

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
И. О. директора Института
экологической и пищевой
биотехнологий
Ворожейкина
« 30 » августа 2023 г.



**Программа производственной практики
Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика,
в т.ч. научно-исследовательская работа**

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 4 / 5

Семестр 8 / 10


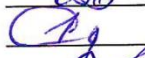
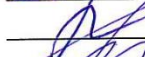
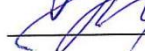
Дифференцированный зачет 8 / 10 семестр

Новосибирск 2023

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 « 28 » августа 2023 г., протокол № 12

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

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии « 30 » августа 2023 г., протокол № 7

Председатель УМС, к.т.н., доцент  О.В. Лисиченок

Оглавление

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.....	10
5 Объем и продолжительность производственной практики	10
5.1 Содержание производственной практики	10
6 Структура производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа).....	11
6.1. Структура отчета при написании типовой проектной работы	12
6.2. Структура отчета при написании научно-исследовательской работы	12
7 Руководство практикой, обязанности студентов	20
8 Форма отчетности по производственной практике	21
9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по итогам производственной практики.....	23
<u>Критерии оценки итогов производственной практики</u>	<u>24</u>
10 Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики	25
11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики	28
12 Материально-техническая база для проведения практики	28
П Р И Л О Ж Е Н И Я.....	31

ВВЕДЕНИЕ

Программа производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и применение этих знаний при решении конкретных научных, технических, экономических и производственных задач, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности, что обеспечивает приобщение студентам к практическому участию в выполнении научных исследований; подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) являются:

- предварительный выбор темы и первичный сбор и систематизация научно-технической литературы (статьи в периодических изданиях, монографии, учебники) по теме квалификационной работы (ВКР);

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

- обоснование принятия технологических решений на основе полученных знаний с учетом требований нормативно-правовой документации в области производства продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых производств;

–ознакомление со структурой и производственной программой предприятия, с технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;

– приобретение профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы в сфере производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых производств;

–использование правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда в производственной деятельности;

–составление отчета по выполненному заданию, представление части выпускной квалификационной работы.

2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики – преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа 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 (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 практика (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) (4 курс, 8 семестр / 5 курс, 10 семестр)		
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК 2.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	<i>знать</i> сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; <i>уметь</i> применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; <i>владеть</i> навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач.
	ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<i>знать</i> современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов; <i>уметь</i> соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении; <i>владеть</i> основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.
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	<i>знать</i> основные принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности; <i>уметь</i> анализировать, обосновывать и внедрять современные технологии при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств <i>владеть</i> навыками применения оптимальных современных технологий в профессиональной деятельности с учетом системы требований.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИОПК 5.1 Организует технологический процесс производства продукции питания	<i>знать</i> технологические процессы производства разнообразной продукции питания; <i>уметь</i> организовывать технологический процесс, проводить анализ организационно-технического уровня предприятия: состав помещений, техническая

		<p>оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса;</p> <p><i>владеть</i> основными принципами организации производства продукции питания и методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого.</p>
	ИОПК 5.2 Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции	<p><i>знать</i> виды контроля и порядок разработки программы производственного контроля качества продукции и технологические приемы обработки сырья и производства кулинарной продукции</p> <p><i>уметь</i> 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</p> <p><i>владеть</i> навыками осуществления контроля на предприятии (входной, операционный и выходной) и ведения соответствующей документации</p>
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	<p><i>знать</i> 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;</p> <p><i>уметь</i> организовать и осуществлять контроль соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;</p> <p><i>владеть</i> методами проведения отдельных технологических операций получения пищевых продуктов с соблюдением и контролем режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов.</p>
	ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	<p><i>знать</i> основные понятия в области качества, факторы, влияющие на качество продукции, показатели качества, сущность и особенности методов их определения;</p> <p><i>уметь</i> использовать приобретенные знания в практической деятельности</p>

	пищевых продуктов	по оценке и контролю качества продукции, отбирать пробы продукции для лабораторных исследований и определять показатели качества, используя арбитражные и экспрессные методы контроля. <i>владеть</i> 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	<i>знать</i> современный отечественный и зарубежный опыт в сфере производства продукции общественного питания; <i>уметь</i> анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>владеть</i> навыками проектной деятельности в области производства продукции питания
ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания	ИПК 2.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	<i>знать:</i> основные нормативные и нормативно-технические материалы по вопросам проектирования предприятий общественного питания. <i>уметь:</i> разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование и производить компоновку цехов и помещений предприятия <i>владеть:</i> практическими навыками выполнения графической части и проектной документации с использованием новейших прикладных программ.
	ИПК 2.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	<i>знать</i> основные принципы организации производства в предприятиях общественного питания и технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания; <i>уметь</i> работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевой продукции, а также в решении конкретных производственных задач, хозяйственных ситуаций; <i>владеть</i> приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления
	ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-	<i>знать</i> современный отечественный и зарубежный опыт в сфере

	техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	производства продукции общественного питания; <i>уметь</i> анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>владеть</i> навыками проектной деятельности 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	<i>знать</i> основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов <i>уметь</i> разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке и применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении <i>владеть</i> методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.
	ИПК 3.2 Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	<i>знать</i> основные термины и определения в области безопасности товаров по химическим и микробиологическим показателям <i>уметь</i> проводить лабораторные испытания продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств; <i>владеть</i> навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.
ПК-5 Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИПК 5.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей	знать: основные фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов уметь: определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей; владеть: навыками обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса и различными техниками сервировки стола и подачи блюд.

4 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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», «Основы микробиологии», «Общая санитарная микробиология», «Стандартизация, подтверждение соответствию», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физическая и коллоидная химия», «История традиций и культуры питания», «Химия пищи», «Правовые основы управления качеством», «Методика научных исследований в пищевой отрасли», «Метрология», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Производственный учет и отчетность», «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», «Ресторанный бизнес», «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 практика (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) проводится:

Общая трудоёмкость производственной практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительностью 6 недель, в том числе:

- очное обучение - в восьмом семестре 4-го курса обучения (9 зачетных единиц, 324 часа, продолжительность 6 недель);

- заочное обучение - в десятом семестре 5-го курса обучения (9 зачетных единиц, 324 часа, продолжительность 6 недель).

Таблица 2. График производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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	Преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа	4, 8 / 5, 10	6 недель
	Форма контроля	Дифференцированный зачет	

Для прохождения производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 СТРУКТУРА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

В структуру отчёта по производственной практике (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) входят следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть, состоящая, как правило, не менее чем из трех разделов:
 - обзор литературы; - обоснование проекта и - технологический раздел (в случае написания типовой проектной работы) или
 - обзор литературы; - материалы и методы исследований и - результаты исследований (в случае написания научно-исследовательской работы);
- охрана труда в предприятии общественного питания;
- организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии, экономическое обоснование);
- выводы;
- список использованных литературных источников;
- приложения (при необходимости).

Общие требования к отчёту: убедительность аргументации, краткость изложения, точность формулировок, конкретность изложения результатов

работы; достоверность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций.

Титульный лист – первая страница работы. Её выполняют по форме, приведенной в приложении 6.

Содержание включает наименования всех разделов и подразделов работы с указанием порядковых номеров страниц, с которых они начинаются. Ниже приведена структура отчета по практике:

1. При написании проектной работы;
2. При написании научно-исследовательской работы

В разделах 6.1 и 6.2 приведён пример структуры отчета по производственной практике. При необходимости некоторые разделы могут быть изменены или заменены по согласованию с руководителем практики.

6.1. Структура отчета при написании типовой проектной работы

ВВЕДЕНИЕ

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

- 1.1 Современное состояние рынка общественного питания
- 1.2 Технологические особенности приготовления блюд

2 ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

- 2.1 Экономико-Географическая характеристика района деятельности предприятия
- 2.2. Расчет мощности и обоснование типа предприятия
- 2.3. Обоснование места привязки проекта предприятия
- 2.4. Выбор поставщиков предприятия

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

- 3.1. Составление производственной программы предприятия
 - 3.1.1 Определение количества потребителей
 - 3.1.2 Определение количества блюд
 - 3.1.3 Составление расчетного меню
- 3.2 Расчет сырья

3.3 Расчет складских помещений

4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- 4.1 Мероприятия по охране труда
- 4.2 Пожарная безопасность
- 4.3 Обеспечение безопасности работы технологического оборудования

ВЫВОДЫ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

6.2. Структура отчета при написании научно-исследовательской работы

ВВЕДЕНИЕ

1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР

- 1.1 Состояние пищевой промышленности в России

- 1.2 Классификация кулинарных (кондитерских) изделий
- 1.3 Статистика потребления кулинарных (кондитерских) изделий в России
- 1.4 Функциональные продукты и их характеристика
- 1.5 Характеристика биологически активной добавки (БАВ)
- 1.6 Технология производство кулинарного (кондитерского) изделия
- 1.7 Технические требования к производству кулинарного (кондитерского) изделия

2 МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

- 2.1 Определение массовой доли влаги и сухих веществ
- 2.2 Проведение органолептического анализа
- 2.3 Определение пищевой ценности
- 2.4 Определение кислотности (щелочности)
- 2.5 Сроки хранения и реализации

3 РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

- 3.1 Разработка рецептуры кулинарного (кондитерского) изделия
- 3.2 Определение качественных показателей готового продукта
 - 3.2.1 Содержание массовой доли влаги и сухих веществ
 - 3.2.2 Органолептические показатели функционального продукта

4 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ЛАБОРАТОРИИ (ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ)

- 4.1 Условия работы в научно-исследовательской лаборатории (предприятии общественного питания)
- 4.2 Площадь и отделочные материалы производственных помещений лаборатории (предприятия)
- 4.3 Охрана труда в лаборатории (предприятии общественного питания)
- 4.4 Пожарная безопасность

ВЫВОДЫ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Далее даны рекомендации по выполнению работы в соответствии с современными требованиями.

ВВЕДЕНИЕ

В этом разделе приводят актуальность работы, кратко характеризуют состояние изученности вопросов и обосновывают необходимость дальнейших исследований. При выполнении проекта обосновывают перспективы его реализации и предполагаемый эффект.

Далее исполнитель должен обосновать научное и практическое значение темы, сформулировать цель отчета по преддипломной практике и задачи исследований (объем 1-2 стр.).

1. ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

Основная задача этого раздела – оценить состояние изученности вопросов, относящихся к тематике работы, и доказать необходимость дальнейших исследований в избранном направлении.

На первом этапе работы автор разрабатывает детальную структуру обзора и согласовывает её с научным руководителем.

При обсуждении какого-либо вопроса не следует ограничиваться простым перечнем источников или только перечислением изложенных в них результатов. По наиболее принципиальным вопросам необходимо сделать обобщающее заключение и выразить свое мнение, ссылаясь на другие источники. Если исполнитель, несмотря на поиск, не находит широкого освещения в литературе изучаемой проблемы, он должен указать в обзоре, что в доступных источниках сведения по затронутым вопросам отсутствуют или недостаточны.

Не допускается прямое копирование (заимствование) материала из источников литературы. Данные других учёных используют для обоснования теоретических положений, осмысленных автором.

Обзор литературы следует начинать с работ, в которых представлены сведения об основных вопросах и проблемах, на которых базируется выбранная тема. Далее просматривают все виды источников, содержание которых связано с темой работы. К ним относятся материалы, опубликованные в монографиях, центральных отечественных и зарубежных журналах, рукописные документы (диссертации, депонированные рукописи и т.д.).

С помощью автоматизированных информационно-поисковых систем можно осуществлять поиск электронных документов по выбранной тематике.

При описании данных из анализируемой литературы непременно следует приводить ссылки на автора (или группу авторов) с указанием года издания или номера источника литературы. Например: «По данным Н.А. Кравченко (2013),...», или «Установлено [12], что...».

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ РАБОТЫ, в зависимости от её типа (проект предприятия или научно-исследовательская работа) состоит из организационного и технологического разделов (проектная работа) или материал и методы исследования и результаты исследований (научно-исследовательская работа).

СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ ПРОЕКТНОЙ РАБОТЫ

2. ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

В обосновании отражаются следующие вопросы:

экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия;

обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети;

обоснование типа и мощности проектируемого или реконструируемого предприятия;

обоснование места его привязки;

выбор поставщиков предприятия.

Раздел включает изучение (анализ) организационно-экономической структуры предприятия общественного питания: определение типа, класса предприятия питания, специализация предприятия, местонахождение, структура предприятия, обслуживающий контингент потребителей, формы и методы обслуживания, производственной мощности и режима работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития. Практикант определяет правовую характеристику предприятия.

Необходимо провести анализ рационального размещения предприятия общественного, занимаемое место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения.

Характеристика района деятельности предприятия позволяет определить основные направления специализации промышленности и связанные с ней основные контингенты питающихся, уровень развития общественного питания, торговли. В данном разделе отчета должны быть освещены следующие материалы: экономическая характеристика района, города, в котором предполагается строительство проектируемого предприятия; климатические и географические данные района; наличие предприятий пищевой промышленности, предприятий общественного питания; предполагаемый контингент и численность питающихся в проектируемом предприятии; режим работы учреждения, учебного заведения, промышленного предприятия; количество и продолжительность смен; число работающих по сменам, в том числе и в максимальную смену и т.д.

Кратко описывается назначение проектируемого предприятия, указывается наличие специальных видов питания, количество прикрепленных филиалов, доготовочных предприятий, буфетов и т. п. Кроме того, необходимо определить численность групп социального состава населения и рассчитать перспективную численность с учетом естественного прироста и миграции.

Мощность проектируемого предприятия определяется количеством мест в залах предприятия, объемом выпускаемой продукции и численностью обслуживаемых потребителей.

Место привязки проекта предприятия производится на основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития. При размещении предприятия необходимо руководствоваться схемой районной планировки.

В данном разделе отчета необходимо привести характеристику источников снабжения сырьем и полуфабрикатами, формы их доставки. Выбор поставщиков зависит от концепции предприятия и его месторасположения.

А так же при написании отчета необходимо учитывать рационализацию предприятия общественного питания по следующим направлениям: осуществление централизованного производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, для снабжения населения и мелких предприятий, создание магазинов и отделов кулинарии; осуществление реконструкции, ремонта, расширения предприятия; внедрение

прогрессивных форм обслуживания и расчета с покупателями (продажа комплексных обедов, организация питания по типу шведского стола, предварительное накрытие столов и т.д.).

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Технологические расчеты начинаются с составления производственной программы предприятия.

Производственная программа предприятия — это план суточного выпуска продукции, включающий количество блюд, реализуемых в залах предприятия, через буфеты, магазины кулинарии, а также для питания работников предприятия.

Методика разработки производственной программы зависит от типа предприятия и принятой формы обслуживания.

На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд исходными данными для составления производственной программы являются:

- количество потребителей;
- коэффициент потребления блюд (приложение, примерные нормы) потребления отдельных продуктов (приложение)
- примерный ассортимент блюд (приложение);
- процентное соотношение блюд в ассортименте (приложение).

Количество потребителей определяется по графику загрузки зала, составленному с учетом режима работы зала, средней продолжительности приема пищи одним посетителем, примерного коэффициента загрузки зала, в каждый час работы предприятия.

С учетом типа, класса, специализации предприятия, сезонности, спроса, национальных особенностей питания и сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания составляется меню предприятия.

Далее производится расчет сырья.

На предприятиях общественного питания, где предусмотрен свободный выбор блюд, количество сырья определяют по меню. На предприятиях с постоянным контингентом (профтехучилища, санатории, дома отдыха и др.) расчет сырья ведется по физиологическим нормам питания. На заготовочных предприятиях общественного питания потребное количество сырья рассчитывают по укрупненным показателям.

Затем необходимо рассчитать складские помещения. При проектировании складских помещений предприятий общественного питания определяется количество сырья с учетом сроков хранения.

В соответствии с количеством сырья, подлежащего хранению, производится расчет количества тары и необходимого немеханического оборудования для отдельных складских помещений. В результате расчетов определяется полезная площадь, занимаемая оборудованием охлаждаемых камер и кладовых.

СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ЧАСТИ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

2. МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

Исследование любого пищевого продукта – сложная аналитическая задача. Из-за особенностей состава и многокомпонентности продуктов необходимо приспособливать стандартные методы к особенностям состава и физико-химической структуры продукта – т.е. в каждом конкретном случае требуется проведение в той или иной мере аналитической исследовательской работы.

Экспериментальная работа начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Объекты и методы исследования».

В подразделе «Характеристика объектов исследования» в виде текста, схема или таблицы должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения, технических и других параметров (нормативные требования, паспортные данные и т. д.).

В методике необходимо указать общую схему проведения исследований, где, когда и какими методами выполнены эксперименты. Привести схему проведения опыта, перечислить изучаемые показатели, изложить частные приемы и методы их исследования. Авторы отдельных современных методик следует включить в список литературы.

Указать продолжительность исследований, на каких объектах проводился опыт (вид кулинарной продукции, изучаемые показатели), принцип планирования исследований и формирования групп. Следует также описать, как проводили учёт изучаемых показателей и статистическую обработку полученных данных.

Производственные экспериментальные исследования имеют целью изучить процесс в реальных условиях с учетом воздействия различных случайных факторов производственной среды.

В процессе проведения эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность получаемых результатов в части, касающейся методики отбора и подготовки образцов, методов и условий их испытания, количества и воспроизводимости опытов, способов обработки результатов исследований с использованием компьютерной техники и др.

Экспериментальная часть работы базируется на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения параметров и показателей качества и их взаимосвязи. В первую очередь следует рекомендовать постановку исследовательских испытаний.

Все результаты экспериментов и наблюдений должны фиксироваться в виде протокольной записи в рабочей тетради или журнале. Записи необходимо проводить непосредственно в процессе работы, без последующих дополнений «по памяти». Записи следует вести аккуратно,

подробно, систематически и последовательно, фиксируя по заранее разработанной форме, например, в виде таблиц.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

В разделе последовательно и объективно излагают основные данные, полученные исполнителем. Результаты исследований должны быть систематизированы и обработаны на персональном компьютере с использованием различных программ статистического анализа (EXCEL, GNUMERIC, STATISTICA и др.).

Эксперименты по определению качественных показателей продукции - студент должен провести собственные исследования качества не менее 3-х образцов продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептическая оценка качества продукции в обязательном порядке проводится на дегустационном совете при участии студента, выполняющего исследования. Результаты экспертизы оформляются в дегустационных листах, которые являются составной частью отчета и включаются в приложение. Бланки дегустационных листов студент готовит самостоятельно. Обработка результатов дегустации проводится студентом самостоятельно. И средние значения по - отдельным показателям и в целом по образцам оформляются в данном разделе работы с их анализом.

Определение физико-химических показателей качества исследуемых образцов проводится в лаборатории и оформляются в виде таблицы с анализом полученных результатов.

После каждой таблицы необходимо давать пояснительный текст, но он не должен полностью повторять ее цифровые показатели. Автору следует провести углубленный научный анализ помещённых в таблице данных: отметить различия, тенденции, закономерности. Таблицу анализируют в следующем порядке: 1) сравнение со стандартными (нормативными) или средними по отрасли показателями; 2) оценка динамики показателей по годам или сезонам; 3) выявление связи показателей и причин происходящих изменений. В случае расхождения с общепринятыми представлениями необходимо аргументировано высказать свою точку зрения по изучаемому вопросу. Дополнительной доказательной базой там, где это уместно, могут быть иллюстративные материалы (схемы, диаграммы, фотографии и др.).

Иллюстрации следует помещать в работе в таком количестве, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

В зависимости от поставленной задачи полученные результаты могут быть использованы для определения качества готового продукта, регулирования параметров технологического процесса производства, служить исходными данными при конструировании технологического оборудования и т.п.

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Целью данного раздела является оказание помощи студентам и согласовании мероприятий по охране труда и противопожарной безопасности с другими разделами проекта.

Данный раздел отчета должен содержать не более 5-7 страниц рукописного текста и включать материал по следующим вопросам, применительно к проектируемому объекту:

анализ потенциальных опасностей и производственных вредностей; мероприятия по технике безопасности и санитарии; противопожарные мероприятия.

Последовательность работы по вопросам техники безопасности и противопожарной техники в процессе написания отчета:

в начале работы студенту следует уточнить те условия и направления, по которым необходимо собрать материалы и подготовить соответствующие мероприятия по охране труда;

следует точно выяснить действующие нормы, правила, стандарты и руководящие материалы по технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной технике, которые относятся к теме, и те конкретные требования, которые должны быть соблюдены.

Цель охраны труда состоит в разработке способов обеспечения производственной безопасности и нормированных условий работы. В задачу охраны труда входят: выявление потенциальных опасностей производства; минимизация вероятности производственных травм или заболеваний работающих с одновременным обеспечением условий для высокопроизводительного и безопасного труда; осуществление правовых, организационных, технических и санитарно-гигиенических основ охраны труда и пожарной безопасности.

Требования к санитарно-техническому оборудованию исходят, главным образом, из определения благоприятного климата в данном цехе. Важно обосновать требования к принятым в проекте системам отопления, вентиляции, водоснабжения, канализации.

Особое внимание должно быть уделено разработке мероприятий, направленных на предотвращение пожаров: обеспечение предприятия огнетушительными средствами первой помощи; размещение на территории предприятия гидрантов, а в цехах - пожарных кранов. Предусмотреть пожарную сигнализацию - важное средство извещения о возникновении пожара. Проектируемые строительные конструкции и элементы здания должны удовлетворять противопожарным требованиям с точки зрения соответствия огнестойкости здания, пожарной характеристике технологического процесса. Степень огнестойкости здания и сооружения определяется в зависимости от группы возгораемости и предела огнестойкости конструктивных элементов.

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 законченный характер. Выводы должны излагаться так, чтобы суть работы была понятна без чтения основного текста.

В СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ включают все источники, которые были использованы в процессе изложения материала, их должно быть не менее 10. В списке литературы должны быть использованы источники, опубликованные за последние 5 лет. В списке указывают использованные научные публикации, а также другие источники, в том числе электронные. Не рекомендуется цитировать учебники. В списке литературы источники приводят в алфавитном порядке.

Сведения об источниках литературы (монографиях, сборниках научных трудов, статьях, справочниках и т.п.) должны включать фамилию, инициалы авторов, заглавие книги, место издания, год, количество страниц. Допускается сокращение названия только двух городов: Москва (М.), Санкт-Петербург (СПб.). Библиографический список приводят в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Общие требования и правила составления.

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.

7 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ

Руководство производственной практикой (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа), 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.

8 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру отчет по производственной практике (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа), 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 практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) составляет до 25-30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 7.

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.

9 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

При защите отчета по производственной практике (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 производственной практики.

1. Порядок и этапы открытия предприятий общественного питания, государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания, нормативная документация предприятий общественного питания.
2. Структуры управления предприятием общественного питания, организационно-правовые формы и классификация предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов.
3. Технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий и требования к качеству кулинарной продукции и услуг.
4. Методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия.
5. Организационно-технический уровень предприятия: состав помещений, техническая оснащенность, уровень механизации труда, организация рабочих мест, расстановка оборудования согласно поточности технологического процесса.
6. Ассортиментная политика и производственная программа предприятий питания.
7. Разработка нормативной документации на продукцию.
8. Методы расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов.
9. Методы составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента и класса предприятий.
10. Современными формами обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса.
11. Нормативная документация, применяемая при производстве продукции на предприятиях общественного питания
12. Факторы, влияющие на качество продуктов питания.
13. Классификация продукции общественного питания
14. Классификация пищевых производств

15. Методика проведения наблюдений и экспериментов в пищевой промышленности.
16. Основные изменения, происходящие в продукции при тепловой обработке.
17. Какой метод постановки эксперимента применялся?
18. Структура научной работы.
19. Обоснование актуальности исследований.
20. Методы получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами.
21. Правила формулирования выводов и предложений.
22. Основные статистические методы, используемые в работе.

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).

10 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://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://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. 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>

18. 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>

19. 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>

20. 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/>

21. 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/>

11 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа) 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 ЕКСИ, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTS-3, ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная (2 шт.), машина холодильная низкотемпературная моноблочная МВ 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная ММ 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, рН-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	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта

	курсового проектирования.	
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.

ПРИЛОЖЕНИЯ

**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
основании 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

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

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции
Утверждаю _____ « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа)**

студенту _____ группы _____

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология общественного питания

Место прохождения практики _____

Цель _____

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)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»
Институт экологической и пищевой биотехнологии**

Кафедра Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой _____ / _____ /
« ____ » _____ 20__ г.

**Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики
(преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа)**

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

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

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

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

Практикант _____
(подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питанияПрофиль Технология общественного питания

по результатам производственной практики (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа)

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	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
3	Трудовая дисциплина	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
4	Качество выполняемых работ	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>

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.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - Производственная практика

Тип производственной практики – Преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа

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 324 час. с « » _____ 20 г. по « » _____ 20 г.

Уровень сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Запланированные результаты обучения	Уровень сформированности компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности		
ИОПК 2.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	<i>Знание</i> сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> применять основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками использования основных законов, понятий, методов исследований в области решения производственных задач	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<i>Знание</i> современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
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	<i>Знание</i> основных принципов реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>

	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
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
ИОПК 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 основ 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	Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень

	режимов, обеспечивающих требуемое стандартом качество получаемых продуктов	<i>Низкий уровень</i>
ИПК 1.2 Управляет качеством безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<i>Знание</i> основных понятий в области качества, факторов, влияющих на качество продукции, показателей качества, сущности и особенностей методов их определения	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> 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	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками по отбору проб продукции и проведению испытаний, оформлению протоколов испытаний продукции, проводимого контроля и составлению актов проверки	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>Знание</i> современного отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продукции общественного питания	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками проектной деятельности в области производства продукции питания	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
ПК-2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания		
ИПК 2.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	<i>Знание</i> основных нормативных и нормативно-технических материалов по вопросам проектирования предприятий общественного питания	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта и составлять задание на проектирование и производить компоновку цехов и помещений предприятия	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> практическими навыками выполнения графической части и проектной документации с использованием новейших прикладных программ	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
ИПК 2.2 Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство	<i>Знание</i> основных принципов организации производства в предприятиях общественного питания и технологических процессов производства разнообразной продукции общественного питания	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> работать с технической документацией, приобретая и закрепляя практические навыки в технологии производства пищевой продукции, а также в решении конкретных производственных задач, хозяйственных ситуаций	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	<i>Высокий уровень Средний уровень Ниже среднего уровня Низкий уровень</i>

ИПК 2.3 Изучает и анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	<i>Знание</i> современного отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продукции общественного питания	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> анализировать научно-техническую информацию в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками проектной деятельности в области производства продукции питания	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
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	<i>Знание</i> основ дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке и применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
ИПК 3.2 Измеряет и составляет описание проводимых экспериментов, подготавливает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	<i>Знание</i> основных терминов и определений в области безопасности товаров по химическим и микробиологическим показателям	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> проводить лабораторные испытания продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
ПК-5 Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		
ИПК 5.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей	<i>Знание</i> основных фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Умение</i> определять приоритеты в сфере производства, реализации продукции питания общественного питания массового изготовления и организации обслуживания контингента потребителей	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>
	<i>Владение</i> навыками обслуживания в предприятиях общественного питания любой формы собственности, типа и класса и различными техниками сервировки стола и подачи блюд.	<i>Высокий уровень</i> <i>Средний уровень</i> <i>Ниже среднего уровня</i> <i>Низкий уровень</i>

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.

РЕЦЕНЗИЯ НА ОТЧЕТ

по производственной практике (преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа)

студента группы _____ (ФИО)

Направление подготовки 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.

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

Институт экологической и пищевой биотехнологии

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ОТЧЕТ

**о прохождении производственной практики
(преддипломная практика, в т.ч. научно-исследовательская работа)**

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 _____

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.