МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса

УТВЕРЖДАЮ
Директор СКИПТБ (филиал) ФГБОУ ВО
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
_____ Н.С. Коржикова
«21» апреля 2026 г.

Рабочая программа практики

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Вид практики:	учебная
Тип практики:	Ознакомительная практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очно-заочная
Год набора:	2026
Объем практики:	216 часов/6 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00F5 665F CCDB 5046 05DD 6E08 EBCB D00A DC
Действителен: с 21 октября 2025 г. по 14 января 2027 г.
Владелец: Коржикова Надежда Сергеевна
Должность: Директор

Вязьма, 2026 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.
проф Шарова Т.Н

Рабочая программа практики
Ознакомительная практика
разработана и составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047),

Руководитель ОПОП
_____ канд.техн.наук доц. Степаненкова Л.Н.

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 10 апреля 2026 г. № 9 Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-

ООО «Палитра»	Генеральный директор		Т.В. Спиричева
	должность	подпись	И.О. Фамилия
ООО «Крал-Консерв»	Генеральный директор		В.И. Мамедов
	должность	подпись	И.О. Фамилия

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Основной целью прохождения учебной (ознакомительной) практики бакалавров является знакомство с особенностями

1.2. Задачи

Задачами учебной практики (ознакомительной) являются:
- знакомство с принципами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения профессиональных задач в области организации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- формирование навыков научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений в области инновационных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- знакомство с правовыми нормами и методологическими основами принятия управленческого решения;
- формирование умений разработки планов, определения целевых этапов и основных направлений работ на предприятиях общественного питания;
- освоение методов оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;
- формирование навыков деловой устной и письменной коммуникации и межличностного делового общения на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;
- знакомство с принципами ведения коммуникации на предприятиях общественного питания с учетом культурного многообразия;
- знакомство с основными принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Основы информационных технологий	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
2	Физическая культура и спорт	1	УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
3	Русский язык и культура речи	2	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
4	Иностранный язык	3	УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6
5	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	3	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
6	Секционно-спортивный модуль	3	УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
7	Специально-тренировочный модуль	3	УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
8	Учебно-тренировочный модуль	3	УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	6	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
2	Технологическая практика	6	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-9.1, УК-9.2, УК-9.3, УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3, УК-8.4, УК-8.5, УК-8.6, УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, УК-11.4, УК-11.5, УК-11.6, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключеннными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета.
Практическая подготовка проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.
Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных рабочей программой практики.
Промежуточная аттестация проводится: для всех форм обучения, в том числе обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ – как правило на следующий рабочий день после прохождения практики, но не позднее двух недель после ее окончания, в том числе и при проведении практики в летний период.

Виды контроля: ЗаО 4 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

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

ОПК-1.1: Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-1.3: Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

УК-4:Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1: Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном языке; требования к деловой устной и письменной коммуникации; стили общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнёрства

УК-4.2: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию на русском языке с учётом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем

УК-4.3: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном языке Российской Федерации с применением адекватных языковых форм и средств; навыками публичного выступления на русском языке с учётом аудитории и целей общения

УК-7:Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-7.1: Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни

УК-7.2: Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

УК-7.3: Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часы	Прак. подг.	Компетенции	Вид контроля
	Раздел 1. Содержание ознакомительной практики					
1.1	**Аналитический этап Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения. Знает -принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации - основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда -виды физических упражнений; научно -практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни - перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму и коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного, экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение - процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы**	4	71	71	УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Дневник практики

	Умеет **-применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **- - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни** **-ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма, коррупции и борьбы с ними** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **Владеет** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности** **- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования** **- навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма и коррупции** **- навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и**					

	программных средств для решения задач профессиональной деятельности **/Ср/**					
1.2	**Подготовительный этап** **Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия.** **Знакомство с целями и задачами практики.** **Решение организационных вопросов.** **Знает** **-принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **-виды физических упражнений; научно** **-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни** **- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму и коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного, экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение** **- процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно** **-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы** **Умеет** **-применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **- - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности;**	4	72	72	УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Дневник практики

	использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни -ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма, коррупции и борьбы с ними - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии Владеет - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности - средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования - навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма и коррупции - навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности /Ср/					
1.3	**Завершающий этап Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики. Знает -принципы построения устного и письменного высказывания на**	4	71	71	УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	отчет о прохождении практики

	государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **-виды физических упражнений; научно** **-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни** **- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму и коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного, экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение** **- процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно** **-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы** **Умеет** **-применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **- - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни** **-ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма, коррупции и борьбы с ними** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды,**					

	программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии **Владеет** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности** **- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования** **- навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма и коррупции** **- навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности** **/Ср/**					
1.4	**Составление отчета о прохождении практики.** **Подготовка презентации по итогам практики.** **Подготовка и проведение зачета с оценкой.** **Знает** **-принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **-виды физических упражнений; научно -практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни** **- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии экстремизму, терроризму и коррупции, а также их общих положений; понятие состава правонарушения коррупционного, экстремистского, террористического характера и ответственность за их совершение**	4	2	2	УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Отчет о прохождении практики

	- процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы **Умеет** **-применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **- - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни** **-ориентироваться в системе противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики проявлений экстремизма, терроризма, коррупции и борьбы с ними** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **Владеет** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности**					

	- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования **- навыками применения мер по профилактике проявлений экстремизма, терроризма и коррупции** **- навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности** **/СРП/**					
1.5	**Подготовка и проведение зачета с оценкой** **Знает** **-принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач;** **-необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения;** **- принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации;** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации;** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда;** **- виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни;** **- перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение;** **- процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной**	4	0	0	УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-7.1,УК-7.2,УК-7.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3	Отчет о прохождении практики, вопросы к зачету с оценкой

	деятельности, и принципы их работы; - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа Умеет -анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений4 - анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ; - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм; -демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории; - применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни; - ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею; - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом					

	производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов **Владеет** **-навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений;** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах;** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств;** **- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации;** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности;** **- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования;** **- навыками применения мер по профилактике коррупции;** **- навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности;** **- методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания** **/ЗаО/**					

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

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

Недостаточный уровень:

- **Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий**

- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации

Пороговый уровень:
- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных

- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов

Продвинутый уровень:
- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства

- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ

Высокий уровень:
- Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

- Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

- Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Недостаточный уровень:
- знает стили общения на русском языке и язык жестов

- умеет учитывать особенности стилистики официальной переписки на русском и иностранном языке

- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном

Пороговый уровень:
- знает особенности стилистики официальной неофициальной переписки на русском языке

- умеет переводить и понимать официальные и профессиональные текстов на иностранном языке

- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках

Продвинутый уровень:
- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм

- знает особенности официальной переписки на иностранном языке

- умеет учитывать особенности аудитории и цели общения в публичном выступлении на русском языке

Высокий уровень:
- Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

- знает особенности и правила перевода официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный

- умеет устно выступать и поддерживать разговор на иностранном языке в процессе представления результатов своей деятельности

УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:
- Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья

- Владеет средствами укрепления индивидуального здоровья

- Знает виды физических упражнений

Пороговый уровень:
- Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры

- Владеет методами укрепления индивидуального здоровья

- Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья ,психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:
- Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья

- Умеет использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

- Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа

Высокий уровень:
- Умеет использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни

- Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни

- Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

5.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой практики; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. Не выполнено задание практики, студент представил небрежно оформленные дневник и отчет по практике.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой практики; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. Задание практики выполнено частично, допущены существенные недочеты в составлении дневника и отчета по практике.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой практики; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. Задание на практику выполнено полностью, однако, допущены незначительные недочеты при написании дневника и отчета по практике.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы. Весь намеченный объем работы в соответствии с заданием практики выполнен в срок и на высоком уровне; проявлены самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, самоорганизации; дневник и отчет оформлены в соответствии с требованиями.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

5.3. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

УК-4
Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1.Вопрос: Установите правильную последовательность основных этапов технологического процесса производства хлебобулочных изделий.
1) Расстойка тестовых заготовок
2) Прием и хранение сырья
3) Выпечка хлеба
4) Приготовление теста (замес и брожение)
5) Разделка теста и формование

2.Вопрос: Установите правильную последовательность этапов проведения входного контроля качества сырья на пищевом предприятии.
1) Лабораторные испытания (микробиологические, физико-химические)
2) Отбор проб для анализа
3) Принятие решения о приемке или браковке партии
4) Проверка сопроводительных документов (декларации соответствия, сертификаты, ветеринарные свидетельства)
5) Визуальный осмотр упаковки и маркировки

1) Заключительное ополаскивание горячей водой
2) Механическая очистка и разборка оборудования
3) Обезжиривание с применением моющих средств
4) Промывание теплой водой
5) Дезинфекция (при необходимости)

4.Вопрос: Установите правильную последовательность этапов разработки и внедрения системы ХАССП (HACCP) на пищевом предприятии.
1) Определение критических контрольных точек (ККТ)
2) Разработка корректирующих действий и документирование системы
3) Анализ опасностей (биологических, химических, физических)
4) Установление критических пределов для каждой ККТ
5) Внедрение системы мониторинга ККТ
Ключ правильного ответа: 3, 1, 4, 5, 2

5.Вопрос: Установите правильную последовательность этапов проведения лабораторного контроля качества готовой пищевой продукции.
1) Проведение физико-химических испытаний
2) Составление протокола испытаний
3) Отбор и подготовка проб
4) Проведение микробиологических исследований (при необходимости)
5) Оценка органолептических показателей
Задания закрытого типа на установление соответствия
1.Вопрос: Установите правильное соответствие между видом контроля качества продукции и его определением (характеристикой).
№ Вид контроля качества Определение / характеристика
1 Входной контроль А) Контроль, осуществляемый в процессе производства для проверки соблюдения заданных параметров
2 Операционный контроль Б) Контроль, осуществляемый после завершения всех технологических операций для оценки соответствия готовой продукции требованиям НД
3 Приемочный (выходной) контроль В) Контроль качества поступающих на предприятие сырья, материалов и комплектующих изделий
4 Инспекционный контроль Г) Контроль, осуществляемый специально уполномоченным органом для проверки эффективности ранее проведенного контроля
Д) Контроль, осуществляемый потребителем продукции без участия изготовителя
2. Вопрос: Установите правильное соответствие между методом оценки качества пищевых продуктов и его характеристикой.
№ Метод оценки качества Характеристика метода
1 Органолептический метод А) Основан на измерении физико-химических свойств продукции с помощью приборов (pH-метр, рефрактометр, спектрофотометр)
2 Физико-химический метод (инструментальный) Б) Определение качества с помощью органов чувств: зрения, обоняния, осязания, вкуса
3 Микробиологический метод В) Проверка продукции на отсутствие патогенных микроорганизмов, БГКП, плесеней и дрожжей
4 Экспресс-метод Г) Ускоренный метод анализа, позволяющий получить результат в короткие сроки непосредственно на производстве
Д) Метод, основанный на определении физических свойств продукции (плотность, вязкость) без разрушения образца
3.Вопрос: Установите правильную соответствие между нормативным документом в области пищевой промышленности и его основным содержанием.
№ Нормативный документ Основное содержание
1 ТР ТС 021/2011 А) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
2 ТР ТС 033/2013 Б) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
3 СанПиН В) Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, устанавливающие гигиенические требования к факторам среды обитания
4 ГОСТ (ГОСТ Р) Г) Межгосударственный (или национальный) стандарт, содержащий требования к продукции, методам контроля и правилам приемки
Д) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
4.Вопрос: Установите правильное соответствие между видом пищевой продукции и основным методом консервирования, используемым при её производстве.
№ Вид пищевой продукции Основной метод консервирования
1 Стерилизованное молоко (УВТ) А) Высушивание (сушка)
2 Мясные консервы Б) Пастеризация
3 Пастеризованное молоко В) Ультравысокотемпературная обработка (УВТ) с асептическим розливом
4 Сухие молочные смеси Г) Стерилизация в автоклаве (термическая обработка при температуре выше 100°C)
Д) Замораживание
5.Вопрос: Установите соответствие между должностью на пищевом предприятии и её основными обязанностями.

№ Должность Основные обязанности

2.Вопрос: Установите правильную последовательность технологических операций при производстве пастеризованного молока.
1) Пастеризация (нагрев до 74–76°C с выдержкой 20–30 секунд)
2) Очистка и нормализация молока (по жиру и сухим веществам)
3) Охлаждение до температуры розлива (4–6°C)
4) Приемка сырого молока и оценка его качества
5) Розлив в потребительскую тару

3.Вопрос: Установите правильную последовательность действий при отборе проб пищевой продукции для лабораторного анализа.
1) Гомогенизация и распределение пробы по чистым контейнерам
2) Подготовка стерильных пробоотборников и контейнеров
3) Доставка проб в лабораторию и передача по акту
4) Отбор точечных проб из разных мест партии
5) Идентификация и маркировка контейнеров

4.Вопрос: Установите правильную последовательность действий при организации рабочего места и допуске практиканта к работе на пищевом предприятии.
1) Распределение практиканта по рабочему месту (участку, цеху)
2) Назначение руководителя практики от предприятия
3) Проверка знаний требований охраны труда и санитарных норм
4) Заключение договора о проведении практики и оформление допуска
5) Проведение первичного инструктажа на рабочем месте

5.Вопрос: Установите правильную последовательность действий при обнаружении несоответствующей продукции на пищевом предприятии.
1) Анализ причин возникновения несоответствия
2) Выявление и изоляция несоответствующей продукции (карантин)
3) Принятие решения о переработке, утилизации или возврате поставщику
4) Маркировка и документирование несоответствующей продукции
5) Разработка корректирующих мероприятий для предотвращения повторения

Задания закрытого типа на установление соответствия
1.Вопрос: Установите соответствие между видом опасного фактора (в системе ХАССП) и примером его проявления на пищевом производстве.
№ Вид опасного фактора Пример проявления
1 Биологический А) Патогенные микроорганизмы (сальмонелла, листерия, кишечная палочка)
2 Химический Б) Наличие металлической стружки, осколков стекла, камней, пластика в продукте
3 Физический В) Превышение допустимых уровней пестицидов, антибиотиков, микотоксинов, тяжелых металлов
4 Аллергенный Г) Присутствие в продукции аллергенов (глютен, соя, арахис, яйцо, молоко, орехи)
Д) Высокая температура оборудования, острые кромки

2.Вопрос: Установите соответствие между видом документированной процедуры системы ХАССП и её содержанием.
№ Вид процедуры Содержание
1 План ХАССП (HACCP-план) А) Документ, содержащий перечень и периодичность мониторинга критических контрольных точек
2 Журнал мониторинга ККТ Б) Документ, описывающий, какие действия необходимо предпринять при выходе показателей за критический предел
3 Процедура корректирующих действий В) Основной документ системы ХАССП, включающий анализ опасностей, определение ККТ, критических пределов и процедур мониторинга
4 Процедура верификации (проверки) Г) Документ, описывающий проведение внутренних аудитов и подтверждение эффективности системы ХАССП
Д) График уборки и дезинфекции производственных помещений
3.Вопрос: Установите соответствие между видом маркировки пищевой продукции и её характеристикой.
№ Вид маркировки Характеристика
1 Производственная маркировка А) Маркировка, наносимая на транспортную упаковку (ящики, коробки, паллеты) для идентификации партии продукции
2 Потребительская маркировка Б) Информация, наносимая непосредственно на этикетку потребительской упаковки (наименование, состав, срок годности, условия хранения)
3 Транспортная маркировка (шиппер-марка) В) Маркировка, наносимая непосредственно на продукт или его внутреннюю упаковку на этапе производства (дата, смена, номер линии)
4 Штрих-код (EAN-13, ITF-14) Г) Маркировка, предназначенная для автоматизированной идентификации товара в системе товарооборота
Д) Маркировка, содержащая сведения о сертификации и соответствии требованиям ТР ТС

4.Вопрос: Установите соответствие между структурным подразделением пищевого предприятия и его основной функцией.
№ Структурное подразделение Основная функция

ОПК-1

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1.Установите правильную последовательность этапов санитарной обработки технологического оборудования на предприятиях общественного питания (на примере затирки котла).
1)Ополаскивание горячей водой (40–50 °С) для удаления остатков моющего средства.
2)Механическое удаление остатков пищи с помощью скребка или щётки.
3)Дезинфекция поверхности разрешённым средством (хлорамин, гипохлорит натрия) с выдержкой по инструкции.
4)Мойка моющим раствором (температура 65–75 °С) с помощью щёток или ершей.
5)Промывание проточной водой (температура не выше 40 °С) для удаления видимых загрязнений.

2.Установите правильную последовательность технологического цикла приготовления холодного блюда «Салат из свежих овощей» на предприятии общественного питания.
1)Заправка салата (масло растительное, соль, перец, соус).
2)Мытьё овощей под проточной питьевой водой.
3)Оформление порции и подача (зелень, украшения).
4)Первичная обработка (очистка, удаление несъедобных частей, доочистка).
5) Нарезка овощей в соответствии с кулинарным назначением.

3.Установите правильную последовательность этапов приёма и контроля качества сырья на продовольственном складе (в рамках ознакомительной практики).
1)Проверка сопроводительной документации (накладные, сертификаты, декларации соответствия).
2)Размещение принятой продукции на хранение с учётом товарного соседства.
3)Взвешивание или пересчёт единиц продукции (количество).
4)Входной органолептический контроль качества (цвет, запах, консистенция, внешний вид).
5)Выборочный контроль массы нетто и качества упаковки.

4.Установите правильную последовательность этапов организации ознакомительной практики студента по направлению 19.03.04.
1)Посещение структурных подразделений предприятия (цеха, склады, лаборатория).
2)Получение индивидуального задания от руководителя практики от кафедры.
3)Изучение нормативной документации предприятия (СанПиН, технические регламенты, HACCP).
4)Оформление отчёта по практике и дневника.
Проведение экскурсий и бесед с технологическим персоналом.

5.Установите правильную последовательность действий при проведении органолептической оценки готового блюда в столовой согласно методике С.И. Шмидта (пятибалльная система).
1)Оценка консистенции (плотность, сочность, нежность).
2)Оценка внешнего вида (форма, нарезка, сохранность кусков, цвет).
3)Оценка вкуса (соответствие рецептуре, наличие посторонних привкусов).
4)Оценка запаха (свежесть, букет, отсутствие порочащих оттенков).
5)Суммирование баллов и вынесение заключения о качестве блюда.

Задания закрытого типа на установление соответствия

1.Установите правильное соответствие между типом предприятия общественного питания и его основным признаком / целевой функцией.
Тип предприятия (Цифра) Признак (Буква)
1) Ресторан высшего класса А) Оперативное приготовление ограниченного ассортимента блюд из полуфабрикатов высокой степени готовности, самообслуживание
2) Кафе общего типа Б) Организация питания и обслуживания торжественных мероприятий, сложный сервис, индивидуальное приготовление блюд по заказу
3) Столовая при производственном предприятии В) Реализация горячих напитков, мучных изделий, десертов, в том числе для детей и подростков
4) Ресторан быстрого обслуживания (фаст-фуд) Г) Массовое питание работающих, дотация предприятия, предварительное накрытие столов (комплексные обеды)
5) Кофейня Д) Бизнес-ланчи, свободный выбор блюд из витрины, средний чек, преимущественно самообслуживание

2.Установите правильное соответствие между видом технологического оборудования и его функциональным назначением на предприятии общественного питания.
Оборудование (Цифра) Назначение (Буква)
1) Пароконвектомат А) Тонкое измельчение сырья (паштеты, муссы, крем-супы)
2) Планетарный миксер Б) Приготовление бульонов, варка супов, бланширование овощей в большом объёме
3) Коллоидная мельница В) Смешивание, взбивание, замес теста и фаршей в гастроёмкостях
4) Тепловой шкаф (конвекционный) Г) Приготовление блюд в режиме пара, сухого жара и комбинированном (выпечка

4.Установите правильное соответствие между видом лабораторного контроля качества продукции общественного питания и его содержанием / методом.
Вид контроля (Цифра) Содержание (Буква)
1) Органолептический контроль А) Определение массовой доли жира, белка, углеводов, калорийности методом экстракции или рефрактометрии
2) Физико-химический контроль Б) Выявление БГКП (бактерий группы кишечной палочки), S. aureus, патогенной микрофлоры
3) Микробиологический контроль В) Оценка внешнего вида, консистенции, запаха, вкуса блюда по 5-балльной шкале
4) Контроль массы готового блюда Г) Измерение температуры горячих блюд при раздаче (не ниже 65 °С) и холодных (не выше 14 °С)
5) Контроль санитарно-гигиенических параметров Д) Взвешивание порции блюда до и после отделения жидкой/твёрдой части, сравнение с нормой выхода

5.Установите соответствие между видом документации, заполняемой во время ознакомительной практики, и её содержанием.

5.4. Варианты индивидуальных заданий на практику

Варианты индивидуальных заданий
Вариант 1
Тема: Вводный инструктаж и техника безопасности
Задание:
Пройдите вводный инструктаж на предприятии.
Изучите правила техники безопасности в соответствии с внутренними документами организации.
Составьте краткий отчет (1-2 страницы) о ключевых требованиях безопасности на вашем рабочем месте.

Вариант 2
Тема: Характеристика предприятия
Задание:
Соберите информацию о предприятии: название, вид деятельности, миссия, основные услуги/продукция.
Проанализируйте рынок, на котором работает предприятие (конкуренты, целевая аудитория).
Подготовьте презентацию (5-7 слайдов) с характеристикой предприятия.

Вариант 3
Тема: Производственная структура предприятия питания
Задание:
Опишите производственные цеха (кухня, склад, моечная и т.д.) и их функции.
Составьте схему взаимодействия подразделений.
Выявите 2-3 проблемы в организации работы и предложите решения.

Вариант 4
Тема: Организационная структура предприятия
Задание:
Изучите организационную структуру: отделы, должности, подчиненность.
Проведите интервью с сотрудником о его обязанностях (10-15 вопросов).
Напишите эссе (1-2 страницы) о роли выбранного отдела в работе предприятия.

Вариант 5
Тема: Документооборот на предприятии
Задание:
Изучите основные документы: договоры, накладные, отчеты.
Опишите процесс оформления 1-2 документов (например, закупка продуктов).
Создайте чек-лист контроля документооборота.

Вариант 6
Тема: Технологии производства
Задание:
Опишите технологический процесс приготовления 1-2 блюд/изделий.
Сравните используемые технологии с ГОСТ/СанПиН.
Предложите способ оптимизации процесса (например, сокращение времени).

Вариант 7
Тема: Клиентский сервис
Задание:

Проанализируйте стандарты обслуживания клиентов (например, в ресторане).
Проведите наблюдение за работой персонала (2-3 дня), выявите сильные и слабые стороны.
Разработайте памятку для сотрудников по улучшению сервиса.

Вариант 8
Тема: Маркетинг и продвижение
Задание:
Изучите маркетинговые инструменты предприятия (меню, соцсети, акции).
Проведите опрос 10 клиентов об их удовлетворенности (5 вопросов).
Предложите 1-2 идеи для привлечения новых посетителей.

Вариант 9
Тема: Финансовая деятельность
Задание:
Изучите основные статьи расходов/доходов предприятия.
Рассчитайте рентабельность 1 продукта/услуги (по данным меню).
Напишите выводы о финансовой устойчивости предприятия.

Вариант 10
Тема: Экологическая ответственность
Задание:
Изучите методы утилизации отходов на предприятии.
Оцените соответствие экологическим нормам (СанПиН, ГОСТ).
Предложите 1-2 "зеленых" инициативы (например, раздельный сбор мусора).

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ

Методические рекомендации по организации СРС:
Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ практик в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой:
В ходе подготовки к зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе практики. К зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически
и с первых дней прохождения практики. В самом начале практики обучающиеся ознакамливаются с учебно- методической документацией. После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть на практике. Систематическое выполнение учебной работы позволит успешно освоить практику и создать хорошую базу для сдачи зачета с оценкой.

Оформление результатов практики:
Дневник практики
В ходе практики обучающиеся ведут дневник. Дневник практики является отчетным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики.
Требования к ведению дневника по учебной и производственной практике едины:
- дневник является документом, по которому обучающийся подтверждает выполнение программы практики;
- записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- по окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику обучающийся;
- дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от структурного подразделения Университета.
Отчет по практике
На протяжении всего периода работы в организации обучающийся должен собрать и обработать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по учебной/ производственной практике своему руководителю. Отчет о

практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им, во время практики, работу. Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся. Для составления, редактирования и оформления отчета рекомендуется отводить последние 2-3 дня практики. Отчет по практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материал. Отчет по практике включает в себя: титульный лист, договор на практику, индивидуальный план проведения практики (задание на практику), характеристику на практиканта, отчет о выполнении заданий по практике, сводную ведомость оценки сформированности профессиональных компетенций, аттестационный лист, приложения, дневник по практике.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2021. - 496 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621952
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 348 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/206630
Л.2.2	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 196 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186005
Л.2.3	Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А. Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 80 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/186363
Л.2.4	Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:проектно-конструкторская и технологическая документация. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 208 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621936
Л.2.5	Куткина М. Н., Елисеева С. А., Симакова И. В., Иринина О. И. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. - 672 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619038

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition
7.2.2	Microsoft Office 2013 Pro Plus
7.2.3	Microsoft Windows 10 Pro

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.5	Вся биология: научно-образовательный портал
7.3.6	"Электронная библиотека учебников"

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Устройство для определения влажности «Элекс-7»; Измеритель деформации клейковины лабораторный ИДК-1М; Устройство для определения пористости хлебобулочных изделий УОП-01; Пурка литровая рабочая с падающим грузом ПХ-1; Диафаноскоп ДСЗ-2М; Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2; Рефрактометр портативный КАРАТ-МТ; Весы; Формы для выпекания; Микроволновая печь; Калькулятор; Слайсер; Контрольно-кассовый аппарат; Весы; Ваза для фруктов; Ножи; Учебно-наглядные пособия

8.1.2	Адрес: 215119, Смоленская область, Вяземский район, город Вязьма, ул. Ленина, д. 77: аудитория 18-1212 а - Лаборатория Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации : Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; 3 рабочих мест обучающихся, оснащенных ПЭВМ с подключением к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; Плакаты по учебному магазину (20 шт). Раздаточный материал по учебному магазину (8 шт) по хлебу (2 шт): технологическое оборудование хлебопекарного производства; сборник рецептур на хлебобулочные изделия; по товароведению продовольственных товаров: нормативно-техническая документация на изделия хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.
Выбор мест осуществления практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.
В случае, если обучающийся относится к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучается по адаптированной образовательной программе, в договоре о практической подготовке должно быть предусмотрено, что профильная организация:
- обеспечивает выбор мест организации практической подготовки с учетом состояния его здоровья и требований по доступности;
- при необходимости предоставляет обучающемуся специальное рабочее место в соответствии с характером нарушений здоровья и рекомендациями, содержащимися в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых трудовых функций, в соответствии с требованиями законодательства.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Степаненкова Людмила Николаевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Технологии продуктов питания, предпринимательства и экономики
Протокол от 2027 г. №