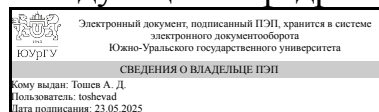


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (технологическая)
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Магистратура

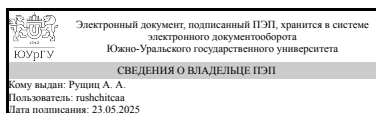
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



А. А. Рушица

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

технологическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель производственной практики магистров закрепление и углубление теоретической подготовки и приобретение и практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства кулинарной продукции и организации производственной деятельности предприятий.

Задачи практики

- систематизация и расширение знаний в области контроля качества и безопасности продукции на предприятиях питания;
- развитие навыков практической деятельности в области разработки новых видов продуктов питания и проведения научно-производственных работ;
- сбор материалов для магистерской выпускной квалификационной работы

Краткое содержание практики

Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения (функциональных; обогащенных ; специализированных и т.д.). Организация выработки новой продукции в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 Способен разрабатывать и внедрять в производство новые технологии и продукцию общественного питания	Знает:способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания;
	Умеет:разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы

	организации производства
	Имеет практический опыт:разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания;
ПК-2 Способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	Знает:основные принципы и подходы к организации НИР; приемы и методы анализа сырья и готовой продукции;
	Умеет:разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями и задачи исследования
	Имеет практический опыт:организации НИР и проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Методология проектирования продуктов питания Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания Современные методы исследования сырья и продуктов питания Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания Современные информационные технологии в производстве продуктов питания Технология специализированных продуктов питания Планирование и организация эксперимента Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания Моделирование технологических процессов производства продуктов питания Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания Инновационные технологии в производстве продуктов питания Защита интеллектуальной собственности	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр) Производственная практика (преддипломная) (5 семестр) Производственная практика (научно-исследовательская работа) (5 семестр)

и патентная деятельность Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр) Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)	
---	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Знает: современные методы исследования свойств сырья и готовой продукции; , современные методы анализа свойств сырья и готовой продукции; методы анализа и представления данных экспериментальной работы; Умеет: составлять план экспериментального исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями НИР; , проводить анализ свойств сырья и готовой продукции; разрабатывать методологию исследования в рамках поставленных задач; обосновывать выбор методов исследования на основе принципов системного подхода Имеет практический опыт: организации НИР, организации и проведения научных исследований в рамках профессиональной деятельности
Макро- и микронутриенты в пищевом сырье и продуктах питания	Знает: особенности строения и функции основных макро- и микронутриентов и их роль в формировании качества продуктов питания Умеет: прогнозировать функционально-технологические изменения свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания; Имеет практический опыт: обоснования функционально-технологических изменений свойств макро- и микронутриентов при производстве продуктов питания;
Методология проектирования продуктов питания	Знает: основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные

принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к разработке новых рецептур и технологий; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека, методологию проектирования продуктов питания

Умеет: использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции , использовать современные программные и технические средства для разработки продуктов питания с заданными свойствами и составом; определять пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, использовать методы моделирования и оптимизации рецептур и технологических процессов производства пищевых продуктов

Имеет практический опыт: разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным

	составом нутриентов , разработки рецептур пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов , оптимизации рецептуры и разработке моделей пищевых продуктов
Использование региональных ресурсов в производстве новых пищевых продуктов	Знает: принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания на основе использования региональных ресурсов; Умеет: применять принципы совершенствования производства продуктов питания на основе региональных ресурсов Имеет практический опыт: обоснования использования региональных ресурсов для совершенствования технологических процессов производства продуктов питания
Защита интеллектуальной собственности и патентная деятельность	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека , основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; , использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать

	модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов, рационального использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции; Имеет практический опыт: способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
Инновационные технологии в производстве продуктов питания	Знает: прогрессивные технологии и формы организации производства продуктов питания , инноватику экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания, современные технологии маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области общественного питания; Умеет: разрабатывать инновационные технологии производства продукции; , оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, применять эффективные способы организации производства и работы трудового коллектива; Имеет практический опыт: поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, поиска и разработки инновационных технологий организации технологического процесса и производства продуктов питания
Теоретические основы производства продуктов питания с заданными свойствами и составом	Знает: основные принципы и подходы к созданию новых рецептур; основные критерии оптимизации состава продуктов. , особенности строения и основные свойства пищевых компонентов и их преобразования в ходе технологических

	процессов; Умеет: анализировать и выбирать перспективные ингредиенты для получения продуктов питания с заданными свойствами и составом, анализировать технологические процессы и обосновывать выбор технологических параметров для получения продуктов с заданными свойствами и составом Имеет практический опыт: разработки новых видов продукции с заданными свойствами и составом, разработки технологических процессов производства продуктов питания с заданными свойствами и составом
Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания	Знает: способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям , способы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям Умеет: устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность , устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции, стратегии развития, финансовой и логистической деятельности предприятия; планировать

	эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность Имеет практический опыт: анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия; управление информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики
Моделирование технологических процессов производства продуктов питания	Знает: методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации; принципы создания моделей новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека; основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; Умеет: использовать современные программные и технические средства для профессионального и академического взаимодействия, в том числе сотрудничества с иностранными партнерами, прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; Имеет практический опыт: устанавливать и

	определять приоритеты в стратегии развития предприятия; разрабатывать план финансовой и логистической деятельности; внедрения методов и подходов к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения, применения информации о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека.
Современные информационные технологии в производстве продуктов питания	Знает: современные программные средства для оптимизации и моделирования рецептур и технологий производства продуктов питания;; современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований;; современные программные средства для моделирования продуктов питания и технологических процессов, обработки и анализа экспериментальных данных; Умеет: использовать современные программные средства для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов питания, использовать современные программные средства для анализа и обработки данных научных исследований;; использовать современные программные средства для поиска информации, моделирования рецептур и параметров технологических процессов; Имеет практический опыт: использования современных программных средств для оптимизации рецептур и технологий производства продуктов питания, анализа и обработки данных научных исследований с использованием современных программных средств, использования современных технических средств для разработки моделей пищевой продукции.
Химия высокомолекулярных полимеров продуктов питания	Знает: особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров , особенности структуры и свойств полимеров, входящих в состав пищевого сырья, их превращения в ходе технологического процесса, влияние различных технологических факторов на свойства полимеров Умеет: прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства

	продуктов питания; , прогнозировать свойства полимеров исходя из особенностей их строения, состава и способа получения, использовать знания химических аспектов строения и модификации биополимеров при разработке новых технологий производства продуктов питания; Имеет практический опыт: проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров, проведения исследований основных функционально-технологических свойств биополимеров
Планирование и организация эксперимента	Знает: методы моделирования и планирования экспериментальных исследований в области пищевых производств, современные подходы к организации научных исследований, теоретические основы НИР; Умеет: разрабатывать модели пищевых продуктов; оптимизировать технологические процессы , составлять план экспериментального исследования; , организовывать НИР в рамках профессиональной деятельности Имеет практический опыт: использования методов планирования экспериментальной деятельности , организации экспериментальной работы в рамках выбранной цели и задач, организации проведения НИР в рамках профессиональной деятельности
Передовые технологии разработки БАД и функциональных ингредиентов для продуктов питания	Знает: современные технологии производства БАД; методы получения БАВ из различных видов сырья и их использование в производстве продуктов питания; Умеет: проводить исследования по выделению БАВ из сырья различного происхождения; Имеет практический опыт: выделения БАВ из сырья различного происхождения; разработки технологий применения БАД в производстве продуктов питания
Технология специализированных продуктов питания	Знает: принципы рационального питания различных групп населения; особенности технологии приготовления продуктов питания для различных групп населения; основные принципы и подходы к созданию новых рецептов и технологий , методы оценки качества сырья и готовой продукции; способы управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества Умеет: определить пути интенсификации технологических процессов, рационального

	использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции, проводить оценку качества продукции различного назначения Имеет практический опыт: производства продукции питания специализированного назначения, проведения оценки качества продукции различного назначения
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (1 семестр)	Знает: методологические основы организации научно-исследовательской работы, методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; Умеет: проводить поиск и анализ научной информации используя современные технические средства, анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; Имеет практический опыт: организации НИР, навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Производственная практика (научно-исследовательская работа) (2 семестр)	Знает: методологию научного исследования, современные способы поиска и анализа научной информации, современные технологии производства продуктов питания Умеет: проводить поиск и анализ научной и технической информации, осуществлять поиск, отбор и систематизацию научной информации в рамках поставленной цели и задач научного исследования, вести поиск и анализировать научную информацию в области производства пищевой продукции Имеет практический опыт: использования современных технических средств для разработки моделей продукции, работы с современными информационно-поисковыми системами; отбора и систематизации научно информации, организации научных исследований

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
-------------------	--	--------------

1	Организационный(оформление на предприятии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия. Составление индивидуального графика прохождения практики).	8
2	Производственный (организация производства на предприятии. Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения. Организация их выработки в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции).	188
3	Итоговый (подготовка материалов для отчета. Оформление отчета по практике)	20

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,1	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Дневник практики должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия.	дифференцированный зачет

						Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,3	6	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по	дифференцированный зачет

					практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет не соответствует требованиям методических указаний. При оценивании результатов мероприятия используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов	
--	--	--	--	--	---	--

						учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	4	Текущий контроль	Защита отчета по практике	0,5	20	При защите отчета учитывается содержание и правильность оформления студентом отчета по практике; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы. За защиту студент получает максимум 15 баллов. Критерии оценивания: 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов –	дифференцированный зачет

						при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией, при ответе допускает существенные ошибки. Характеристика руководителя от организации: 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». 0 баллов – в характеристике руководителя от организации работа студента оценена «неудовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 баллов.	
4	4	Текущий контроль	Индивидуальное задание	0,1	5	Проводится проверка выполнения индивидуального задания на практику. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 0,1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов -	дифференцированный зачет

						индивидуальное задание выполнено в полном объеме, представлены необходимые документы, сдано в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 20% несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 3 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% несоответствия), большинство необходимых документов предоставлено в установленные сроки; 2 балла - индивидуальное задание выполнено частично (не более 40% несоответствия), предоставлено позже установленного срока; 0 баллов - индивидуального задания имеет более 40% несоответствия и сдано позже установленного срока.	
5	4	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-	дифференцированный зачет

						рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла. Пороговое значение – 24 балла, максимальное – 40 баллов. На прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут.	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).

Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, каждый вопрос оценивается в 2 балла. Пороговое значение – 24 балла, максимальное – 40 баллов. На прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ПК-1	Знает: способы повышения конкурентоспособности продукции общественного питания;		+	+		
ПК-1	Умеет: разрабатывать и внедрять в производство новые технологии, рациональные формы и методы организации производства	+		+	+	
ПК-1	Имеет практический опыт: разработки и внедрения новых технологий производства продуктов питания;	+		+	+	
ПК-2	Знает: основные принципы и подходы к организации НИР; приемы и методы анализа сырья и готовой продукции;	+	+	+		+
ПК-2	Умеет: разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья и готовой продукции в соответствии с целями и задачи исследования	+		+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: организации НИР и проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+		+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.
3. Технология продукции общественного питания Текст учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 336 с. ил.
4. Справочник технолога общественного питания А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.
5. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.
6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и

орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ;
под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е.И. Щербакова, под ред. А.Д. Тошева.- Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий [Электронный ресурс] : слов. / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91633 .
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69866 .
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2016. — 168 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90699 .

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
----------------------------	-------------------------	---

ООО "Волна-МК"	454080, г. Челябинск, ул. С. Кривой, 79	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат, конвекционная печь, жарочная поверхность, плита электрическая, шкаф жарочный, посудомоечная машина, кухонный процессор Robot Coupe, холодильник СТИНОЛ 120R, тестомесильная машина Электрич. вытяжка "Elisummer 16шт, аппарат для нагрева воды, мясорубка, ломтерезка "Boch", миксер "Boch", мясорубка, фритюрница "Мулинекс", миксер "Braun", кофемолка "Филлипс", Кофемашина, миксер "Boch".
----------------	---	---