

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по учебной работе

(подпись) Лыгина Л. В.
(Ф.И.О.)

"29" мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная практика)

(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:

- входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства;
- 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;
- оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов);
- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) 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;
- организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

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.

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.

1. 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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1_{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	ИД1_{УК-1} Знает:методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения поставленных задач. ИД2_{УК-1} Знает: алгоритм решения поставленных задач.	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
		ИД1_{УК-1} Умеет: анализировать поставленную задачу изучения технологических процессов производства продукции общественного питания и техническое обслуживание оборудования. ИД2_{УК-1} Умеет: применять системный подход для изучения технологических процессов производства продукции общественного питания и технического обслуживания оборудования	
		ИД1_{УК-1} Владеет: навыками анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания ИД2_{УК-1} Владеет: навыками решения задач разработки документации на основе критического анализа и системного подхода	
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных технологий	ИД1_{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий	ИД1_{ОПК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. ИД2_{ОПК-1}	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению

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))
Информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД2 _{ОПК-1} – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Знает: используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД1 _{ОПК-1} Умеет: применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. ИД2 _{ОПК-1} Умеет: применять стандартные пакеты прикладных программ	
		ИД1 _{ОПК-1} Владеет: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации ИД1 _{ОПК-1} Владеет: навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий ИД2 _{ОПК-3} –	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,	Контроль технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на

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))
оборудования и приборов	Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		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} Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования	
		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 ИД2 _{ОПК-3} Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов	

2. Место практики в структуре ООП

Учебная практика: **Учебная практика (ознакомительная практика)** относится к обязательной части, Блока 2 «Практики» образовательной программы.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися школьных дисциплин и на дисциплинах, изучаемых в первом семестре: «Иностранный язык», «Физика», «Неорганическая химия», «Введение в технологию продукции и организацию общественного питания».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при изучении следующих дисциплин: «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами», Учебная практика, технологическая практика.

3. Место и время проведения практики

Практика проводится в 2 семестре 1 курса.

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 6 зачетных единиц, 216 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 кафедре)	1	-
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))	142	50
2.1	Знакомство с базой учебной практики	134	
2.2	Выполнение индивидуального задания	8	
3	Отчетный этап	10	10
3.1	Подготовка отчета и презентации к защите	8	
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	Всего:	156	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. Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильного. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90671> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург

: Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456351>

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744>

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

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://npod.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 (ознакомительная практика)»** 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 (ознакомительная практика)»** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Учебная практика (ознакомительная практика)

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки)

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)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного)	

		<i>участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)</i>	<i>участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)</i>	<i>участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)</i>	
УК.....		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами	
ОПК....					

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 (ознакомительная практика)»**, является: формирование, развитие практических навыков в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ по производству кулинарной продукции на предприятиях питания.

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 производственно-торговой деятельности предприятий 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, видео-лекции; 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 ИТ - 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 «Эстор», ООО «Ресторантс-Групп», компания «Сити-Кейтеринг», группа компаний «Бургер Групп», пространство «Винзавод», 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

Учебная практика (ознакомительная практика)

(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	Код и наименование индикатора достижения Компетенции
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
2	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-1} . Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД2 _{ОПК-1} . Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности
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

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	ИД1 _{УК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения задач профдеятельности ИД2 _{УК-1} Знает: алгоритм решения задач по разработке документации
	ИД1 _{УК-1} Умеет: анализировать поставленную задачу оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания ИД2 _{УК-1} Умеет: применять системный подход для оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания
	ИД1 _{УК-1} Владеет: навыками анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания ИД2 _{УК-1} Владеет: навыками разработки документации и оценивает последствия возможных решений
ИД1 _{ОПК-1} – Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД2 _{ОПК-1} –Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	ИД1 _{ОПК-1} Знает: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.
	ИД2 _{ОПК-1} Знает: используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ИД1 _{ОПК-1} Умеет: применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	ИД2 _{ОПК-1} Умеет:применять стандартные пакеты прикладных программ
	ИД1 _{ОПК-1} Владеет: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации ИД2 _{ОПК-1} Владеет: навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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	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} Уметь: пользоваться основами инженерных процессов при эксплуатации технологического оборудования
	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 ИД2 _{ОПК-3} Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования с учетом знаний общеинженерных процессов

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	УК-1	Собеседование (задания для защиты отчета	1-5	«Зачтено/не зачтено»

	отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)		по практике), отчет		
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ОПК-1 ОПК-3	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	6-15	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	УК-1 ОПК-1 ОПК-3	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-15	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-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ИД1_{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения

ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений

№ задания	Наименование вопроса
1	Назовите пять основных принципов системного подхода.
2	Понятие структуризации в системном подходе.
3	Назовите три стадии (фазы) технологии развития критического мышления.
4	Прием «SWOT - анализ» в работе с информацией.
5	Охарактеризуйте понятия: процесс, функция в системном анализе.

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ИД1_{ОПК-1}. Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий

ИД2_{ОПК-1}. Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности

№ задания	Наименование вопроса
6	Что такое информационная технология?
7	Базовые приемы работы с КОМПАС-ГРАФИК: создание, открытие и сохранение документов.
8	Как можно классифицировать информационные технологии по виду разрабатываемой информации?
9	Предмет и область применения компьютерной графики.
10	Чем функциональные ИТ отличаются друг от друга?

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
11	Холодильное оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации камеры шокового охлаждения
12	Оборудование для резки овощей. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации универсальной овощерезательной машины
13	Тепловое оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации жарочного шкафа
14	Электромеханическое оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации куттера
15	Гидромеханическое оборудование. Технические характеристики, конструктивные особенности, принцип работы, правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации посудомоечной машины фронтального типа

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
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД1 _{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений					
ЗНАТЬ: методы и средства сбора, обработки, накопления информации для критического анализа и решения задач профдеятельности; алгоритм решения задач по разработке документации	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	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Уметь: анализировать поставленную задачу оптимизации технологических процессов производства продукцииобщественного питания; применять системный подход для оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания	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	Собеседование	Содержание	Содержание отчёта по практике соответствует	Зачтено	Освоена (базовый,

анализа поставленной задачи по оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания; навыками разработки документации и оценивает последствия возможных решений	(дискуссия, защита отчета)	раздела отчета	теме		повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД1 _{ОПК-1} . Способен понимать и применять принципы работы современных информационных технологий ИД2 _{ОПК-1} . Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности					
ЗНАТЬ: методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.; используемое базовое системное программное обеспечение и пакеты прикладных программ, применяемые на предприятии в процессе производства 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	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ:применять методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; применять стандартные пакеты прикладных программ.	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	Удовлетворительно	Освоена (базовый)

			непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий		
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; навыками использования базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе обслуживания и производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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-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,	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	не освоена

теплофизических процессов, на показатели качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				о	(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 эксплуатации технологического оборудования	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	Неудовлетворительн	не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: навыками выявлять отклонения общеинженерных процессов, повлекшие брак продукции на основе данных технологического и	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)

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			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
---	--	--	---	------------	----------------------------