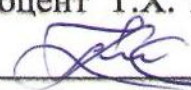


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ТТ
доцент Т.Х. Тлупов

«27» мая 2025г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Б2.О.04(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА,
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ**

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

**Направленность «Технология продукции и организация
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – бакалавр

Курс обучения - 3 (4)

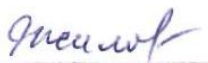
Семестр - 6 (8)

Форма обучения - очная (заочная)

НАЛЬЧИК 2025

Программа практики Б2.О.04(П) Производственная 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. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

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

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

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

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Производственная 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 на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М.Кокова».

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

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

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

2.1. Цель и задачи производственной практики, технологической

Цель практики – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

Основными задачами производственной практики, технологической являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- освоение технологических операций производства продукции и установление их влияния на формирование качества готовых изделий;
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-технической документации;
- изучение правил, обеспечивающих безопасные условия труда, вопросов санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов, механизации и автоматизации производственных процессов.

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
ОПК-3	Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования	ИД-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов,	Знать: принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания Уметь: применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

	предприятий общественного питания	используемых в индустрии питания	Владеть: навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
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	Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания Владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания Уметь: разрабатывать производственные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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.	ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания
		ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Владеть: навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная 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 производственная практика, технологическая проводится в 6 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения производственная практика, технологическая проводится в 8 учебном семестре.

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики, технологической - 6 зачетных единиц (216 академических часов, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики, технологической

Содержание производственной практики, технологической определяется целями и задачами практики. Процесс прохождения технологической практики направлен на углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

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

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Само- стоя- тельная работа обучаю- щегося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
		консульта- ция руководи- теля практики от универси- тета	индивидуа- льные консульта- ции с руководи- телем практики от предприя- тия	сбор и анализ данных, выполнение индивиду- ального задания под руковод- ством специалис- тов предприя- тий и руководи- телей практики		
1	Подготовительный этап					
1.1	Установочная лекция: цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности	2	1			Изучение содержания практики; получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности Проверка выполнения этапа.
2	Производственный этап					
2.1	Ознакомление с предприятием. Формирование организационно- экономической характеристики Изучение работы помещений для приёма и хранения продуктов, тарного хозяйства. Работа в заготовочных цехах (овощной, мясо- рыбный). Работа в доготовочных цехах (горячий, холодный). Работа в специализиро- ванном цехе (кондитерский, мучной) Работа на раздаче готовой пищи. Работа в качестве	2	2	40	84	Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

	дублера завпроизводством					
2.2	Выполнение индивидуального задания	2		8	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа и индивидуальных заданий
3	Аналитический этап					
3.1	Формирование базы аналитических данных	2			10	. Проверка посещаемости. Устный опрос- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		8	10	
3.3	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 этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике, технологической. Представление собранных материалов руководителю практики.	2		2	8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по практике.
Итого – 216		16	6	58	136	

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

6. Форма отчетности по производственной, технологической практике

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

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

Письменный отчет по производственной, технологической 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 похождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

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

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

Необходимо дать общую характеристику предприятию, а именно:

- местонахождение предприятия, архитектурно-планировочное решение, принадлежность здания;
- тип, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей;
- меню предприятия (соответствие примерному ассортиментному минимуму, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- формы и методы обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг;
- дневной товарооборот, перечень филиалов (оформить в виде таблицы 1).

Таблица 1 – Производственная программа предприятия

Наименование предприятия, филиалов	Дневной товарооборот	Количество реализуемых блюд в день, порций			
		Всего	В том числе		
			холодные блюда и закуска	супы	и т.д.

Изучить организацию работы помещений для приема и хранения продуктов и представить в отчете:

- характеристику помещений для приема и хранения продуктов (состав, расположение по отношению к производству, удобство выгрузки и погрузки товаров, наличие средств механизации);
- анализ условий хранения товаров, сырья, полуфабрикатов (соблюдение правил товарного соседства, температурных режимов и сроков хранения, оптимальное использование площадей).

Изучить организацию тарного хозяйства и представить в отчете:

- условия хранения, санитарной обработки и ремонта тары;
- порядок учета тары и порядок возврата ее поставщику.

Результаты оформить в таблицу 2.

Таблица 2 – Анализ условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Наименование кладовой, охлаждаемой камеры и оборудования	Ассортимент товаров, сырья и полуфабрикатов, подлежащих хранению	Условия хранения	Сроки хранения	Заключение о соблюдении санитарных норм

Внести предложения по совершенствованию организации работы помещений для приема и хранения продуктов.

Объем 5-6 страниц.

Раздел 2. Изучение работы производственных цехов

В период практики студенты должны изучить производственную структуру предприятия и дать общую характеристику производства: состав производственных цехов, взаимосвязь между ними и другими производственными помещениями предприятия.

Во время прохождения практики в производственных цехах студенты должны изучить:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- технологические линии обработки продуктов, приготовление полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организацию рабочих мест поваров.

2.1 Овощной цех

Назначение цеха, режим работы, мощность. Ассортимент перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов. Технологические линии обработки овощей, виды нарезки, нормы отходов по нормативно-технической документации и фактические, их использование. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей.

Схема размещения оборудования в цехе, оценка правильности размещения оборудования с точки зрения поточности и рациональности. Предложения по совершенствованию технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и повышению производительности труда.

2.2 Мясо-рыбный цех

Назначение цеха, режим работы, мощность. Ассортимент поступающего сырья. Схемы технологического процесса обработки мяса, субпродуктов. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и нормы их выхода согласно нормативно-технической документации. Режим оттаивания сырья, поступающего в цех. Кулинарная разделка туш, назначение выделенных при разделке частей. Изготовление крупнокусковых, порционных натуральных, панированных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приемы рыхления мяса, маринование и панировка полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной масс, полуфабрикатов из них. Приемы механической кулинарной обработки субпродуктов.

Технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из них.

Приемы разделки чешуйчатой рыбы. Подготовка рыбы к фаршированию. Приемы разделки рыбы с хрящевым скелетом.

Результаты технологических разработок в заготовочных цехах отразить в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов

Наименование сырья	Наименование вырабатываемого полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при механической обработке к массе брутто, % Н* Ф*	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Кулинарное использование полуфабриката	Сроки хранения, ч.	Температура хранения, °С

Н* - нормы отходов и потерь согласно НТД (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);

Ф* - фактически полученные отходы и потери (определяются опытным путем).

Схема размещения оборудования в цехе. Предложения по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда в цехе.

2.3 Горячий цех

Назначение цеха, режим работы. Ассортимент супов, горячих блюд, гарниров и соусов. Технологические приемы приготовления супов, горячих блюд, гарниров и соусов. Критический анализ в сравнении с общепринятой технологией. Выход блюд, потери при тепловой обработке. Характеристика плана – меню. Количество одновременно приготавливаемых порций, количество варок в день, повторяемость блюд в течение недели и месяца. Перечень используемых в цехе полуфабрикатов централизованного и собственного производства. Техничко-технологические карты на фирменные блюда.

Схема размещения оборудования в цехе. Предложения по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

2.4 Холодный цех

Назначение цеха, режим работы. Ассортимент холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков, вырабатываемых в цехе. Оформление продукции холодного цеха. Выход готовой продукции, производственные потери. Сроки и условия хранения полуфабрикатов для холодных блюд и готовой продукции цеха. Техничко – технологические карты на фирменные блюда. Схема размещения оборудования в цехе. Предложения по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда в цехе.

2.5 Кондитерский (мучной) цех

Назначение цеха, режим работы, мощность. Ассортимент мучных и кондитерских изделий, выпускаемых в цехе. Технологические схемы производства различных видов теста. Выход основных видов изделий, их соответствие техническим условиям. Перечень используемых полуфабрикатов централизованного и собственного производства.

Студенты – практиканты должны ознакомиться с имеющейся на производстве нормативной и технологической документацией и представить в отчете перечень Сборников рецептур, ТУ, ТИ, технологических карт, технико-технологических карт на фирменную продукцию и порядок их разработки, согласования и утверждения.

Изучить систему контроля качества на производстве и отразить в отчете:

- соблюдение рецептур и технологических режимов;

- наличие на рабочих местах средств измерений массы, температуры;
- использование дозирующего оборудования и инвентаря;
- контроль массы продукции;
- бракераж готовой кулинарной продукции и оформление бракеражного журнала.

Результаты технологических разработок для доготовочных цехов ресторанов, кафе, предприятий быстрого обслуживания представить в виде таблицы 4, а для доготовочных цехов социальных предприятий питания (школьных, студенческих, рабочих и др.) – таблицы 5.

Таблица 4 – Характеристика доготовочного цеха

Нормативная документация	Ассортимент блюд (изделий), порц., шт.	Выпуск блюд, изделий за день, порц., шт.	Анализ технологии (отклонения от общепринятой технологии)

Таблица 5 – Характеристика доготовочного цеха

Нормативная документация	Ассортимент блюд, изделий	Количество порций, шт.	Повторяемость по дням недели							Анализ технологии (отклонения от общепринятой технологии блюд)
			Пн	Вт	Ср	Чт	Пят	Суб	Воск	

Для мучного и кондитерского цехов собранный материал оформить в виде таблице 6.

Таблица 6 – Характеристика кондитерского (мучного) цеха

Вид теста	Наименование изделий	Масса полуфабриката, г	Время выпечки	Температура выпечки	Выход выпеченных изделий

Для каждого цеха в соответствии с технологическим процессом указать технологические линии обработки продуктов, организацию рабочих мест и их оснащённость оборудованием, инвентарем, посудой.

Материал оформить в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Организация производственного процесса в цехе (овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском)

Технологические	Характеристика	Оснащённость оборудованием	Оснащённость посудой, инвентарем
-----------------	----------------	----------------------------	----------------------------------

линии обработки продуктов	рабочих мест	Тип	Марка	Коли- чество	Наимено- вание	Количе- ство

2.6 Раздача готовой пищи

Назначение, тип раздачи, ее производительность; вид оплаты; оборудование, инвентарь и посуда. Соответствие линии раздачи данному типу предприятия. Условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий и напитков. Правила отпуска блюд на раздаче.

Предложения по повышению пропускной способности раздачи.

2.7 Работа в качестве дублера завпроизводством

После изучения организации производства студенты должны подробно ознакомиться с должностными обязанностями завпроизводством и продублировать его работу.

Работая в качестве дублера завпроизводством, студенты обязаны: участвовать в оперативном планировании производства, составлять плановые меню, получать продукты из кладовой и распределять их по цехам, отпускать готовую продукцию в филиалы предприятия, ознакомиться с ведением учета продукции по цехам и в целом по предприятию, научиться оформлять соответствующие документы.

Представить в отчете:

- перечень документов по учету продукции по цехам и на производстве в целом;
- заполненные образцы документов: требование-накладная, заборный лист, акт о реализации готовой продукции, отчет о движении на производстве продуктов, тары и др.;
- правила ведения журнала остатков пищи (привести копию страницы журнала с записями);
- порядок учета и реализации пищевых и механических отходов.

Объем 9-10 страниц.

Раздел 3. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Тематика индивидуальных заданий:

1. Гидратация и дегидратация белков пищевых продуктов при тепловой обработке
2. Денатурация и деструкция белков пищевых продуктов при тепловой обработке
3. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы в процессе тепловой кулинарной обработки.
4. Изменения сахаров при тепловой кулинарной обработке продуктов
5. Изменения крахмала при тепловой кулинарной обработке продуктов
6. Изменения липидов при варке продуктов
7. Изменения липидов при жарке продуктов
8. Изменения механической прочности паренхимной ткани картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке
9. Факторы, влияющие на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля, овощей и плодов
10. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке
11. Изменения цвета овощей и плодов с белой окраской при тепловой кулинарной обработке
12. Изменения цвета овощей и плодов с зеленой окраской при тепловой кулинарной обработке

13. Изменения цвета овощей и плодов с красно-фиолетовой окраской при тепловой кулинарной обработке
14. Изменения витаминов в овощах и плодах при тепловой кулинарной обработке
15. Изменение белков мяса при тепловой обработке.
16. Изменение жиров при нагреве мяса.
17. Изменения экстрактивных веществ и витаминов при тепловой кулинарной обработке мяса.
18. Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.
19. Изменения, протекающие в рыбе при тепловой кулинарной обработке.
20. Изменения, протекающие в крупах при тепловой кулинарной обработке.
21. Изменения, протекающие в бобовых при тепловой кулинарной обработке.
22. Изменения, протекающие в макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке.

Объем 3-4 страницы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

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 ОПК-3, ОПК-4, 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 компетенции	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-3	Б1.О.22. Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б2.О. 04(П) Производственная практика, технологическая	6
	Б1.О.31. Проектирование предприятий общественного питания	7
	Б2.О. 06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работ	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
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	

	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.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-2	Б1. О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания Б1.О.19 Микробиология	3
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	4
	Б1. О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1. О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	6
	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 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.	ОПК-3. Способен использовать фундаментальные знания в области эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, проектирования предприятий общественного питания	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, тесты Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, тесты Промежуточный контроль: отчет

	продукции питания		
	ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, тесты Промежуточный контроль: отчет
	ПК-2Способен 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 Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: 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 технологической практики оценивается по трехуровневой шкале:

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

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

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

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации и современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания (шестой этап)	Знать: принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Не знает принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Частично знает принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знает достаточно хорошо принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Знает на высоком уровне принципы устройства и эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
	Уметь: применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Не обладает умениями применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Частично обладает умениями применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Умеет фрагментарно применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Умеет применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
	Владеть навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Не владеет навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Не в полной мере владеет навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Владеет на достаточном уровне навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Владеет на высоком уровне навыками эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (шестой этап)	Знать: основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Не знает основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Частично знает основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Знает достаточно хорошо основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания	Знает на высоком уровне основные технологические процессы производства продукции общественного питания и правила оказания услуг общественного питания
	Уметь: осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не в полной мере умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания	На высоком уровне умеет осуществлять основные технологические процессы производства продукции и оказания услуг общественного питания
	Владеть: практическим и навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Свободно владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию обществен-	Знать: нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Не знает нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Знает в общих чертах нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Знает в достаточной степени нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания	Знает основные нормативно-техническую документацию на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания
	Уметь: разрабатывать производственные	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках	На достаточно хорошем уровне умеет разрабатывать	Умеет разрабатывать производственные

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ного питания (шестой этап)	регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания		компетенции.	производственные регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	регламенты, инструкции по процессам основного производства предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
	Владеть: навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания	Не владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания	Удовлетворительно владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания	Владеет в основном навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания	Владеет навыками разработки регламентов, стандартов и другой нормативной документации предприятия общественного питания
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (шестой этап)	Знать: методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на достаточно хорошем уровне методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне знает методики разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии 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			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не умеет осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере умеет осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На высоком уровне умеет осуществлять компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знаком с методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-1 _{ПК-2} Организует контроль за выполнением сотрудником стандартов обслуживания и обеспечение качества продукции и	Знать: стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Не знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Частично знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания	Знает на достаточно хорошем уровне стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг	На высоком уровне знает стандарты, регламенты и инструкции по процессам обслуживания и обеспечению качества продукции и услуг предприятий питания

Компетен- ция, этапы освоения компетен- ции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетво- рительно	удовлетвори- тельно	хорошо	отлично
услуг (шестой этап)				предприятий питания	
	Уметь: осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Не умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Не в полной мере умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	На высоком уровне умеет осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг
	Владеть: навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественног о питания	Не владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания	Частично владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания	Владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания .	В полной мере владеет навыками организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг предприятия общественного питания
ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблуде- нием технических и санитарных условий работы структурных подразделе- ний	Знать: законодательс тво Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественног о питания	Не знает законодательс тво Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает законодательс тво Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне законодательс тво Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	На высоком уровне знает законодательс тво Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания

Компетенция, этапы освоения компетенции (шестой этап)	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не умеет осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Не в полной мере умеет осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	На высоком уровне умеет осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеть: навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности	Не владеет навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности	Частично владеет навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности	Владеет навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности	В полной мере владеет навыками организации и контроля технических и санитарных условий работы структурных подразделений в соответствии с требованиями охраны труда и санитарной безопасности

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В	оценку «хорошо» заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу

		частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» 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 технологической практики, написавшие отчет.

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

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

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

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{опк-3}, ИД-1_{опк-4}, ИД-2_{опк-4}, ИД-2_{пк-1}, ИД-1_{пк-2}, ИД-2_{пк-2} в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по технологической практике:

1. Гидратация и дегидратация белков пищевых продуктов при тепловой обработке
2. Денатурация и деструкция белков пищевых продуктов при тепловой обработке
3. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы в процессе тепловой кулинарной обработки.
4. Изменения сахаров при тепловой кулинарной обработке продуктов
5. Изменения крахмала при тепловой кулинарной обработке продуктов
6. Изменения липидов при варке продуктов
7. Изменения липидов при жарке продуктов
8. Изменения механической прочности паренхимной ткани картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке
9. Факторы, влияющие на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля, овощей и плодов

- 10.Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке
- 11.Изменения цвета овощей и плодов с белой окраской при тепловой кулинарной обработке
- 12.Изменения цвета овощей и плодов с зеленой окраской при тепловой кулинарной обработке
13. Изменения цвета овощей и плодов с красно-фиолетовой окраской при тепловой кулинарной обработке
14. Изменения витаминов в овощах и плодах при тепловой кулинарной обработке
15. Изменение белков мяса при тепловой обработке.
16. Изменение жиров при нагреве мяса.
- 17.Изменения экстрактивных веществ и витаминов при тепловой кулинарной обработке мяса.
- 18.Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.
19. Изменения, протекающие в рыбе при тепловой кулинарной обработке.
20. Изменения, протекающие в крупах при тепловой кулинарной обработке.
21. Изменения, протекающие в бобовых при тепловой кулинарной обработке.
22. Изменения, протекающие в макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке.

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

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

- 1.Как вы можете охарактеризовать свое предприятие в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»? Какую структуру имеет производство?
- 2.Отличительные особенности ресторана люкс от ресторана первого класса?
- 3.В чем отличия кафе от ресторана (столовой, закусочной)?
4. Какую функциональную структуру имеет предприятие - база Вашей практики?
5. Какие помещения вашего предприятия относятся к производственным?
6. Какие технологические линии организованы в производственных цехах?
7. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
8. Какие требования к производственным помещениям соблюдены в предприятии?
- 9.Какие факторы определяют* микроклимат в производственных помещениях?
- 10.Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
- 11.Какие рабочие места организованы в горячем (холодном) цехе?
- 12.Перечислите ассортимент кулинарной продукции, производимой в вашем предприятии.
13. По какой нормативной документации вырабатывается продукция в данном предприятии?
14. Приведите примеры приготовленной вами кулинарной продукции.
- 15.Какое оборудование используется для варки бульонов и приготовления супов в предприятии?
- 16.Назовите оборудование для приготовления основных горячих блюд вашего предприятия?
- 17.Какое оборудование следовало бы дополнительно установить?

18. Какие правила санитарии применяются в производстве кулинарной (кондитерской продукции)?
19. Дайте характеристику моечной столовой посуды, соблюдаются ли требования к мойке посуды?
20. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
21. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
22. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий?
23. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?
24. Как организуется просеивание муки в кондитерских цехах?
25. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста.
26. Опишите организацию приготовления бисквитного теста.
27. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста.
28. Как организуется приготовление заварного теста?
29. Как организуются рабочие места для разделки теста?
30. Какие инструменты и инвентарь применяется для разделки теста?
31. Опишите организацию рабочего места для разделки дрожжевого теста.
32. Как организуется выпечка кондитерских изделий?
33. Приведите примеры температурного режима выпечки изделий из различных видов теста.
34. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов?
35. Какой инвентарь, инструменты используют при отделке тортов и пирожных?
36. Как организуется мойка посуды, инвентаря и кондитерского цеха?
37. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?
38. Как осуществляется процесс реализации готовых кулинарных блюд и изделий, мучных кондитерских изделий?
39. Перечислите виды торговых помещений вашего предприятия.
40. Соответствует ли вестибюль предъявляемым требованиям?
Дайте характеристику интерьеру зала.
41. Какая мебель установлена в залах вашего предприятия?
42. Назовите виды столовой посуды и приборов в вашем предприятии, соответствуют ли они требованиям?
43. Какая посуда используется для подачи супов?
44. Перечислите виды посуды для подачи горячих блюд.
45. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
46. Какие методы подачи используют в вашем предприятии?
47. Какие виды приборов используют в вашем предприятии, их назначение и характеристика?
48. Какие виды столового белья, их характеристика.
49. В чем заключается подготовка зала к обслуживанию?
50. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
51. Какие варианты сервировки столов применяют в вашем предприятии, насколько они соответствуют требованиям?
52. Варианты складывания салфеток.
53. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
54. Перечислите виды меню, применяемые на предприятии? Что вы бы рекомендовали добавить?
55. Соблюдаются ли требования к оформлению меню и прейскурантов?
56. Кто подписывает и утверждает меню и прейскуранты?
57. Перечислите элементы обслуживания потребителей в вашем предприятии.
58. Правила встречи и размещения гостей.

- 59.Как принимается и оформляется заказ?
- 60.Как подается буфетная продукция?
- 61.Перечислите обязанности метрдотеля (менеджера)
62. Как определить дневной товарооборот предприятия?
63. Какой план по собственной продукции на вашем предприятии?
64. Как увеличить объем продаж собственной продукции (буфетной продукции)?
- 65.Назовите основных конкурентов вашего предприятия?
- 66.Каковы конкурентные преимущества вашего предприятия?
- 67.Как соблюдаются требования пожарной безопасности на вашем предприятии?

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

Тестовые задания:

1. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам:
 - а) конструктивные
экономические
эксплуатационные
 - б) энергетические
транспортные
торговые.
 - в) эргономические
энергетические
транспортные
- 2.Классификация тепловых аппаратов
 - а) по функциональному назначению, по источнику тепла, по структуре рабочего цикла
 - б) по источнику тепла, по теплоносителю, по установке
 - в) по объему, по установке, по способу обогрева
3. Вспомогательное оборудование
 - а) мармиты, тепловые шкафы, тепловые стойки
 - б) кипятильники, водонагреватели, мармиты
 - в) тепловые шкафы, функциональные емкости, линии самообслуживания
4. Тепловые аппараты по способу обогрева бывают
 - а) с непосредственным обогревом, универсальные, электрические
 - б) с косвенным обогревом, специальные, газовые
 - в) контактные, с косвенным обогревом, с непосредственным обогревом
5. В полном объеме производственный процесс состоит из следующих стадий:
 - а) приготовление блюд и кулинарных изделий, хранение, реализация и организация потребления продукции
 - б) прием и хранение сырья, приготовление полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка
 - в) приготовление полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, организация потребления продукции
 - г) прием и хранение сырья, приготовление полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, хранение, реализация и организация потребления продукции
6. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к механическим?
 - а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
 - б) растворение, экстракция, сушка, загущение
 - в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса

г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление
7. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к гидромеханическим?

а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
б) растворение, экстракция, сушка, загущение
в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса

г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

8. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к массообменным?

а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
б) растворение, экстракция, сушка, загущение
в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса

г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

9. Какие из перечисленных способов кулинарной обработки продуктов относятся к химическим, биохимическим, микробиологическим способам?

а) промывание, замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование
б) растворение, экстракция, сушка, загущение
в) сульфитация, маринование, спиртовое и молочнокислое брожение, химическое разрыхление теста, ферментирование мяса

г) сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

10. Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов может быть:

а) только контактный
б) только радиационный
в) электроконтактный и сверхвысокочастотный
г) контактный и радиационный

11. Объемный способ нагрева пищевых продуктов может быть:

а) электроконтактный и сверхвысокочастотный
б) только сверхвысокочастотный
в) только электроконтактный
г) контактный и радиационный

12. При контактном нагреве:

а) продукт облучают потоком ИК-лучей
б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
г) через продукт пропускают электрический ток

13. При радиационном нагреве

а) облучают потоком ИК-лучей
б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
г) через продукт пропускают электрический ток

14. При СВЧ-нагреве

а) облучают потоком ИК-лучей
б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
г) через продукт пропускают электрический ток

15. При электроконтактном нагреве

- а) облучают потоком ИК-лучей
 - б) продукт помещают на нагретые поверхности или в греющую среду
 - в) продукт помещают в переменное электромагнитное поле
 - г) через продукт пропускают электрический ток
16. Какие из перечисленных способов тепловой кулинарной обработки продуктов не относятся к основным?
- а) припускание и варка при пониженной температуре
 - б) бланширование и пессерование
 - в) жарка в замкнутом пространстве и на открытом огне
 - г) варка при повышенной температуре и в СВЧ-аппаратах
17. Какие из перечисленных способов тепловой кулинарной обработки продуктов являются вспомогательными?
- а) тушение и брезирование
 - б) жарка в замкнутом пространстве и на открытом огне
 - в) бланширование и пессерование
 - г) варка в СВЧ-аппаратах и запекание
18. Температура при варке продуктов основным способом составляет:
- а) 115 – 120 °С
 - б) 80 – 85 °С
 - в) 75 – 90 °С
 - г) 100 – 102 °С
19. Температура варки продуктов в автоклавах или в скороварках составляет:
- а) 110 – 130 °С
 - б) 150 – 170 °С
 - в) 100 – 102 °С
 - г) 85 – 95 °С
20. Температура варки продуктов в вакуум-аппаратах составляет:
- а) 85 – 95 °С
 - б) 60 – 80 °С
 - в) 105 – 107 °С
 - г) 110 – 130 °С
21. Температура варки продуктов в пароварочных аппаратах составляет:
- а) 85 – 95 °С
 - б) 60 – 80 °С
 - в) 105 – 107 °С
 - г) 110 – 130 °С
22. Какие методы обслуживания существуют?
- а) все ответы правильные
 - б) самообслуживание
 - в) обслуживание официантом, барменом
 - г) комбинированный
23. Какая форма обслуживания применяется в ресторане при повседневном обслуживании?
- а) частичное обслуживание официантами
 - б) самообслуживание
 - в) полное обслуживание официантами
24. Какая форма обслуживания применяется в столовой?
- а) самообслуживание
 - б) полное обслуживание официантами
 - в) частичное обслуживание официантами
25. Какая форма обслуживания может применяться в кафе?
- а) самообслуживание

- б) частичное обслуживание официантами
 - в) полное обслуживание официантами
 - г) все ответы подходят
26. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание
- а) все ответы верны
 - б) саморасчет
 - в) непосредственный расчет
 - г) предварительный расчет
 - д) последующий расчет
 - е) оплата после приема пищи
27. Самообслуживание с каким расчетом чаще всего применяется в столовых?
- а) с последующим расчетом
 - б) с оплатой после приема пищи
 - в) с предварительным расчетом
28. При самообслуживании с каким расчетом потребители, ознакомившись с меню, приобретают чеки в кассе, а затем по этим чекам получают выбранные блюда?
- а) с предварительным расчетом
 - б) с непосредственным расчетом
 - в) с последующим расчетом
29. При самообслуживании с каким расчетом потребители одновременно выбирают, получают и оплачивают блюда?
- а) с непосредственным расчетом
 - б) по системе саморасчета
 - в) с последующим расчетом
30. Какие из перечисленных торговых помещений не обязательны в кафе?
- а) зал банкетный
 - б) аванзал
 - в) зал для потребителей
 - г) вестибюль
31. Как классифицируются рабочие места?
- а) специализированные
 - б) универсальные
 - в) вспомогательные
 - г) смешанные
32. На каких предприятиях организуются специализированные рабочие?
- а) крупных предприятиях общественного питания
 - б) мелких предприятиях общественного питания
 - в) предприятиях быстрого питания
 - г) узкоспециализированных предприятиях общественного питания
33. Какие рабочие места рассчитаны на выполнение однородных технологических операций?
- а) специализированные
 - б) универсальные
 - в) общие
 - г) индивидуальные
34. Какова последовательность структуры производственного процесса в предприятиях общественного питания?
- а) стадия, ступень, операция, элемент, прием, движение
 - б) стадия, операция, элемент, прием, движение
 - в) стадия, операция, элемент, движение
 - г) стадия, ступень, операция
35. Универсальные рабочие места чаще всего организуются

- а) для выполнения нескольких неоднородных технологических операций на средних и малых предприятиях общественного питания
 - б) для выполнения нескольких однородных технологических операций на крупных предприятиях общественного питания
 - в) для выполнения одной технологической операции на мелких предприятиях общественного питания
 - г) для выполнения нескольких однородных технологических операций на средних предприятиях общественного питания
36. На каких рабочих местах может быть достигнута более высокая производительность труда за счет сокращения затрат рабочего времени на подготовку и уборку рабочего места?
- а) специализированные
 - б) универсальные
 - в) общие
 - г) индивидуальные
37. Что такое поточная линия?
- а) это совокупность рабочих мест, расположенных в соответствии с последовательностью технологического процесса и предназначенных для выполнения определенных операций
 - б) это подведение трубопроводной линии с горячей и холодной водой в предприятие
 - в) это поступающий поток сырья
 - г) это поступающий поток полуфабрикатов
38. В холодный период года оптимальной температурой воздуха в рабочей зоне является:
- а) 10-12 °С;
 - б) 15-17 °С;
 - в) 17-20 °С.
39. В теплый период года оптимальной температурой воздуха в рабочей зоне является:
- а) 20-22 °С;
 - б) 15-17 °С;
 - в) 17-20 °С.
40. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется на высоте не менее:
- а) 1м;
 - б) 2м;
 - в) 3м.
41. Наиболее совершенным является:
- а) приточно-вытяжная вентиляция;
 - б) кондиционирование воздуха
42. Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:
- а) естественным освещением;
 - б) приточно-вытяжной вентиляцией;
 - в) канализацией.
43. Коэффициент естественной освещенности для производственных цехов и раздаточных равен:
- а) 0,1%;
 - б) 1%;
 - в) 10 %.
44. Уровень шума на предприятиях общественного питания не должен превышать:
- а) 65-70 дБ;

- б) 75-80 дБ;
 - в) 85-90 дБ.
45. Производственные помещения необходимо размещать в:
- а) подвальных этажах;
 - б) цокольных этажах;
 - в) надземных этажах.
46. Минимальное количество складских помещений:
- а) одно;
 - б) два;
 - в) три.
47. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:
- а) 1 раз в год;
 - б) 1 раз в месяц;
 - в) 1 раз в 6 месяцев.
16. Смена санитарной одежды должна производиться:
- а) по мере её загрязнения;
 - б) не реже 1 раза в 2 дня;
 - в) не реже 1 раза в месяц.
48. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:
- а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
 - б) не имеющие личных медицинских книжек;
 - в) не имеющие полного комплекта спецодежды.
49. Медицинские книжки хранятся:
- а) у работников;
 - б) в медицинском учреждении;
 - в) у руководителя предприятия.
50. Санитарный паспорт на транспортные средства, перевозимые продукты питания выдаётся органом ЦГСЭН сроком на:
- а) 1 год;
 - б) 2 года;
 - в) 6 месяцев.
51. После повторной тепловой обработки пища реализуется в течение:
- а) 1 часа;
 - б) 2 часов;
 - в) 3 часов.
52. В бракеражную комиссию входят:
- а) инженер по технике безопасности;
 - б) санитарный работник;
 - в) заведующий производством

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 обучающимися.

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

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

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

При этом под указанными категориями понимается:

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

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

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

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основная литература:

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

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186340>

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

4. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иригина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957>

5. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: методические рекомендации / М. М. Салманов, Н. М. Мусаева, Ш. М. Гасангусейнов, Н. А. Мунгиева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2021. — 71 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/462899>

Дополнительная литература

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

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

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

9. 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.

10. 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.

11.Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: Учеб. Пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко.- Мн.: Высш. шк., 2003.- 286 с.

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

13.Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

14.Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А. М. Петров. – М.: Омега– Л, 2011. – 415 с.

15.Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. В. Шленская [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2009.- 800 с.

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

18.Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Щербакова, А. Т. , Алисова [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 97 с. — ISBN 978-5-8353-2342-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135222>

19.Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеева. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с.

20. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. – М.: Академия, 2011. – 432 с.

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

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>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»

Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год

<https://urait.ru/>

- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Гарант**

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

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

10.1 Лицензионное программное обеспечение

- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

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

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

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

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	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>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 «Т 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: 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]

ПРИЛОЖЕНИЕ 2



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

ДНЕВНИК производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 201_

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

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

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета: _____

подпись

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

подпись Фамилия инициалы

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

[illegible]

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации

_____ подпись _____ фамилия инициалы

МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании
проведения практики**

Обучающийся _____
Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

_____ подпись _____ фамилия инициалы

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ,
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

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

Нальчик – 201__

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 производственную, технологическую практику
в объеме 216 / 6 часов/з.ед. (4 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 _{ОПК-3} Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания			
ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания			
ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания			
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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			
ИД-2 _{ПК-2} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)

