ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат:2F22D5C884A2C4FC71D6F082849D5286
Владелец: Бабин Владислав Николаевич
Действителен: с 18.02.2022 г. по 14.05.2023 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Декан биолого-технологического факультета
К.В. Жучаев
_____
« 19 » октября 2022 г.

Программа производственной практики
Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная / заочная

Курс 2, 3 / 3, 4 Семестр 4, 6 / 6, 8

Дифференцированный зачет 4, 6 / 6, 8 семестр

Новосибирск 2022

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 № 1047.

Разработчики:
_____Тарабанова Е.В.
_____Гаптар С.Л.
_____Лисиченок О.В.
_____Ворожейкина Н.Г

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «____» октября 2021 г., протокол № ___

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент _____ С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета « 19 » октября 2022 г., протокол № 8

Председатель УМС, д.б.н, профессор _____ М.Л. Кочнева

2

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 4
1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4
2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5
3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 5
4 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП 9
5 ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10
5.1 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10
6 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (2 КУРС) 11
7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (3 КУРС) 13
8 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ 17
9 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ 19
10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ 20
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 21
11 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 23
12 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ 26
13 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ 26
Приложение А 28
Приложение Б 42

ВВЕДЕНИЕ

Программа производственной практики (***технологическая практика***) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания производственная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной (технологической) практики является формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных компетенций и профессиональных компетенций, установленных как обязательные, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами производственной (технологической) практики являются:

– закрепление теоретических знаний в области технологии и организации производства продуктов и организации общественного и применение теоретических знаний на практике;

–способность использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда;

–изучение нормативной, технической документации и технических регламентов;

–логично и последовательно обосновать принятие технологических решений на основе полученных знаний с учетом требований нормативно-правовой документации в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;

–приобретение профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы;

–ознакомление со структурой и производственной программой предприятия, с технологией производства продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых производств;

–приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания животного происхождения;

–предварительный выбор темы и первичный сбор материалов для выпускной квалификационной работы (ВКР);

–составление отчета по выполненному заданию.

2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики – технологическая в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: выездной и стационарный.

Выездная практика проводится на базе подразделений университета, а также профильных организаций, расположенных вне г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Стационарная практика проводится на базе кафедр и подразделений университета, либо в профильных организациях, расположенных на территории г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики обучающийся будет обладать следующими компетенциями.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
Производственная (технологическая) практика (2 курс, 4 семестр**; 3 курс,** 6 семестр **/ 3 курс,** 6 семестр**; 4 курс,** 8 семестр**)**		
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	**ИОПК 3.1** Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	*знать* основные принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности; *уметь* анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии при производстве продукции

оборудования и приборов		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств *владеть* навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.
	ИОПК 3.2 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	*знать* виды технологического оборудования и правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности разных типов предприятий питания; *уметь* работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевых предприятий; *владеть* правилами эксплуатации различных видов оборудования и приборов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	**ИОПК 4.1** Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	*знать* основные принципы организации производства в предприятиях общественного питания и технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания; *уметь* работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевой продукции, а также в решении конкретных производственных задач, хозяйственных ситуаций; *владеть* приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	**ИОПК 5.1** Организует технологический процесс производства продукции питания	*знать* технологические процессы производства разнообразной продукции питания; *уметь* организовывать технологический процесс, проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса; *владеть* основными принципами организации производства продукции

		питания и методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого.
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	*знать* виды контроля и порядок разработки программы производственного контроля качества продукции и технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции *уметь* использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции и принимать решения в процессе проведения испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов *владеть* навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведения соответствующей документации.
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	**ИПК 1.1** Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	*знать* основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции и основы технологических процессов производства пищевых продуктов, в том числе физико-химические, тепловые, массообменные, химические, биохимические, микробиологические; *уметь* организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; *владеть* методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	*знать* основные понятия в области качества, факторы, влияющие на качество продукции, показатели качества, сущность и особенности методов их определения; *уметь* использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции, отбирать пробы продукции для лабораторных исследований и определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля.

		владеть навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки.
	ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*знать* современный отечественный и зарубежный опыт в сфере производства продукции общественного питания; *уметь* анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; *владеть* навыками проектной деятельность в области производства продукции питания
ПК-3 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	**ИПК 3.1** Владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	*знать* основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов *уметь* разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке и применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении *владеть* методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	**ИПК 4.1** Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	*знать* нормативно-правовую документацию области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; *уметь* использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; *владеть* навыками использования нормативно- правовой документации в области решения производственных задач.
	ИПК 4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции	*знать* организацию и технологию подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг и основы технического регулирования; *уметь* применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов и проводить подтверждение соответствия услуг

		предъявляемым требованиям; *владеть* навыками оформления нормативно-технической документации, заполнением пакета документов по порядку и правилам проведения сертификации системы качества и процедурой сертификации СМК
	ИПК 4.3 Организовывает документооборот по производству продукции на предприятии питания	*знать* сущность производственного учета, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учета; *уметь* составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; -составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи; *владеть* комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта.

4 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика (технологическая практика) относится к обязательной части Б.2 «Практики» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение производственной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися, после освоения дисциплин:

– «Технология продукции общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология пищевых производств», «Методика научных исследований в пищевой отрасли», «Физиология питания», «Экология», «Правовые основы управления качеством», «Маркетинг», «Научные основы производства продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Пищевая биотехнология», «Компьютеризация производства», «Гостиничный сервис», «Кухня народов мира».

– «Биологическая безопасность пищевых систем», «Производственный учет и отчетность», «Ресторанный бизнес», «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Кондитерское производство», «Бизнес-планирование», «Проектирование предприятий общественного питания», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Контроль качества», «Управление производством», «Активные упаковки для пищевых

продуктов», «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации».

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5 ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса производственная (технологическая) практика проводится:

Общая трудоёмкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительностью 8 недель, в том числе:

- очное обучение - в четвертом семестре 2-го курса обучения (3 зачетных единицы, 108 часов, продолжительность 2 недели); в шестом семестре 3-го курса обучения (6 зачетных единиц, 216 часов, продолжительность 4 недели);

- заочное обучение - в шестом семестре 3-го курса обучения (3 зачетных единицы, 108 часов, продолжительность 2 недели); в восьмом семестре 4-го курса обучения (6 зачетных единиц, 216 часов, продолжительность 4 недели).

Таблица 2. График производственной (технологической) практики студентов биолого-технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная и заочная формы обучения)

№ п/п	Производственная практика	Очная/ заочная (курс, семестр)	Продолжительность, недель
1	Технологическая практика	2, 4 / 3, 6	2 недели
	Форма контроля	Дифференцированный зачет	
2	Технологическая практика	3, 6 / 4, 8	4 недели
	Форма контроля	Дифференцированный зачет	

Для прохождения производственной (технологической) практики студенту необходимо получить индивидуальное задание на прохождение практики, разработанное руководителем практики от Новосибирского ГАУ. Данное задание реализуется при прохождении практики в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики.

Для прохождения практики в профильной организации необходимо согласовать индивидуальное задание и рабочий график (план) проведения практики с руководителем практики от организации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику

вторично в свободное от учебы время или проходят практику в индивидуальном порядке.

6 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (2 КУРС)

В период прохождения производственной (технологической) практики на предприятии общественного питания студенты изучают следующие вопросы:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия;
- рассмотреть состав и функциональное назначение основных и вспомогательных помещений предприятий общественного питания;
- ознакомиться с производственной мощностью предприятия;
- ознакомиться с производственной программой предприятия;
- составить технологическую схему производства продукции;
- изучить правила безопасности в предприятиях общественного питания.

Информацию, полученную в процессе прохождения производственной практики, студенты излагают в отчете.

Структура отчета по производственной практике включает в себя:

Титульный лист (пример оформления титульного листа представлен в приложении);

Содержание;

Введение;

1. *Организация производства продукции в предприятиях общественного питания;*

1.1 Производственная структура предприятия;

1.2 Производственная мощность предприятия;

1.3 Производственная программа предприятия и технологические карты на выпускаемую продукцию;

1.4 Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания;

2 Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания;

2.1 Структура персонала предприятия общественного питания;

2.2 Методы и формы обслуживания потребителей в предприятии общественного питания;

3 Безопасность жизнедеятельности;

Выводы;

Список литературы;

Приложения (при необходимости).

Введение. Содержит цель и задачи практики. Во введении дается краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-технической проблемы и обоснование необходимости проведения данной работы, а также отражается актуальность работы. Введение должно быть кратким (1,5 -2 страницы)

В разделе **«Производственная структура предприятия»** необходимо отобразить тип, класс предприятия питания, количество посадочных мест в зале, специализацию данного предприятия, его местонахождение, производственную структуру предприятия (цеховая, бесцеховая; деление на участки, отделения, линии и т.д.) и оснащение предприятия основным оборудованием (табл.1).

Таблица 1 – Характеристика технологического оборудования

Наименование оборудования	Марка оборудования	Количество

В разделе **«Производственная мощность предприятия»** необходимо предоставить информацию о мощности предприятия общественного питания (количество блюд, реализуемых за день по ассортименту), взаимосвязь цехов и участков, входящих в его состав: основные цехи (вырабатывающие готовую продукцию), вспомогательные цехи. Функции цехов, участков производства. Бытовые помещения.

В разделе **«Производственная программа предприятия и технологические карты на выпускаемую продукцию»** приводятся ассортимент и объем выпускаемой продукции, технологические карты на выпускаемую в предприятии продукцию. Информацию о производственной программе предприятия студент получает на предприятии и заполняет таблицу 2.

Таблица 2 – Производственная программа предприятия

Группа блюд	№ рецептуры, ТТК	Наименование блюд, закусок, изделий	Выход, г.	Кол-во порций
Холодные блюда и закуски				
Горячие закуски				

Технологические карты на ассортимент продукции, производимой предприятием общественного питания, студенты получают в предприятии. Представляются технологические карты в приложении к отчету.

«Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания». В данном разделе привести основную нормативную документацию, используемую предприятием в процессе деятельности. Информацию о нормативной документации вносится в таблицу 3.

Таблица 3 - Нормативная документация предприятия

№	Вид нормативной документации	Наименование документа	Основное содержание
1	Действующая нормативная документация		
2	Техническая документация		
3	Технологические документы		

В разделе **«Структура персонала предприятия общественного питания»** изучить особенности структуры персонала в предприятии (управленческий, производственный, обслуживающий), взаимоподчинённость работников. Должностные инструкции, порядок их утверждения и квалификационные характеристики основного и вспомогательного обслуживающего персонала. Охарактеризовать основной и вспомогательный обслуживающий персонал в предприятии изучить состав торговых и производственных помещений, расстановку оборудования в торговом зале

В разделе **«Методы и формы обслуживания потребителей в предприятии общественного питания»** охарактеризовать обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания. Основное содержание правил внутреннего распорядка. Порядок прохождения инструктажей по охране труда.

«Безопасность жизнедеятельности». При разработке раздела необходимо пользоваться терминами и определениями строго в соответствии с актуальной нормативной документацией. В этом разделе приводится краткое изложение вопросов безопасности на производстве.

«Выводы». Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Список литературы. Привести в алфавитном порядке источники литературы, которые используются при написании отчета. Необходимо использовать актуальные источники литературы, выпущенные за последние 3-5 лет.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах. Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический заголовок.

7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (3 КУРС)

В период прохождения производственной (технологической) практики студент выполняет отчет. Структура отчета по производственной практике включает в себя:

Титульный лист (пример оформления титульного листа представлен в приложении);

Содержание;

Введение;

1 Организационный раздел;

1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия;

1.2 Структура управления производственным процессом в предприятии;

1.3 Организация снабжения, складского, тарного, весового хозяйства;

1.4 Организация производства продукции в предприятии;

1.5 Организация обслуживания потребителей

2. Технологический раздел

2.1 Технологические схема производства блюд, изделий или полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием;

2.2 Характеристика технологического оборудования;

2.3 Контроль качества сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания;

3. Охрана труда в предприятии общественного питания

4. Организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии;

Выводы;

Список литературы;

Приложения (при необходимости).

«Содержание» включает наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы и предложения, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы научно-исследовательской работы.

«Введение» отражает актуальность работы и содержит четко изложенные цель и задачи практики. Во введении кратко отражается оценка современного состояния ресторанного бизнеса, а также характеристика производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения. Введение должно быть кратким (1,5 -2 страницы).

1 Организационный раздел

1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия общественного питания включает краткий анализ организационно-экономической структуры предприятия общественного питания: тип, класс предприятия питания, количество посадочных мест в зале, специализация данного предприятия, его местонахождение, методы обслуживания, режим работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития.

Необходимо в данном разделе составить правовую характеристику предприятия (базы практики): определить является ли предприятие юридическим лицом; изучить документы, регламентирующие правовой статус данного предприятия. При прохождении производственной (технологической) практики в предприятии, являющемся звеном (элементом) сети предприятий общественного питания, необходимо провести анализ рационального размещения данного предприятия, занимаемое место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения.

1.2 Структура управления производственным процессом в предприятии. Изучить и предоставить в отчете схему и краткий анализ структуры управления предприятия общественного питания. Ознакомиться с правами и обязанностями заведующего производством, инженера – технолога, администратора, заместителя директора предприятия.

Ознакомиться с принципами подбора и расстановки кадров, порядком приема на работу.

Изучить и оценить стиль руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей. Перечень основных вопросов, которые приходится решать руководителю. Анализ его рабочего дня.

1.3 Организация снабжения, складского, тарного, весового хозяйства. Изучить систему организации продовольственного снабжения предприятия товарами, сырьем и полуфабрикатами. Описать систему договорных взаимоотношений предприятия и поставщиков, указать, кто и в какие сроки составляет заявку на поставку сырья (полуфабрикатов). Проанализировать выполнение заявок и соблюдение сроков поставки. Предоставить в отчете заявку на поступление сырья (полуфабрикатов) на предприятие. Указать в отчете основных поставщиков предприятия, представить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Характеристика основных поставщиков предприятия

Продукты	Поставщик	Форма	Маршрут	Способ доставки

Изучить организацию тарного хозяйства: условия хранения и ремонта тары, учета тары и организацию тарного хозяйства на предприятии, ведение отчетности по таре.

1.4 Организация производства продукции в предприятии. Изучить технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии - базе практики. Составить схемы или предоставить фотографии цехов с расстановкой оборудования. Изучить организацию рабочих мест, провести анализ, разработать предложения по их усовершенствованию.

Привести в отчете плановое меню предприятия, рассчитать количество необходимого сырья, получение продуктов из кладовой и распределение их между цехами, отпуск готовой продукции. Ознакомиться с работой инвентаризационной комиссии: документальное оформление снятия остатков продукции, составление акта на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды и инвентаря. Охарактеризовать контроль над соблюдением технологии приготовления пищи в предприятии, нормы вложения сырья, разнообразие ассортимента.

1.5 Организация обслуживания потребителей

Ознакомиться со структурой обслуживания и организацией потребления пищи на данном предприятии. Дать характеристику торговой группы помещений: особенности интерьера, расстановку оборудования в зале.

Охарактеризовать обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания. Провести наблюдение за интенсивностью потока потребителей по часам. Определить коэффициент загрузки зала и оборачиваемость мест за один час.

Ознакомиться с порядком подготовки торгового зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приборов, цветов, предварительная сервировка столов). Особенности подготовки проведения банкетов и торжеств.

Изучить рекламу предприятия. Определить долю средств, выделяемых на неё в общем объеме товарооборота предприятия. Разработать сценарий презентации блюда, изделия напитка.

2. Технологический раздел

2.1 Технологические схема производства блюд, изделий или полуфабрикатов, вырабатываемых предприятием.

Дать анализ имеющейся в предприятии общественного питания нормативной документации, регламентирующей производственно торговый процесс (сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ и стандарты предприятия).

Привести в отчете и проанализировать меню с позиции соответствия типу и классу предприятия. Указать имеется ли меню сезона, дня, бизнес-ланча, шведского стола и др. Имеются ли фирменные блюда. Кем они разрабатываются. Порядок их утверждения.

Принять участие в разработке технико-технологических карт и ознакомиться с калькуляционными картами. Принять участие в бракераже пищи. Описать ведение бракеражного журнала.

2.2 Характеристика технологического оборудования.

Имеющееся на предприятии общественного питания оборудование для производства ассортимента продукции, имеет техническую характеристику, изучив которую, следует заполнить таблицу 2.

Таблица 2 – Характеристика технологического оборудования предприятия

Наименование оборудования	Количество оборудования	Марка	Габаритные размеры, мм		Площадь, занимаемая оборудованием, $м^2$
			длина	ширина	

2.3 Контроль качества сырья и готовой продукции в предприятиях общественного питания. Представить принятые в предприятии нормы контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, разнообразием ассортимента, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Охрана труда в предприятии общественного питания

Необходимо изучить состояние условий труда на данном предприятии:

- наличие и сроки ведения санитарно-технических паспортов;
- состояние обучения работников по безопасности рабочего процесса (периодичность проведения инструктаже и др. форм обучения).
- характер травматизма и профессиональных заболеваниях.

4. Организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии

Изучить состояние профилактики пищевых отравлений на предприятии, графики прохождения медосмотров, наличие условий для соблюдения личной гигиены, выполнение санитарных требований к помещению, оборудованию, наличие условий и соблюдение сроков хранения сырья, готовой продукции.

Наличие и санитарное состояние бытовых помещений: гардероб уличной одежды, санпропускники, комнаты питания, бельевые, медицинский пункт, санузлы, умывальные и другие помещения.

«Выводы» формулируются по результатам анализа вопросов, предусмотренных задачами исследований в индивидуальном задании, они являются итогом выполненной работы. Выводы должны быть краткими, четко сформулированными в виде отдельных пунктов, иметь законченных характер. Выводы должны излагаться так, чтобы суть работы был понятна без чтения основного текста.

Список литературы включает все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор работы в процессе её выполнения и написания. Список литературы оформляется в алфавитном порядке. В тексте работы указываются ссылки на литературу (в квадратных скобках).

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах; таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д. Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах.

Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический заголовок.

В процессе прохождения производственной (технологической) практики студент выполняет полученное индивидуальное задание на прохождение производственной практики, разработанное руководителем практики от Новосибирского ГАУ, выполняет рабочий график (план) проведения практики. При прохождении практики в профильной организации индивидуальное задание, рабочий график (план) проведения практики согласуется с руководителем практики от организации.

8 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ

Руководство производственной (технологической) практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедр биолого-технологического

факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор Новосибирского ГАУ с организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, в котором организация определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в установленном порядке в отделе практик и трудоустройства Новосибирского ГАУ.

Направление обучающихся на практику оформляется приказом ректора Новосибирского ГАУ или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организацией деканатом выдается направление на практику.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

9 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру отчет по производственной (технологической) практике, к которому прилагают следующие документы:

1. Копия письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации) (приложение 1).

2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации (приложение 2).

3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации (приложение 3).

4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.

5. Характеристика с места прохождения практики с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики (приложение 4), или выписка из журнала по ТБ (приложение 8).

6. Аттестационный лист, заверенный руководителем практики от профильной организации (приложение 5).

7. Рецензия на отчет по производственной практике от руководителя практики от Новосибирского ГАУ (приложение 6).

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении к программе.

Объем отчета о прохождении производственной (технологической) практики составляет до 25-30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 7. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения. Руководитель практики от Новосибирского ГАУ в течение первой недели занятий в семестре дает рецензию на отчет по производственной практике и обеспечивает организацию защиты отчета по практике. Материалы практики (отчет, отзыв, характеристика, аттестационный лист, график практики, рецензия на отчет) после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета. Аттестация по итогам прохождения производственной практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Необходимые бланки документов для прохождения технологической практики приведены в приложениях: после 2 курса – приложения 1-7, после 3 курса – приложения 8-14.

10 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по технологической практике учитываются: результаты обучения по практике, объем выполнения индивидуального задания практики, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения практики.

2 курс, очная форма обучения / 3 курс, заочная форма обучения

1. Основные нормативные и инструктивные документы предприятий общественного питания.
2. Типы и классы предприятий питания.
3. Структура управления предприятием общественного питания. Функции руководителя
4. Основные функции специалистов в предприятиях общественного питания.
5. Ассортимент выпускаемой предприятиями общественного питания продукции
6. Технология приготовления отдельных изделий.
7. Структура предприятия общественного питания
8. Методы и формы обслуживания потребителей в предприятии общественного питания.
9. Меню. Виды меню. Правила составления.
10. Особенности интерьера торговых и производственных помещений.

3 курс, очная форма обучения / 4 курс, заочная форма обучения

1. Компоновка торговых и производственных помещений: расстановка и оснащенность торгово-технологическим оборудованием.
2. Контроль качества сырья и готовой продукции.
3. Классификация продукции общественного питания.
4. Назовите организационные формы предприятий общественного питания.
5. Основное оборудование, применяемое в предприятии. Принципы расстановки оборудования.
6. Основная нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятия общественного питания.
7. Методы планирования деятельности предприятий общественного

питания.
8. Методы управления персоналом, система подбора и передвижения кадров.
9. Изучение деятельности контролирующих организаций
10. Входной контроль качества продукции, условий хранения и размещения товаров и других факторов, влияющих на сохранность качества.
11. Изучение качества продукции, реализуемой предприятием общественного питания.
12. Факторы, влияющие на качество продуктов питания.
13. Соответствие специализации данного предприятия, его местонахождения, методов обслуживания, режима работы, ассортимента и объема выпускаемой продукции типу и классу.
14. Анализ рационального размещения предприятия общественного питания
15. Система организации продовольственного снабжения предприятия товарами, сырьем полуфабрикатами.
16. Технологические процессы производства кулинарной продукции в предприятии.
17. Организация рабочих мест в предприятии общественного питания. Предложения по их усовершенствованию.
18. Планирование производства: плановое меню предприятия.
19. Характеристика торговой группы помещений: особенности интерьера, расстановку оборудования в зале.
20. Этапы разработки технико-технологических карт и калькуляционных карт.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Оценка **«отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование

недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Средний уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Ниже среднего*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Низкий*»

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

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.;; https://nsau.edu.ru/file/126971: режим доступа свободный).

11 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17.08.2020 № 1047 http://fgosvo.ru/

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г. http://nsau.edu.ru/

Дополнительная литература

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие /Г.М. Зайко, Т.А. Джум – М: Магистр: ИНФРА-М, 2021. – 560 с. – Текст: электронный. - URL: https:// https://znanium.com/read?id=387355

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая – М: «Дашков и К», 2020. – 416 с. – Текст: электронный. - URL: https:// https://znanium.com/read?id=358232

3. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: учебное пособие /Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/925820 (дата обращения: 03.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

5. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173554 (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Волков, Р.А. Санитарная и товарная оценка качества сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / Р.А. Волков, А.К. Галиуллин. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2021. — 89 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

7. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 248 с. - ISBN 978-5-394-03326-1. - Текст :

электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091875 (дата обращения: 18.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

8. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/119617 (дата обращения: 03.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 04.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1818803 (дата обращения: 03.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

11. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О.А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

12. Комлацкий, В.И. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции : учебник для вузов / В.И. Комлацкий, Т.А. Хорошайло. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-5391-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

13. Технология хранения и переработки продукции животноводства: учебное пособие / Л.А. Коростелева, И.В. Сухова, М.А. Канаев [и др.]. — Самара: СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

14. Продукты из мяса птицы: учебное пособие / составитель П.С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2020. — 165 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

15. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для вузов / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

16. Мартемьянова, А.А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.А. Мартемьянова, Ю.А. Козуб. — Иркутск: Иркутский

ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

17. Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А.Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

18. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]. — 3-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-3522-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169298

19. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167435

20. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник для вузов / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-8811-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181530

21. Промышленная экология: учебное пособие / составители Н.В. Широкова, Я.П. Сердюкова. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

22. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/

Нормативная литература

1.ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.

2.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с

Интернет-ресурсы

1. http://www.edu.ru/
2. https://scholar.google.ru
3. http://www.nsau.edu.ru
4. http://znanium.com//
5. http://www.sciencedirect.com

6. http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/
7. http://scirus.com/
8. http://fgosvo.ru/
9. http://nsau.edu.ru/

12 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения производственной (технологическоЙ) практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

13 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении технологической практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

Таблица 5. Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, ноутбук, доска маркерная, доска аудиторная
ЛТМ-1	Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования.	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, куттер EKSI, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTSV-3, ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования.	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт.), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт.), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт.), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник

		INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп (2шт.), 24 рабочих места.
3-120	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»
3-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта
3-218	Компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования
з - 313	Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества молочных продуктов Аудитория для лабораторных и практических занятий,	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка
3-316	Учебно-исследовательская лаборатория производства молочных продуктов	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ; Квадрат для мягкий сыров и творога 500г; Лира для сыра; Нож для разрезания сгустка Щуп-пробник для сыра; Ванна длительной пастеризации для молока МПКС-011-150/3(Н); Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2/530; Анализатор лабораторный «Анион 4100» (АНИОН-4101; Пастеризатор молока мини FJ – 15 10. Сепаратор молока «Мотор Сич 100-018»; Йогуртница RYM – M540; Столы СПЛ.

Приложение А

П Р И Л О Ж Е Н И Я

Технологическая практика 1: 2 курс, 4 семестр **(очное) /**
3 курс, 6 семестр **(заочное)**
продолжительность – 2 недели

Приложение 1
«____» _____20___г.

Выписка из приказа №___ от_____
о принятии обучающегося на практику и назначении руководителя практики от профильной организации

1. Принять обучающегося_____ на практику (производственную, учебную) в сроки _____ на основания договора о практической подготовке №___от _____.

2. Назначить руководителем практики от профильной организации

_____
(ФИО и должность)

Руководитель практики от профильной организации соответствует требованиям, установленным ст. 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

Руководитель организации_____/_____/
(ФИО) (подпись)

МП

Приложение 2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра ___Технологии и товароведение пищевой продукции_____
Утверждаю_____ «_____» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Технологическая практика1)

студенту _____ группы _____
Биолого-технологического факультета.
Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____
_____
_____
Задачи _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата выдачи задания _____
Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)

Согласовано:
Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись).

Приложение 3

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра ___Технологии и товароведение пищевой продукции_____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой_____/_____/

«___» _____20__ г.

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики (Технологическая практика1)

Студента _____курса_____ группы _____

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

_____

Сроки прохождения практики: с «____» _____20___г.

по «____»_____20___г.

Планируемые работы производственной практики (Технологическая практика 1)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	*выполнено не выполнено*
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Разделы отчета	*выполнено не выполнено*
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	*выполнено не выполнено*
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	*выполнено не выполнено*
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	*выполнено не выполнено*

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____/_____/
(подпись)

Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Практикант_____
(подпись)

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____

(Ф.И.О.)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

по результатам производственной практики (технологическая 1)

период прохождения практики с «___»_____20__ г. по «___»_____20__ г.

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20____г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
2	Уровень практической подготовки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
3	Трудовая дисциплина	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
4	Качество выполняемых работ	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
5	Способность работать в коллективе	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

Результаты обучения по практике:

- высокий уровень, средний уровень, ниже среднего уровня, низкий уровень

(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:

(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)

(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося_____

_____

Руководитель практики от профильной организации _____/_____/

«____» _____ 20____ г. (подпись)

М.П.

Приложение 5

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - Производственная практика
Тип производственной практики – Технологическая1
Семестр: _____
_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки_
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология общественного питания
в организации _____
_____,
наименование организации

в объеме 108 час. с «___»_____ 20___ г. по «___»_____ 20__ г.

Уровень сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	**Запланированные результаты обучения**	**Уровень сформированности компетенций**
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ИОПК 3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знание основных принципов реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИОПК 3.2 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Знание видов технологического оборудования и правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности разных типов предприятий питания.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевых предприятий	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение правилами эксплуатации различных видов оборудования и приборов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИОПК 4.1 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знание основных принципы организации производства в предприятиях общественного питания и технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевой продукции, а также в решении конкретных производственных	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

	задач, хозяйственных ситуаций	
	Владение приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ИОПК 5.1 Организует технологический процесс производства продукции питания	Знание технологических процессов производства разнообразной продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение организовывать технологический процесс, проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение основными принципами организации производства продукции питания и методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	Знание видов контроля и порядка разработки программы производственного контроля качества продукции и технологических приемов обработки сырья и производства кулинарной продукции	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции и принимать решения в процессе проведения испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведения соответствующей документации.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств		
ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знание основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции и основы технологических процессов производства пищевых продуктов, в том числе физико-химические, тепловые, массообменные, химические, биохимические, микробиологические;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

	стандартом качество получаемых продуктов.	
ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	*Знание* основных понятий в области качества, факторы, влияющие на качество продукции, показатели качества, сущность и особенности методов их определения	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции, отбирать пробы продукции для лабораторных исследований и определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	Знание современного отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продукции общественного питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками проектной деятельность в области производства продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-3 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	*Знание* основ дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке и применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	*Знание* нормативно-правовой документации области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками использования нормативно-правовой документации в области решения производственных задач.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

ИПК 4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции	*Знание* организации и технологии подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг и основы технического регулирования	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов и проводить подтверждение соответствия услуг предъявляемым требованиям	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками оформления нормативно-технической документации, заполнением пакета документов по порядку и правилам проведения сертификации системы качества и процедурой сертификации СМК	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИПК 4.3 Организовывает документооборот по производству продукции на предприятии питания	*Знание* сущности производственного учета, новых законодательных и нормативных документом, используемых в организациях учета	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; -составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:
высокий уровень, средний уровень, ниже среднего уровня, низкий уровень
Заключение: аттестуемый (ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации_____
_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «___» _____ 20___г. М.П.

Приложение 6

РЕЦЕНЗИЯ НА ОТЧЕТ

по производственной практике (технологическая практика1)

студента группы _____ _____
(ФИО)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата_____20__ г.

Приложение 7

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА____ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ_____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
(технологическая практика1)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

_____

_____

Сроки прохождения практики с ____. _____.20__ г. по ____. _____.20__ г.

Выполнил: студент _____ группы

_____
ФИО

Проверил: научный руководитель

_____
ученая степень, ученое звание

_____
ФИО

Новосибирск 20__

Приложение 8

ВЫПИСКА

Из журнала вводного инструктажа _____

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструкти-рующего	инструкти-руемого

Выписка верна: специалист по охране труда _____ «____» _____ 20 ____ г

М.П.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА____ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ_____

Дневник

прохождения производственной практики
(технологическая практика2)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Обучающегося_____

(фамилия, имя, отчество)

Сроки прохождения производственной практики

с ____. _____.20__ г. по ____. _____.20__ г.

Место прохождения практики _____

_____

(название организации, район, область)

Новосибирск 20__

Дата	Рабочее место	Характеристика выполненной работы

Руководитель практики от профильной организации: _____

_____ _____ / _____ /
(должность, подпись, расшифровка)

МП

Приложение Б

П Р И Л О Ж Е Н И Я

Технологическая практика2: 3 курс, 6 семестр (**очное) /**
4 курс, 8 семестр **(заочное)**
продолжительность - 4 недели

Приложение 1

Выписка из приказа №___ от_____
о принятии обучающегося на практику и назначении руководителя практики от профильной организации

1. Принять обучающегося_____ на практику (производственную, учебную) в сроки _____ на основания договора о практической подготовке №____от _____.

2. Назначить руководителем практики от профильной организации

_____
(ФИО и должность)

Руководитель практики от профильной организации соответствует требованиям, установленным ст. 331 Трудового кодекса Российской Федерации.

Руководитель организации_____/_____/
(ФИО) (подпись)

МП

Приложение 2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра ___Технологии и товароведение пищевой продукции_____
Утверждаю_____ «_____» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Технологическая практика2)

студенту _____ группы _____
Биолого-технологического факультета.
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____
_____
_____
Задачи _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата выдачи задания _____
Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)

Согласовано:
Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Приложение 3

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра ___Технологии и товароведение пищевой продукции_____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой_____/_____/

«___» _____20__ г.

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики (Технологическая практика2)

Студента _____курса_____ группы _____

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

_____

Сроки прохождения практики: с «____» _____20___г.

по «____»_____20___г.

Планируемые работы производственной практики (Технологическая практика2)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	*выполнено не выполнено*
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Разделы отчета	*выполнено не выполнено*
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	*выполнено не выполнено*
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	*выполнено не выполнено*
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	*выполнено не выполнено*

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____/_____/
(подпись)

Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Практикант_____
(подпись)

Приложение 4

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____

(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

по результатам производственной практики (технологическая 1)

период прохождения практики с «___»_____20__ г. по «___»_____20__ г.

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20____г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
2	Уровень практической подготовки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
3	Трудовая дисциплина	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
4	Качество выполняемых работ	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
5	Способность работать в коллективе	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

Результаты обучения по практике:

- высокий уровень, средний уровень, ниже среднего уровня, низкий уровень

(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:

(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)

(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося_____

_____

Руководитель практики от профильной организации _____/_____/

«____» _____ 20____ г. (подпись)

М.П.

Приложение 5

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - Производственная практика
Тип производственной практики – Технологическая2
Семестр:_____

_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки_
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология общественного питания
в организации _____
_____,
наименование организации

в объеме 216 час. с «___»_____ 20___ г. по «___»_____ 20__ г.

Уровень сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	**Запланированные результаты обучения**	**Уровень сформированности компетенций**
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ИОПК 3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Знание основных принципов реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИОПК 3.2 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Знание видов технологического оборудования и правила их эксплуатации в соответствии с требованиями техники безопасности разных типов предприятий питания.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевых предприятий	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение правилами эксплуатации различных видов оборудования и приборов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИОПК 4.1 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знание основных принципы организации производства в предприятиях общественного питания и технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевой продукции, а также в решении конкретных производственных	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

	задач, хозяйственных ситуаций	
	Владение приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания		
ИОПК 5.1 Организует технологический процесс производства продукции питания	Знание технологических процессов производства разнообразной продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение организовывать технологический процесс, проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение основными принципами организации производства продукции питания и методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	Знание видов контроля и порядка разработки программы производственного контроля качества продукции и технологических приемов обработки сырья и производства кулинарной продукции	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции и принимать решения в процессе проведения испытаний (измерений) и при проверке полученных результатов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведения соответствующей документации.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств		
ИПК 1.1 Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знание основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции и основы технологических процессов производства пищевых продуктов, в том числе физико-химические, тепловые, массообменные, химические, биохимические, микробиологические;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

	стандартом качество получаемых продуктов.	
ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	*Знание* основных понятий в области качества, факторы, влияющие на качество продукции, показатели качества, сущность и особенности методов их определения	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать приобретенные знания в практической деятельности по оценке и контролю качества продукции, отбирать пробы продукции для лабораторных исследований и определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	Знание современного отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продукции общественного питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками проектной деятельность в области производства продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-3 Способен проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	*Знание* основ дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке и применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ПК-4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		
ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	*Знание* нормативно-правовой документации области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками использования нормативно-правовой документации в области решения производственных задач.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

ИПК 4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции	*Знание* организации и технологии подтверждения соответствия продукции, процессов и услуг и основы технического регулирования	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение применять методы и принципы стандартизации при разработке стандартов и других нормативных документов и проводить подтверждение соответствия услуг предъявляемым требованиям	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение навыками оформления нормативно-технической документации, заполнением пакета документов по порядку и правилам проведения сертификации системы качества и процедурой сертификации СМК	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
ИПК 4.3 Организовывает документооборот по производству продукции на предприятии питания	*Знание* сущности производственного учета, новых законодательных и нормативных документом, используемых в организациях учета	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Умение составлять и оформлять документы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя Сборник рецептур; -составлять план-меню, акты о реализации и отпуске изделий, заполнять инвентаризационные описи;	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*
	Владение комплексом современных методов обработки, обобщения и анализа информации в области системы учета, бюджетирования и калькулирования в сфере общественного питания и использования отечественного и зарубежного опыта.	*Высокий уровень* *Средний уровень* *Ниже среднего уровня* *Низкий уровень*

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:
высокий уровень, средний уровень, ниже среднего уровня, низкий уровень
Заключение: аттестуемый (ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации_____
_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата «___» _____ 20___г. М.П.

Приложение 6

РЕЦЕНЗИЯ НА ОТЧЕТ

по производственной практике (технологическая практика2)

студента группы _____ _____
(ФИО)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ _____/_____/
(подпись)

Дата_____20__ г.

Приложение 7

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА____ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ_____

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
(технологическая практика2)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

_____

_____

Сроки прохождения практики с ____. _____.20__ г. по ____. _____.20__ г.

Выполнил: студент _____ группы

_____
ФИО

Проверил: научный руководитель

_____
ученая степень, ученое звание

_____
ФИО

Новосибирск 20__

ВЫПИСКА

Из журнала вводного инструктажа _____

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструкти-рующего	инструкти-руемого

Выписка верна: специалист по охране труда _____ «____» _____ 20 ____ г

М.П.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА____ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ_____

Дневник

прохождения производственной практики
(технологическая практика2)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Обучающегося_____
(фамилия, имя, отчество)

Сроки прохождения производственной практики
с ____. _____.20__ г. по ____. _____.20__ г.

Место прохождения практики _____

_____
(название организации, район, область)

Новосибирск 20__

Дата	Рабочее место	Характеристика выполненной работы

Руководитель практики от профильной организации: _____

_____ _____ / _____ /
(должность, подпись, расшифровка)

МП