

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО  
ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Направленность (профиль) подготовки «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»  
Формы обучения: очная, заочная  
Квалификация выпускника: Бакалавр  
Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216

Нигматьянов А.А. Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: программа практики. – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации Российский университет кооперации, 2020. - 33 с.

Программа производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Программа практики:

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 16.03.2020 г., протокол № 12.

Заведующий кафедрой  
гуманитарных и  
естественнонаучных дисциплин



Рашитова Л.К.

**одобрена** Учебно-методическим советом автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

© Автономная некоммерческая  
образовательная организация  
высшего образования Центросоюза  
Российской Федерации  
«Российский университет кооперации»  
Башкирский кооперативный  
институт (филиал),  
© Нигматьянов А.А.

2020

## СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	4
1.	Цель и задачи практики	4
2.	Вид практики, способ и форма ее проведения	4
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4.	Место практики в структуре образовательной программы	8
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	9
6.	Содержание практики	9
7.	Формы отчетности по практике	9
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	9
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	10
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	11
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	12
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	12
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	14
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	15
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	15
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	26
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	27
5.	Приложения	29

## **I. Программа практики**

### **1. Цель и задачи практики**

Целями производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы;
- формирование опыта самостоятельной исследовательской и аналитической деятельности;
- подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального технологического процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.

Основными задачами практики являются:

- закрепить знания и умения, полученные ранее;
- сформировать первичные профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности;
- приобрести первичные профессиональные умения и опыт на предприятиях пищевой промышленности, на производственных предприятиях, в научно-исследовательских лабораториях;
- ознакомить обучающихся с предприятием общественного питания, и (или) производственным предприятием пищевой промышленности в целом, с особенностями работы отдельных цехов и подразделений, деятельностью научно-исследовательских лабораторий;
- изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации;
- изучить правила по технике безопасности, пожарной безопасности и нормы охраны труда, производственную санитарную;
- изучить нормативно-техническую документацию предприятий питания,
- производственных предприятий общественного питания, научно-исследовательских лабораторий;
- собрать и проанализировать информацию по индивидуальному заданию,
- систематизировать полученные данные;
- ознакомить с технологией переработки сырья, производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, научно-исследовательской базой организаций и др.

### **2. Вид практики, способ и форма ее проведения**

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – стационарная; выездная.

Форма проведения–практики – дискретно по видам практик, дискретно по периодам проведения практик.

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

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p>Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия</p>

		качества производимой продукции и услуг.
ПК-1	<p>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
ПК-4	<p>готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.</p> <p>Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в</p>

		<p>области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции. Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.</p>
ПК-5	<p>способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Знать: организацию производства на предприятиях общественного питания; эффективность работы технологического оборудования Уметь: рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом. Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ПК-6	<p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания,</p>	<p>Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных</p>

	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации. Уметь: осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания. Владеть: документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
ДПК-1	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	Знать: производство кулинарной продукции индивидуального питания Уметь: организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания Владеть: способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания
ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	Знать: эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг Уметь: оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг Владеть: способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

#### 4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным видом учебной работы и входит в состав вариативной части программы.



## 5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общий объем производственной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

## 6. Содержание практики

№ п/п	Наименование этапа	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5
1	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.	30	Собеседование с руководителем практики
2	Основной	Принципы использования современных информационных технологий для решения практических управленческих задач. Выполнение индивидуального задания.	142	Контроль со стороны руководителя практики
3	Заключительный	Подготовка отчета по практике Защита результатов практики в форме зачета с оценкой.	44	Защита отчета
		<b>Итого</b>	<b>216</b>	

## 7. Формы отчетности по практике

В качестве отчетных материалов о прохождении производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выступает отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

По итогам практики обучающийся представляет:

- 1) дневник практики;
- 2) отчет по практике;
- 3) характеристику, данную руководителем практики.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) обучающийся составляет письменный отчет, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде руководителю практики.

## 8. Требование к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

Отчет по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включает: титульный лист, характеристику на обучающегося, индивидуальное задание,

график прохождения практики, дневник практики, выполненные задания (см. Приложения 1-5).

Руководитель производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обеспечивает организацию ее защиты в форме зачета с оценкой. По итогам защиты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, выставляется оценка, о чем делаются соответствующие записи в зачетной ведомости и зачетной книжке.

При защите производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности учитывается объем выполнения программы практики; правильность оформления документов; правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

## **9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **а) основной**

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

2.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 816 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60468.html> "

### **б) дополнительная литература:**

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под ред. А. И. Мглинец. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Фединишина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Санкт-

Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — 978-5-7422-5941-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83312.html>

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

4. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

[https://portal.rucdirect.ru:9000/catalog.php?bookinfo=469955 "](https://portal.rucdirect.ru:9000/catalog.php?bookinfo=469955)

в) официальные сайты, электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://elibrary.ru>)
2. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ ([www.dis.rsl.ru/](http://www.dis.rsl.ru/))

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

а) информационные технологии, программное обеспечение

- Microsoft Office профессиональный.

б) информационно-справочные системы

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL:<http://elibrary.ru>

- Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL: <http://ebiblioteka.ru>

- Справочная правовая система Консультант Плюс - [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru).

- Информационно-правовой портал «Гарант» - [www.garant.ru](http://www.garant.ru).

- Электронная библиотека Знаниум - <http://znanium.com> ЭБС

- Архив журнала «Микробиология» - <http://naukarus.com/j/mikrobiologiya>

- Архив журнала «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/journal/289>

- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний – <https://standartgost.ru>

- Информационная справочная система - [www.XuMuK.ru](http://www.XuMuK.ru)

- Информационная справочная система - [www.studegts.chemport.ru](http://www.studegts.chemport.ru)

- Пищевые ингредиенты - [www.giord.ru](http://www.giord.ru)

- Технологическое оборудование - <https://www.klenmarket.ru>

- Технологическое оборудование ресторанный комплекс - <https://torgpit.ru>

- Каталог образовательных интернет-ресурсов – <http://www.edu.ru>

- Журнал товаровед продовольственных товаров - <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>

- Журнал о продуктах питания и услугах - <https://food-n-goods.livejournal.com>
- Гастрономический журнал «Гастроном» - <https://eda.ru/journal>

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

Для реализации программы практики используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Internet и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации). Аудитории оснащены специализированной мебелью и компьютерной техникой. Помещения расположены по адресу 450000г. Уфа, ул. Ленина, 26.

## **12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-

технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО  
ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль) образовательной программы  
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»**

## 1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ДПК-1	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания
ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Планируемые результаты (показатели оценивания)	Критерии оценивания				Итого
	Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительными замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) - 2 б.	
<b>ОПК -3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</b>					
Знать	верно и в полном объеме знает требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и	с незначительными замечаниями знает требования к качеству и безопасности сырья,	на базовом уровне, с ошибками знает требования к качеству и безопасности сырья,	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания		
Уметь	верно и в полном объеме умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных	с незначительными замечаниями умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	на базовом уровне, с ошибками умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества продукции предприятий питания и сертификации услуг; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5



	решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания		
Владеть	верно и в полном объеме владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.	с незначительными замечаниями владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.	на базовом уровне, с ошибками владеет методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК - 1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
Знать	верно и в полном объеме знает факторы, влияющие на качество	с незначительным и замечаниями знает факторы, влияющие на	на базовом уровне, с ошибками знает факторы, влияющие на	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
Уметь	верно и в полном объеме умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению	с незначительным и замечаниями умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля,	на базовом уровне, с ошибками умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	<p>технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений области технологии и техники.</p>	<p>разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений области технологии и техники.</p>	<p>технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений области технологии и техники.</p>		
Владеть	<p>верно и в полном объеме владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p>	<p>с незначительными замечаниями владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства</p>	<p>на базовом уровне, с ошибками владеет рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства</p>	<p>содержит большое количество ошибок/ответ не дан</p>	2-5

		продукции питания	продукции питания		
ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
Знать	верно и в полном объеме знает приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	с незначительным и замечаниями знает приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	на базовом уровне, с ошибками знает приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и	с незначительным и замечаниями умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в	на базовом уровне, с ошибками умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	<p>техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p>	<p>области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p>	<p>технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p>		
Владеть	<p>верно и в полном объеме владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе</p>	<p>с незначительным и замечаниями владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них</p>	<p>на базовом уровне, с ошибками владеет методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них</p>	<p>содержит большое количество ошибок/ответ не дан</p>	2-5

	над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.	ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.		
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство					
Знать	верно и в полном объеме знает организацию производства на предприятиях общественного питания; эффективность работы технологического оборудования	с незначительными замечаниями знает организацию производства на предприятиях общественного питания; эффективность работы технологического оборудования	на базовом уровне, с ошибками знает организацию производства на предприятиях общественного питания; эффективность работы технологического оборудования	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять	с незначительным и замечаниями умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий	на базовом уровне, с ошибками умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	контроль за технологическим процессом	питания и осуществлять контроль за технологическим процессом	питания и осуществлять контроль за технологическим процессом		
Владеть	верно и в полном объеме владеет методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	с незначительным и замечаниями владеет методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	на базовом уровне, с ошибками владеет методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать	верно и в полном объеме знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных	с незначительными замечаниями знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с	на базовом уровне, с ошибками знает отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации	использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации	использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации		
Уметь	верно и в полном объеме умеет осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.	с незначительным и замечаниями умеет осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.	на базовом уровне, с ошибками умеет осуществлять технический контроль, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.	содержит большое количество ошибок/отве т не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет документооборотом по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	с незначительными замечаниями владеет документооборо том по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	на базовом уровне, с ошибками владеет документооборо том по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	содержит большое количество ошибок/отве т не дан	2-5
ДПК-1 способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания					
Знать	верно и в полном объеме знает производство кулинарной продукции индивидуального питания	с незначительными замечаниями знает производство кулинарной продукции индивидуального питания	на базовом уровне, с ошибками знает производство кулинарной продукции индивидуального питания	содержит большое количество ошибок/отве т не дан	2-5



Уметь	верно и в полном объеме умеет организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	с незначительными замечаниями умеет организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	на базовом уровне, с ошибками умеет организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	с незначительными замечаниями владеет способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	на базовом уровне, с ошибками владеет способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ДПК-2 способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг					
Знать	верно и в полном объеме знает эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	с незначительными замечаниями знает эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	на базовом уровне, с ошибками знает эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	с незначительными замечаниями умеет оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	на базовом уровне, с ошибками умеет оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

Владеть	верно и в полном объеме владеет способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	с незначительными замечаниями владеет способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	на базовом уровне, с ошибками владеет способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
---------	--	--	--	---	-----

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	25-30	высокий
хорошо	18-24	хороший
удовлетворительно	11-17	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики
2. Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает?
3. История строительства и перспективы развития предприятия. (Краткая характеристика заготовочных и доготовочных цехов.
4. Дайте характеристику овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского и мучного цехов (тип, вместимость, технологическое оборудование, основные производственные линии и др.).
5. Характеристика торговых, складских, административно-бытовых помещений.
6. Описать генплан предприятия.
7. Производство холодных блюд и закусок.
8. Какие виды сырья используются на предприятии питания?
9. Как осуществляется подготовка основного сырья и дополнительного? В

чем главное их отличие.

10. Ассортиментная политика предприятия.
11. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в горячем цехе.
12. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в холодном цехе.
13. Виды брака и основные причины возникновения.
14. Схема теххимического контроля производства блюд и изделий.
15. Способы регулирования процесса производства блюд и изделий?
16. Производство кондитерской продукции.
17. Ассортимент кондитерского цеха .
18. Основные технологические стадии производства безалкогольных напитков.
19. Характеристика основных видов сырья. Назовите основных поставщиков сырья.
20. Опишите схему производства блюд из теста.
21. Как подготавливают воду, предназначенную для производства мучных кондитерских изделий?
22. Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии.
23. Опишите схему теххимического контроля производства продукции.
24. Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции.
25. Какие формы обслуживания применяются на Вашем предприятии?
26. Какое оборудование установлено на линии раздачи?
27. Основные требования безопасности на производственных участках.
28. Опишите должностные обязанности технолога, повара предприятия.
29. Назовите причины возможного брака и потерь на предприятии.
30. Назовите простые формы нарезки основных продуктов.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания**

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация обучающегося по итогам практики проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке отчета по производственной практике, практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет понятийным аппаратом, демонстрирует глубину и полное овладение содержанием учебного материала, в котором легко ориентируется;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, за умение грамотно излагать

материал, но при этом содержание и форма ответа могут иметь отдельные неточности;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Кафедра \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ**

по \_\_\_\_\_ практике  
(указать вид практики)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_ формы обучения  
направление подготовки \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО студента полностью)

**МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

\_\_\_\_\_   
наименование организации

\_\_\_\_\_   
адрес организации

\_\_\_\_\_   
название отдела

\_\_\_\_\_   
в качестве кого проходил практику студент

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики  
от университета \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)  
от организации \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

Уфа, 2020

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ДНЕВНИК**

Прохождения \_\_\_\_\_ практики  
(наименование согласно учебному процессу)  
студента \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
направления подготовки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации, адрес)

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.







