

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

(подпись) Василенко В. Н.
(Ф.И.О.)

" 25 " мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (научно-исследовательская работа
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы))
(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) подготовки

Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(в Лицензии в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

Воронеж

1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю «Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса» в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи: выпускник должен быть готов к решению задач:

- разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации:

- внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;

- оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;

- оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);

- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений;

- расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов);

- координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов);

- организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

- организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);
- 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- технологический,
- организационно-управленческий,
- научно-исследовательский.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих	ИД1 _{УК-2} Знает: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным и документационным обеспечением процессов производства и обслуживания ИД2 _{УК-2} Знает: необходимое ресурсное и документационное обеспечение для оптимальных решений процессов производства и обслуживания	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и услуг для организации рационального ведения технологического процесса производства и обслуживания

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
ограничений	правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	<p>ИД1_{УК-2} Умеет: определять круг задач для достижения заданных результатов производства и обслуживания</p> <p>ИД2_{УК-2} Умеет: определять варианты оптимального достижения заданных результатов производства и обслуживания</p> <p>ИД1_{УК-2} Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{УК-2} Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений</p>	
<p>ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ИД1_{ОПК-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{ОПК-2} –Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	<p>ИД1_{ОПК-2} Знает: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-2} Знает: влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой</p>	<p>Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>продукции и полуфабрикатов</p> <p>ИД1_{ОПК-2} Умеет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ИД1_{ОПК-2} Умеет: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p> <p>ИД1_{ОПК-2} Владеет: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-2} Владеет: навыками решать стандартные задачи в профессиональной</p>	<p>питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении задач в области реализации и совершенствования технологий</p> <p>ИД2_{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>ИД1_{ОПК-3} Знает: физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-3} Знает: роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-3} Уметь: пользоваться методами контроля инженерных процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-3} Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического</p>	<p>Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		<p>оборудования</p> <p>ИД1_{ОПК-3}- Владеть: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-3}- Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов</p>	
<p>ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла</p> <p>ИД2_{ОПК-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания</p>	<p>ИД1_{ОПК-4}- Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полуфабрикатов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} - Знает: нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного</p>	<p>Контроль соблюдения технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
	<p>нормативным требованиям учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла</p>	<p>цикла</p> <p>ИД1_{ОПК-4} Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД1_{ОПК-4} Владеть: навыками осуществлять и контролировать производствособлюдение технологической дисциплины и эксплуатации оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{ОПК-4} Владеть: навыками анализа показателей качества производства продукции</p>	

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика, научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к обязательной части, Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Физиология, санитария, гигиена питания Процессы и аппараты», «Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при изучении следующих дисциплин: «Оборудование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса».

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 6 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 5 зачетных единиц, 180 академических часов.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе учебной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на	1	-

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
	кафедре)		
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	110	50
2.1	Знакомство с базой учебной практики	100	40
2.2	Выполнение индивидуального задания	8	10
3	Отчетный этап	10	10
3.1	Подготовка отчета и презентации к защите	8	
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	Всего:	120	60

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет по практике необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

7 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих

этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики** (приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики в ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

Основная литература.

1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225>— Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Методология научного исследования : учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115664> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Мокий, В. С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы : учебное пособие для вузов / В. С. Мокий, Т. А. Лукьянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 170 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05207-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/454449>

7. Дрещинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07187-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453548>

8. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4207-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116011> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Методология научного исследования : учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-4169-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115664> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Мокий, В. С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы : учебное пособие для вузов / В. С. Мокий, Т. А. Лукьянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 170 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05207-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/454449>

15. Мокий, М. С. Методология научных исследований : учебник для магистратуры / М. С. Мокий, А. Л. Никифоров, В. С. Мокий ; под редакцией М. С. Мокия. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-1036-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/432110>

16. Дрещинский, В. А. Методология научных исследований : учебник для вузов / В. А. Дрещинский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 274 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07187-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453548>

17. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4207-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116011> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5-9908002-8-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90699> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. 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> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Организация производства и логистика предприятий общественного питания (Магистратура) : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 126 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92225> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117809> — Режим доступа: для

Дополнительная литература

1. Рыжков, И. Б. Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1264-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/30202> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горелов, Н. А. Методология научных исследований : учебник и практикум для вузов / Н. А. Горелов, Д. В. Круглов, О. Н. Кораблева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 365 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03635-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450489>

Периодические издания.

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp>- Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679- Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681- Журнал «Биохимия».

4. Журнал «Вестник образования».

5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711- Журнал «Вопросы питания».

6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662- Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987- Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899- Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980- Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837- Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834- Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «FoodTechnology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

8.3 Методические указания к прохождению практики

8.3.1 Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики **«Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))»** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **«Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))»** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

«Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))»
(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению)

навыков научно-исследовательской работы))»
подготовки и или специальности)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ ____ 20__ г. _____
(подпись, печать)

Место практики _____
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию _____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка

____ 20__ г. _____
(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания.

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу _____ «__» 20__ г.
(указать должность)

Убыл из организации ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или _____ от _____ организации):

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	

УК.....		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами	
ОПК....					
ПКв.....					

Руководитель практики от организации _____
(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: _____.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой. Максимальная оценка на зачете с оценкой составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий

Основной задачей преподавателей, проводящих практику «**Учебная практика (научно-исследовательская работа(получение первичных навыков научно-исследовательской работы))**», являются изучение технологических процессов и единиц оборудования в основных производственных цехах и лабораториях, ознакомление с вопросами охраны труда при проведении НИР, а также приобретение практических умений и навыков в научно-исследовательской деятельности.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий питания необходимо обратить внимание студентов на соблюдение правил внутреннего распорядка, установленных в конкретном предприятии. Особое внимание студентов обратить на организацию работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видеолекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д.

При реализации **РПП** в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде:

- объем часов контактной работы, обучающихся с преподавателем, не сокращается и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной **практики**. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн.

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания **практики**) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

- метод IT - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;

- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- контекстное обучение;

- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

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

Для проведения практики используется:

- материально-техническая база ведущих предприятий отрасли: ООО «Ресторантс-Групп», компания «Сити-Кейтеринг», группа компаний «Бюргер Групп», ООО «Шестое небо», ГК «Русский Аппетит», компания «Робин Сдобин» и др. Данные предприятия располагают действующим рабочим парком современного оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе, а так же соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении практик.

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (НУПЦТИГ ВГУИТ), который располагает современным оборудованием и высококвалифицированными специалистами.

- Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Сервиса и ресторанного бизнеса», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Лаборатория НИР №1, №2 (учебные аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н, 20п).

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по практике

**Производственная практика (преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа)**

(наименование практики, наименование практики, отражающее и ее тип в соответствии с ООП)

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Наименование индикатора достижения Компетенции
1	УК -2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели. ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
2	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-2} . - Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности ИД2 _{ОПК-2} .- Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общинженерных знаний
3	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} . Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2 _{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования
4	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД1 _{ОПК-4} Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла ИД2 _{ОПК-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла

1. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	ИД1 _{УК-2} Знает: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания ИД2 _{УК-2} Знает: способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания
ИД2 _{УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм,	ИД1 _{УК-2} Умеет: определить круг взаимосвязанных задач (исходя из действующих правовых норм) для достижения поставленной цели. ИД2 _{УК-2} Умеет: выбрать оптимальные способы решения определенных задач (исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений) проекта.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
<p>имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>	<p>ИД1_{ук-2} Владеет: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели. ИД2_{ук-2} Владеет: навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений</p>
<p>ИД1_{опк-2} –Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ИД2_{опк-2} –Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>	<p>ИД1_{опк-2} Знает: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{опк-2} Знает: влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой продукции и полуфабрикатов</p> <p>ИД1_{опк-2} Умеет: проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ИД1_{опк-2} Умеет: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний ИД1_{опк-2} Владеет: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД1_{опк-2} Владеет: навыками решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний</p>
<p>ИД1_{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий</p> <p>ИД2_{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>ИД1_{опк-3} Знает: физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{опк-3} Знает: роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД1_{опк-3} Уметь: пользоваться методами контроля инженерных процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД2_{опк-3}</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	<p>Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования</p> <p>ИД1_{опк-3} Владеть: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД2_{опк-3} Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов</p>
<p>ИД1_{опк-4} – Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла</p>	<p>ИД1_{опк-4} Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов</p> <p>ИД2_{опк-4} Знает: нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного цикла</p>
<p>ИД2_{опк-4} – Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла</p>	<p>ИД1_{опк-4} Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{опк-4} Уметь: проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ИД1_{опк-4} Владеть: навыками осуществлять и контролировать производство соблюдение технологической дисциплины и эксплуатации оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов</p> <p>ИД2_{опк-4} Владеть: навыками анализа показателей качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2 Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап (Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-2	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-5	«Зачтено/не зачтено»
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	6-20	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	УК-2 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-20	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

3.1 Собеседование

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ИД_{1УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.

ИД_{2УК-2} – Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

№ задания	Наименование вопроса
1	Охарактеризуйте критерий измеримости цели.
2	Поясните необходимость согласованности поставленных целей.
3	Опишите особенности критерия активация цели.
4	Дайте определения понятиям комплекса и системы.
5	Чем отличается системный от комплексного подхода?

ОПК- 2.-Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ИД1_{ОПК-2}. - Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности

ИД2_{ОПК-2}. Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний

№ задания	Наименование вопроса
6	Пищевая ценность продовольственных товаров.
7	Химический состав продовольственных товаров: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, ферменты, витамины, прочие вещества пищевых продуктов.
8	Способы хранения, влияние на качество. Характеристика показателей климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов.
9	Товароведные характеристики товара. Общая классификация товаров, общие требования к товарам.
10	Энергетическая ценность продовольственных товаров и методы её расчёта. Расчёт энергетической ценности для оценки потребительских свойств продовольственных товаров.

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД1_{ОПК-3} - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий

ИД2_{ОПК-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования

№ задания	Наименование вопроса
10	Способы и методы определения и анализа свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.
11	Ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.
12	Количественный и качественный состав микрофлоры пищевого сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, в т.ч. полученных биотехнологическим путем
13	Источники и пути загрязнения пищевых продуктов посторонней микрофлорой, в т.ч. вызывающей порчу продуктов, отравления и инфекционные заболевания у людей.
14	методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках методами определения полезной и вредной микрофлоры в пищевых продуктах, оборудовании, воздухе, на руках

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания

ИД1_{ОПК-4} Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла

ИД2_{ОПК-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла

№ задания	Наименование вопроса
16	Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков от внешних факторов. Понятие о деструкции белков.
17	Изменение массы в процессе кулинарной обработки; сущность, причины, влияние на качество продукции.
18	Формирование вкуса и аромата, сущность процессов, образование новых вкусовых и ароматических веществ.
19	Изменение витаминов. Потеря витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов.
20	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>ИД1_{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p> <p>ИД2_{УК-2}– Проектирует и выбирает оптимальные способы решения определенных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений и публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>					
Знать: связи профзадач с нормативной документацией и ресурсным документационным обеспечением процессов производства и обслуживания; способы решения определенных профзадач, связанных с документационным обеспечением процессов производства и обслуживания	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: определить круг взаимосвязанных задач (исходя из действующих правовых норм) для достижения поставленной цели. выбрать оптимальные способы решения определенных задач (исходя из действующих	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений) проекта.			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками определения совокупности взаимосвязанных задач и их решение для достижение поставленной цели; навыками оптимизации решений профзадач исходя из правовых норм, ресурсов и ограничений	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ИД1 _{опк-2} . - Применяет физико-математический аппарат, основные законы физики, химии, механики для решения задач профессиональной деятельности ИД2 _{опк-2} .- Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний					
Знать: биохимические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; влияние биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на качество готовой продукции и полуфабрикатов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)	
Уметь: проводить лабораторные исследования безопасности	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической	Отлично	Освоена (повышенный)

и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и инженерных знаний			последовательности		
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками оценки показателей качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; навыками решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

иообщинженерных знаний					
ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ИД1 _{опк-3} - Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2 _{опк-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
ЗНАТЬ: физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; роль физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации	Неудовлетворительн о	не освоена (недостаточный)	
Уметь: пользоваться методами контроля инженерных процессов при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться основами инженерных процессов при	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

эксплуатации технологического оборудования			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительн о	не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-4. Осуществляет и контролирует технологические процессы производства продукции питания, с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) и их изменений на всех этапах производственного цикла ИД2 _{ОПК-4} Обеспечивает контроль соответствия параметров готовой продукции питания нормативным требованиям с учетом изменений физико-химических, биохимических и микробиологических свойств сырья, полупродуктов (полуфабрикатов) на этапах производственного цикла.					
Знать: основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом физико-химических, биохимических и микробиологических	Собеседование (дискуссия, защита отчета) Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
			Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

свойств сырья, полупродуктов; нормативные требования к различным параметрам сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения на этапах производственного цикла			необходимых документов	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
			Отсутствие необходимой документации		
Уметь: осуществлять и контролировать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов; проводить анализ качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	Отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками осуществлять и контролировать производствособлюдение технологической дисциплины и эксплуатации	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

<p>оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов; навыками анализа показателей качества производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>					
--	--	--	--	--	--