

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "УДМУРТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"**

Рег. № 000000563



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по образовательной  
деятельности и молодежной политике

*С.Л. Воробьева*  
С.Л. Воробьева

«*08*» *08* 20 *13*

Инженерный факультет

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
Технологическая практика**

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: Очная, заочная

Вид практики: Учебная

Тип практики: Технологическая практика

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по  
направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Копысова Т. С., кандидат технических наук, доцент

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2023 года

## **1. Пояснительная записка**

Цель практики - формирование у студентов в условиях производства практических умений и навыков по их будущей профессиональной деятельности, закрепление (или повышение) поварской квалификации.

Задачи практики:

- ознакомиться с организацией производственного процесса в целом на предприятии и в отдельных цехах;;
- освоить технологию производства продукции (приемы и технику обработки сырья, производства полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, напитков);;
- приобрести навыки работы поварами IV-V разрядов, заведующего производством;;
- изучить нормативно-технологическую документацию на сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию;;
- ознакомиться с оборудованием производственной группы помещений, освоить правила работы с ним;;
- освоить правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;;
- выполнить научно-исследовательскую работу по индивидуальному заданию руководителя практики..

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Способ проведения: Выездная, стационарная

Форма проведения: Непрерывная

## **2. Место практики в структуре ООП ВО**

Учебная практика «Технологическая практика» является обязательным видом учебной работы, входит в раздел «Обязательная часть» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц(-ы) продолжительностью 4 недели или 216 часов.

Для выхода на практику требуется: Организацию и учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра «Пищевой инженерии и биотехносферной безопасности» ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА. Проведению практики предшествует значительная организационная под-готовка. Студенты должны пройти медицинское обследование и оформить личную медицинскую книжку. Издается приказ по академии о направлении студентов на практику с указанием места практики (город и предприятие общественного питания), сроков ее прохождения и руководители практики от учебного заведения.

Требования к организации практики определены ГОС ВО. Практика студентов проводится на предприятиях общественного питания. Места и базы практики определяются договорами, заключаемыми академией и пред-приятиями, условиями контрактов, заявками предприятий, организаций, учреждений или собственным выбором места практики студентами.

По согласованию с руководством предприятия, студенты, имеющие поварские разряды, могут работать на оплачиваемых рабочих местах по индивидуальному заданию, согласованному с преподавателем кафедры.

Перед выходом на практику проводится собрание студентов, где разъясняются цель и содержание практики, зачитывается приказ ректора, доводятся до сведения графики работы по цехам, выдаются индивидуальные задания.

К практике допускаются успевающие студенты, оформившие личную медицинскую книжку, получившие на кафедре, программу практики.

Непосредственно на предприятии за прохождение практики студентами несут ответственность руководители баз практики. На предприятии издается приказ о зачислении студентов на практику с назначением руководителя практики от предприятия, который проводит собрание со студентами, знакомит их с коллективом, правилами внутреннего распорядка.

Во время прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- регулярно составлять отчеты по пройденному этапу практики.
- по окончании практики получить производственную характеристику, личную медицинскую книжку;
- написать отчет о практике и своевременно защитить.

Контроль за соблюдением сроков и выполнением программы практики осуществляют руководители практики от кафедры.

Руководители практики от предприятия могут в случае необходимости налагать взыскания на студентов, нарушающих правила внутреннего трудового распорядка, и сообщать об этом в академию.

Продолжительность рабочего дня для практикантов устанавливается:

- для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ);
- для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Практике «Технологическая практика» предшествует изучение дисциплин (практик):

Товароведение продовольственных товаров;  
Основы кулинарного мастерства;  
Введение в профессиональную деятельность;  
Ознакомительная практика.

Практика «Технологическая практика» является логическим завершением изучения данных дисциплин.

Практика проводится без отрыва от аудиторных занятий.

Освоение практики «Технологическая практика» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;  
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы;  
Оборудование предприятий общественного питания;  
Санитария и гигиена питания в ресторанном деле;  
Технология продуктов ресторанного дела;  
Проектирование предприятий в ресторанном деле;  
Организация производства и обслуживания в ресторанном деле.

### **3. Требования к результатам освоения практики**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности

Студент должен уметь:

Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками осуществления выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

#### **- ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать технологические процессы при производстве продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками выбора технологических приемов производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья

#### **- ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает нормативные документы и требования в области организации производства продуктов питания

Студент должен уметь:

Умеет использовать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет возможностью предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания

#### **- УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает базовые принципы функционирования экономики и механизмов основных видов государственной социально-экономической политики

Студент должен уметь:

Умеет использовать методы экономического планирования и финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом)

Студент должен владеть навыками:

Владеет способностями контролировать собственные экономические и финансовые риски

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает оптимальные способы решения задач с учетом существующих ресурсов и ограничений

Студент должен уметь:

Умеет анализировать поставленные цели и формулировать задачи, которые необходимо решить для их достижения

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками рационального выбора правовых и нормативно-технических документов, применяемые для решения поставленных задач

**- УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает этапы формирования цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, индивидуально-личностных особенностей

Студент должен уметь:

Умеет планировать и контролировать собственное время

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками реализации собственной деятельности с учетом личностных возможностей и/или требований рынка труда

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

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья

Студент должен уметь:

Умеет оценивать свой образ жизни и его влияние на здоровье и физическую подготовку человека

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками применения на практике разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья

**- УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Знает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения

Студент должен уметь:

Умеет применять приёмы оказания первой помощи пострадавшему, идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками определения модели поведения при возникновении угрозы чрезвычайной ситуации, террористического акта или военного конфликта

#### **4. Объем и содержание практики**

##### **4.1. Виды работ студентов на практике**

Объем практики 216 часа(-ов). За период практики студенты обязаны выполнить следующий объем по видам работ:

Вид работ	Кол-во часов	Формируемые компетенции
Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	УК-8
Вводный инструктаж на рабочем месте	2	УК-8
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «овощном»	14	ОПК-3
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «мясо-рыбном»	24	ОПК-4
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «горячем»	24	ОПК-5
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «холодном»	24	ОПК-4
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «кондитерском (мучном)»	16	ОПК-5
Работа официантом (или на раздаче)	16	УК-7
Работа с администратором (метрдотелем) зала	16	УК-6
Оформление отчета и его защита	54	УК-6
Работа с заведующим производством	24	УК-10, УК-2

##### **4.2 Технология организации и проведения практики**

Практика проводится студентами на основе программы, рабочего графика (плана) и индивидуального задания. В индивидуальном задании указывается тема, наименование раздела программы практики, темы научного исследования, выполняемые работы, сбор и обработка необходимой информации, дата начала и конец выполнения соответствующих работ.

Для выполнения индивидуального задания студент до отъезда на практику и за период

прохождения практики должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- проходить практику в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения и программы практики, при этом соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности;
- ознакомиться с источниками информации для последующего выполнения отчета о практике, контрольных, курсовых работ и отдельных вопросов ВКР;
- в соответствии с содержанием программы закрепить полученные знания, сформировав умения и навыки практической деятельности;
- выполнить отчет о проделанной на практике работе.

### **Особенности прохождения практики лицами с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах, индивидуально.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при прохождении практики:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить отчет, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,

- при необходимости студенту для выполнения отчета предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- отчет по практике выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

### **5. Отчетная документация по практике**

- Отчет по практике

## 6. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

### 6.1. Методические материалы оценки

Контроль прохождения студентами практики проводится в устной форме.

Методы контроля - в виде защиты отчета по практике, опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме.

### 6.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

Шкалы и критерии оценки студентов по практике

Коды компетенций	Виды работ	Шкала оценивания	Критерии оценивания	Уровень овладения компетенциями
УК-8	Вводный инструктаж на рабочем месте	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
		4 Хорошо	студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности	Базовый



		<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>
		<p>2 Не удовлетворительно</p>	<p>студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики</p>	<p>Ниже порогового</p>

УК-6	Оформление отчета и его защита	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный
		4 Хорошо	студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности	Базовый
		3 Удовлетворительно	студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета	Пороговый

		2 Не удовле- творительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
ОПК-5	Работа в производственных цехах по индивиду-альн ому графику: «горяч ем»	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышен- ный

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		2 Не удовле- творительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
ОПК-5	Работа в производственных цехах по индивиду-альн ому графику:¶конд итерском (мучном)¶	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышен- ный

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		<p>2 Не удовле- творительно</p>	<p>студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики</p>	<p>Ниже порогового</p>
ОПК-4	<p>Работа в производственных цехах по индивиду-альн ому графику: «мясо-рыбном»</p>	<p>5 Отлично</p>	<p>студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.</p>	<p>Повышен- ный</p>

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>



		2 Не удовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
ОПК-3	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «овощном»	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		2 Не удовлетворительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному материалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
ОПК-4	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: «холодно»	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышенный

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		<p>2 Не удовле- творительно</p>	<p>студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики</p>	<p>Ниже порогового</p>
УК-7	Работа официантом (или на раздаче)	<p>5 Отлично</p>	<p>студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.</p>	<p>Повышен- ный</p>

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		2 Не удовле- творительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
УК-6	Работа с администратором (метрдотелем) зала	5 Отлично	студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.	Повышен- ный

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>



		<p>2 Не удовле- творительно</p>	<p>студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики</p>	<p>Ниже порогового</p>
<p>УК-2 УК-10</p>	<p>Работа с заведующим производством</p>	<p>5 Отлично</p>	<p>студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.</p>	<p>Повышен- ный</p>

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		<p>2 Не удовле- творительно</p>	<p>студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики</p>	<p>Ниже порогового</p>
УК-8	Собрание по организа-ции практик и инструк-таж по ТБ в академии	<p>5 Отлично</p>	<p>студент овладел (показал блестящие результаты с незначительными недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил глубокие знания, всестороннее умение и владение навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний, приобретенных умений и навыков.</p>	<p>Повышен- ный</p>

<p>4 Хорошо</p>	<p>студент овладел (хорошо – в целом, но с рядом замечаний, очень хорошо – , но с некоторыми недочетами) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил полные знания, умения и владения навыками по всему программному материалу практики, освоил рекомендуемую литературу, показал стабильный характер знаний, умений, навыков и способен к их самостоятельному применению, обновлению в ходе практической деятельности</p>	<p>Базовый</p>
<p>3 Удовлетворительно</p>	<p>студент, посредственно овладел (имеются серьезные недочеты, результаты удовлетворяют минимальным требованиям) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть проявил знания, умения и владения по основному программному материалу по практике в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знаком с рекомендованной литературой, допустил неточности в соответствующих ответах на защите отчета</p>	<p>Пороговый</p>

		2 Не удовле- творительно	студент не овладел (требуется выполнение некоторой дополнительной работы или значительного объема работы, либо повтора практики в установленном порядке, либо основание для отчисления) элементами компетенций «знать», «уметь», «владеть навыками», то есть допустил существенные проблемы в знаниях, умениях и навыках по основному программному мате-риалу по производственной практике, допустившему принципиальные ошибки в соответствующих ответах на защите отчета, которые не позволяют ему продолжить обучение без дополнительной подготовки и прохождения повторной практики	Ниже порогового
--	--	--------------------------------	--	-----------------

### 6.3. Вопросы для промежуточной аттестации

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.
5. Общая технологическая схема приготовления супов.
6. Классификация соусов.
7. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
8. Горячие соусы на мясном бульоне.
9. Горячие соусы на рыбном бульоне.
10. Соусы на грибном бульоне.
11. Соусы молочные.
12. Соусы сметанные.
13. Соусы яично-маслянные.
14. Холодные соусы.
15. Заправки на растительном масле.
16. Механическая кулинарная обработка круп.
17. Механическая кулинарная обработка бобовых.
18. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
19. Тепловая кулинарная обработка круп.
20. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
21. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
22. Горячие закуски.
23. Блюда из отварных овощей.
24. Блюда из припущенных овощей.
25. Блюда из тушеных овощей и грибов.
26. Блюда из жареных овощей и грибов.

27. Блюда из запеченных овощей и грибов.
28. Гарниры из овощей и грибов.
29. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
30. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
31. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
32. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
33. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
34. Блюда из яиц.
35. Творог. Требования к качеству сырья.
36. Блюда из творога.
37. Кулинарная продукция из мяса и субпродуктов. Характеристика сырья.
38. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
39. Выработка мясных полуфабрикатов. Разделка туш.
40. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация. Отварное мясо и мясные продукты.
41. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Тушеное и запеченное мясо и мясные продукты.
42. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Жареное мясо и мясные продукты.
43. Кулинарная продукция из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья.
44. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы.
45. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы.
46. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
  
47. Технология холодных блюд и закусок. Бутерброды.
48. Технология холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты.
49. Технология холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.
  
50. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.
51. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из мяса и субпродуктов.
  
52. Технология холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из яиц.
  
53. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты.
  
54. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда.
55. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.
56. Технология приготовления горячих напитков.
57. Технология приготовления холодных напитков.
58. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
  
59. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
60. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
61. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?

62. Каким образом должна проводиться дефростация и последующая обработка птицы?
63. Каким образом должны храниться очищенные овощи?
64. При реализации продукции вне организации какие документы должны сопровождать данную продукцию?
65. Допускается ли передавать крем другой смене, что делается с кремом в случае его не использования для отделки изделий?
66. Какие помещения должны быть предусмотрены при выработке мягкого мороженого?
67. На обратные рейсы какие используются продукты и при наличии какого оборудования?
68. Все ли организации оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации?
69. Какие требования предъявляются к туалетам, раковинам в организациях?
70. Может ли проводиться работа на сырье на доготовочных организациях?
71. Какие требования предъявляются к хранению кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов?
72. Каким образом должна проводиться дефростация и последующая обработка субпродуктов?
73. Каким образом должны храниться очищенные овощи?
74. Какие требования предъявляются к работе слесарей, электромонтеров и другие работников, занятых ремонтными работами в производственных и складских помещениях?
75. Какие требования устанавливаются санитарными нормами и правилами согласно ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»?
76. Как производится определение показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, в том числе биологически активных добавок к пище, смешанного состава?
77. Наличие каких веществ в мясе и мясных продуктах не допускается?
78. Где может быть расположена организация?
79. Куда осуществляется отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод?
80. Могут ли пересекаться встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала?
81. Каким образом осуществляется мытье кухонной посуды?
82. Какие требования предъявляются к приготовлению омлетов?
83. Допускается ли в организациях наличие насекомых, грызунов?
84. Что относится к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания?
85. В обязательном ли порядке необходимо выполнять требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, установленные государственными стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и нормами для граждан и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, материалов и изделий, оказанию услуг в сфере розничной торговли пищевыми продуктами, материалами и изделиями в сфере общественного питания?
86. Какие требования предъявляются к органолептическим свойствам пищевых продуктов?

**6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

## 7. Перечень учебной литературы

1. Анисимова К. В. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для практических работ и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» (уровень бакалавриата), - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2020. - 104 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=40813>

2. Анисимова К. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: [дистанционный курс на платформе Moodle], - Ижевск: , 2019. - Режим доступа: <http://moodle.udsau.ru/enrol/index.php?id=209>

3. Шумилова И. Ш. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2019. - 170 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26891>

4. Спиридонов А. Б., Поробова О. Б., Анисимова К. В., Копысова Т. С. Основы строительства и инженерное оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» для студентов, обучающихся по направлениям подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и «Агроинженерия», направленность (профиль) «Машины и обор», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2021. - 108 с. - Режим доступа: <http://portal.udsau.ru/index.php?q=docs&download=1&id=47339>; <https://e.lanbook.com/book/329954>; <https://lib.rucont.ru/efd/826381/info>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://elib.udsau.ru/> - библиотека электронных учебных пособий Удмуртского ГАУ.
2. <http://docs.cntd.ru/> - Техэксперт. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
3. <http://elib.udsau.ru/> - библиотека электронных учебных пособий Удмуртского ГАУ.
4. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Рукопт».
5. <http://portal.udsau.ru> - Интернет-портал Удмуртского ГАУ.

## 9. Перечень информационных технологий

### 9.1 Перечень программного обеспечения

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.



2. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. По подписке для учебного процесса. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
3. Paint. Графический редактор в составе Microsoft Windows. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы.
4. Учебный комплект КОМПАС-3D. Договор №КмК-19-0218 от 09.12.2019 г. Договор №КмК-20-0160 (133-ГК/20) от 08.09.2020 г.

#### **9.2 Перечень информационно-справочных систем**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

### **10. Материально-техническое обеспечение**

Перечень оборудования, если практика проводится на территории вуза:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, Плиты, столы, кухонная посуда, столовая посуда, кухонная техника
2. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации., компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета, Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования., Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования