МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
_____ А.В. Бурмистров
«__» ____12____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) практике
студентов __очной__ формы обучения

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация (степень) выпускника БАКАЛАВР (АКАДЕМ.)
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт ИПБТ
Факультет ФПТ
Кафедра ТПП

Практика: преддипломная
8-й семестр (4 недели)

Казань, 2017 г.

Рабочая программа по практике студентов составлена с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с учебным планом, утвержденным в 01.02.2016.
(дата, год)

Для набора студентов 2015, 2016 и 2017 года поступления.

Разработчик программы _____ доц. каф. ТПП Л.З. Габдукаева
(подпись) (должность, И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 04.09.2017, протокол № 1

Зав. кафедрой, проф. _____ О.А. Решетник
(подпись)

« Проверил»
Зав. учебно-произв. практикой студентов _____ Г.М. Пахомова
(подпись)
« 17 » 12 2017 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по образовательной деятельности
« 27 » 12 2017 г., протокол № 5

Председатель комиссии _____ А.В. Бурмистров
(подпись)

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1.1 Вид практики: производственная (преддипломная).

1.2 Тип производственной практики:

производственная (преддипломная) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе научно-исследовательская работа.

1.3 Способ проведения производственной (преддипломной) практики: стационарный, выездной.

1.4 Формы проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

Производственная (преддипломная) практика является частью производственной практики, реализуется в последнем семестре обучения, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной составляющей производственной практики.

Целью производственной (преддипломной) практики является получение студентами опыта самостоятельной профессиональной деятельности, приобретение обучающимися практических навыков и компетенций, сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра направления подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Основные задачи практики**:**

– изучение структуры и организации производства предприятий общественного питания;

– изучение сферы деятельности предприятия с анализом действующих конкурентов;

– рассмотрение вопросов по организации управления, производства и обслуживания;

– умение разрабатывать производственную программу предприятия;

– умение пользоваться технико-технологическими картами, прейскурантами, сборниками рецептур, ознакомиться и уметь составлять отчетную документацию;

– изучение нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии;

– изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов;

– приобретение навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;

– умение рассчитывать необходимый штат работников предприятия;

– умение проводить расчеты по определению необходимого количества технологического оборудования с учетом производственных площадей предприятия;

– изучение вопросов охраны труда, пожарной безопасности на предприятии;

– ознакомление с правилами техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников;

– изучение путей повышения производительности труда и качества готовой продукции;

– получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;

– сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Важной составляющей производственной (преддипломной) практики является проведение научных исследований и апробация методов исследования. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной (преддипломной практики) студентами готовятся доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

Выездная практика проводится на базе предприятий, организаций, осуществляющих деятельность, соответствующую области, объектам и видам профессиональной деятельности, указанным в ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» на основе договоров, заключенных с ФГБОУ ВО «КНИТУ».

Стационарная практика осуществляется в лабораториях кафедры технологии пищевых производств (ТПП), либо на базе современных предприятий общественного питания, расположенных в г. Казани.

Производственная (преддипломная) практика представляет третью часть Блока 2 учебного плана и базируется на учебных дисциплинах, освоенных студентами в ходе теоретической подготовки.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2.П.2 Преддипломная практика.

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики бакалавр по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» должен приобрести следующие практические навыки, умения, профессиональные компетенции:

ПК-1- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2 - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных

программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

ПК-4 - готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-7 – способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-27 - способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

ПК-28 - готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

ПК -29 - готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

В результате освоения производственной (преддипломной) практики студент должен:

1) Знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и

полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции; структуру и организации производства предприятий общественного питания; порядок безопасной эксплуатации технологического оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов; вопросы охраны труда, пожарной безопасности и на предприятии; правил техники безопасности, санитарии и личной гигиены работников; современное оборудование для контроля качества кулинарной продукции; технику выполнения основных аналитических операций при анализе качества пищевых продуктов;

2) Уметь: разрабатывать производственную программу предприятия; рассчитывать необходимый штат работников предприятия; проводить расчеты по определению необходимого количества технологического оборудования с учетом производственных площадей предприятия; пользоваться нормативно-технической документацией предприятия; разрабатывать техническую документацию; проводить технологические расчеты, анализировать и обобщать получаемые данные по конкретной тематике;

3) Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению качества продуктов питания; навыками работы с отчетной и технологической документацией; навыками разработки технологических схем производства технологических и технико-технологических карт на продукцию общественного питания; навыками анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; навыками разрабатывать эффективные предложения по совершенствованию предприятия в условиях рыночной экономики; методами оценки экономической эффективности разрабатываемого проекта; методикой выполнения научно-исследовательской работы с целью получение экспериментального материала для выполнения выпускной квалификационной работы; навыками систематизации и обобщения данных для полученных результатов.

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Производственная (преддипломная) практика (Б2.П.2) проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Прохождение студентом преддипломной практики предполагает наличие у него теоретических знаний по дисциплинам: методы исследования свойств сырья и готовой продукции, технология продукции общественного питания, экономика и управление производством, технология кулинарной продукции за рубежом, техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли, технология специальных видов питания, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, введение в технологию продукции общественного питания, метрология, стандартизация и сертификация, организация производства и обслуживания на предприятиях

общественного питания, товароведение продовольственных товаров, технология продукции общественного питания, оборудование предприятий общественного питания, процессы и аппараты пищевых производств, безопасность жизнедеятельности, экономика, санитария и гигиена питания, основы научных исследований, физиология питания, технология продуктов лечебно-профилактического питания, микробиология, сертификация услуг на предприятиях общественного питания, технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.

Студент должен быть готовым к выполнению задания практики и поручений руководителя практики, отдаваемым в рамках достижения целей и задач практики.

4. Время проведения производственной (преддипломной) практики

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики восьмого семестра составляет:

академический бакалавриат

курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
4	8 семестр	4 недели	216 (6 зач.единицы)
	Итого:	4 недели	216 (6 зач.единицы)

5. Структура и содержание преддипломной практики в форме проекта

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу магистров	Формы текущего контроля
1	**Подготови-тельный этап**	- получение индивидуального задания на практику; - согласование с руководителем темы ВКР - дипломного проекта или работы; - изучение (планирование) состава функциональных групп помещений действующего (проектируемого) предприятия по теме ВКР;	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
2	**Производс-твенный этап**	- разработка производственной программы предприятия; - составление графика загрузки зала и на основании полученных данных определение среднего процента загрузки и оборачиваемости места за каждый час работы зала; - составление меню, графика реализации блюд в зале;	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет, собеседование, решение ситуационных задач

		- определение примерного количества блюд по основным видам и определение процентного соотношения для основных групп блюд, сравнение полученных данных с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия; - составление сводной продуктовой ведомости; - расчет и оценка соответствия фактического числа производственных работников расчетным нормативам; - подбор необходимого количества технологического оборудования для оснащения предприятия; - расчет производственных площадей предприятия; - определение общей площади предприятия; - разработка строительно-монтажного плана предприятия, схемы технологических потоков; - изучение порядка введения и разработка нормативно-технической документации на предприятии (технологические и технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд);	
3	**Отчетный этап**	Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	Защита отчета по практике – дифференцированный зачет

Структура и содержание преддипломной практики в форме научно-исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу магистров	Формы текущего контроля
1	**Подготови-тельный этап**	Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности. Выбор направления и обоснование темы научного исследования. Поиск и анализ научной информации, изучение актуальности выбранной тематики.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет

2	**Производственный этап**	Составление плана эксперимента. Определение методики проведения исследования. Освоение методов исследования. Организация и проведение экспериментов по выбранной тематике под руководством научного руководителя.	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
3	**Отчетный этап**	Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) научного руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	Защита отчета по практике – дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по преддипломной практике

По итогам прохождения производственной (преддипломной) практики обучающийся в течение 7 дней подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

– индивидуальное задание на производственную (преддипломную) практику (Приложение №1);

– отчет по производственной (преддипломной) практике (Приложение № 2);

– дневник по производственной (преддипломной) практике (Приложение № 3);

– отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);

– путевку на прохождение практики (Приложение №5);

– другие формы отчетности, обусловленные спецификой программы обучения по конкретному направлению.

Студент должен составить письменный отчет о прохождении практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Подведение итогов преддипломной практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 19600-74: «Отчет о научно-исследовательской работе.

Общие требования и правила оформления» и ГОСТ 2.105- 68 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде через 1,5 интервал, с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 30 мм,
- правого - 15 мм,
- верхнего и нижнего - 20 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [12]. Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Перечень производственных цехов».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу

пояснительной записки головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений.

Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц. Отчет о практике должен содержать:

– титульный лист
– индивидуальное задание
– оглавление (содержание);
– введение
– основную часть;
– заключение
– список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.);
– приложения;
– дневник практики
– отзыв-характеристику;

Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы.

Аттестация по итогам производственной преддипломной практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики (научного руководителя). Формой промежуточной аттестации является **зачет с оценкой.**

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной (преддипломной) практике

Производственная (преддипломная) практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуются преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации__в течение 7 дней после прохождения практики.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и

обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011).

Дифференцированный зачет по производственной (преддипломной) практике выставляется по 100-бальной шкале.

Форма контроля	Максимальное количество баллов
Посещаемость	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	10
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	20
Качество, полнота, правильность оформления отчета	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	40
Итого	100

Для получения дифференцированного зачета вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

8.1 Основная литература

При прохождении практики и подготовке отчета в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
Романова, Н.К. Общая технология пищевых производств [Учебники] : учебно-методич. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2007 .— 85 с. : ил. — Библиогр.: с.82 (11 назв.) .— ISBN 978-5-7882-0486-4.	105 экз. в УНИЦ КНИТУ
Романова, Н.К. Теоретические основы производства продукции общественного питания [Учебники] : учеб. пособие / Н.К. Романова, О.А. Решетник ; Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2008 .— 224 с. : ил. — Библиогр.: с.213-214 (20 назв.).	106 экз. в УНИЦ КНИТУ
Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань, 2012 .— 81, [2] с. : ил. — Библиогр.: с.81-82 (15 назв.).	70 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf>. Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Романова, Н.К. Введение в технологии продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 240 с. : ил. - Библиогр.: с.235 (10 назв.).	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Добрынина, А.Ф. Физико-химические основы анализа пищи [Учебники] : учеб.-метод. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 78, [2] с. : табл. — Библиогр. в конце работ .— ISBN 978-5-7882-0850-3.	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Евгеньев, М.И. Методы исследования качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 289, [3] с. : ил., табл. — Библиогр.: с.287-288 (16 назв.).	79 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=161953 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=389895 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Васюкова А. Т. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Практикум / А. Т. Васюкова. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=430289 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Выш. шк., 2013. - 303 с.: ил. - ISBN 978-985-06-2209-9.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=508855 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Учет и контроль в общественном питании : Учебное пособие / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров. — 2-е изд., испр. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2015. — 695 с.: 60x90 1/16. (Высшее финансовое образование). ISBN 978-5-905554-98-8, 500 экз.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=512166 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=519492 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения / Богданова Е.В., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., ВГУИТ, 2014. - 96 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/185998 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2016 .— 96 с.	ЭБ УНИЦ КНИТУ http://ft.kstu.ru/ft/Romanova-Organizatsiya_proizvodstva_I_obsluzhivaniya_na_pred_obshchestv_pitaniya.pdf>. Доступ с IP-адресов КНИТУ
Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=548142 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2013. - 99 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/180119 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Основы научных исследований: учебное пособие. Мусина О. Н. Директ-Медиа , 2015. - 150 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/183419 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Дипломное проектирование для бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник ; Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2016 .— 156 с.	ЭБ УНИЦ КНИТУ http://ft.kstu.ru/ft/Romanova-diplomnoe_proektirovanie_dlya_bakalavrov.pdf>. Доступ с IP-адресов КНИТУ
Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=518473 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании Л.А. Радченко / М.: "Дашков и Ко", 2006. – 320 с.	7 экз в УНИЦ КНИТУ
Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60x90 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=519624 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Романова Н. К., Хрундин Д. В. КГТУ, 2010. - 92 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/186212 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Микробиология пищевых производств: учебное пособие / Петухова Е. В., Крыницкая А. Ю., Ржечицкая Л. Э. КГТУ, 2008. - 150 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/185998 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Организация производства и обслуживания в ресторанах	ЭБС «Книгафонд»

и барах: учебное пособие / Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. НГТУ , 2011 г. - 204 с.	http://www.knigafund.ru/books/186050 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Канарская, З.А. Санитария и гигиена питания [Учебники] : учеб. пособие / З.А. Канарская [и др.] ; Казан . гос. технол. ун-т .- Казань, 2009 .— 156 с. : табл. — Библиогр.: с.152-153 (20 назв.).	71 в УНИЦ КНИТУ
Оборудование предприятий общественного питания: учебник, Ч. 1. Механическое оборудование / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Директ-Медиа , 2016. - 680 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/182644 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

Журналы, рекомендованные при подготовке отчета по практике, имеющиеся в УНИЦ КНИТУ:

1. Гастроном
2. Известия вузов. Пищевая технология
3. Общепит: бизнес и искусство
4. Кондитерское производство
5. Техника и технология пищевых производств
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
7. Товароведение продовольственных товаров
8. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
9. Пищевая промышленность
10. Химия растительного сырья

8.3 Электронные источники информации

При подготовке отчета по практике предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа:http://ruslan.kstu.ru/
2. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/
3. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: http://elibrary.ru
4. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru
5. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: http://rucont.ru
6. ЭБС Библиокомплектатор – Режим доступа: http://www.bibliocomplectator.ru/
7. ЭБС «Лань» – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/
8. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступаhttp://www.knigafund.ru
9. ЭЧЗ «БиблиоТех» – Режим доступа: https://kstu.bibliotech.ru
10. ЭБС «Консультант студента»- Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru
11. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/
12. ЭБС «Book.ru» - Режим доступаhttps://www.book.ru/
13. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – режим доступа: https://biblioclub.ru

Согласовано:
Зав. сектором ОКУФ

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственные цеха предприятий общественного питания различных типов и классов; цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств» оснащены: спектрофотометр, pH-метр, микроскоп биологический световой, муфельная печь, холодильники, термостат воздушный, шкаф сушильный, шкаф вытяжной, автоклав, дистиллятор, центрифуга, вискозиметр, магнитная мешалка, весы аналитические и технические, плиты электрические, штатив лабораторный для бюреток, шкаф вытяжной, лабораторная посуда, спектрофотометр, бытовые раковины, пароварка, механическое оборудование (мясорубки, взбивальная машина/ блендер, овощерезка и др.), наплитная и столовая посуда, весы, электроплитка, микроволновая печь, холодильник, ванны моечные, столы рабочие с поверхностью из нержавеющей стали, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, плиты электрические.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии

Кафедра технологии пищевых производств

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации
по преддипломной практике
19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»
(код и наименование направления подготовки/ специальности)
Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
(наименование профиля/специализации)
бакалавр
квалификация

Казань, 2017

УТВЕРЖДЕНО

на заседании кафедры ТПП
«4» 08 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой ______________
________________ О.А. Решетник
(подпись)
«4» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:
Эксперты:
Валиотникова А.Н., ст. преп. каф. ТППСХП, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ф.И.О., должность, организация, подпись
Каримова А.З., доцент каф. ТиТПП КСЕ РУК
Ф.И.О., должность, организация, подпись
[illegible]

СОСТАВИТЕЛЬ :

Л.З. Габдукаева, доцент каф. «Технология пищевых производств»
Ф.И.О., должность, организация, подпись

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Подготовительный этап	*ПК-2, ПК-4, ПК-15*	- ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; - ПК-15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	*Отчет по практике*
Производственный этап	*ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29*	- ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; - ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;	*Собеседование, решение ситуационных задач, отчет по практике*

		- ПК-17 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - ПК-27 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; - ПК -28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); - ПК-29 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	
Отчетный этап	*ПК-6, ПК-7, ПК-28*	- ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; - ПК -7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; - ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта,	*Отчет по практике, дифференцированный зачет*

		выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Показатели и критерии оценивания компетенций с описанием шкал оценивания

Индекс компетенции	***Содержание компетенции***	***Уровни освоения компетенции***		
		Пороговый	***Продвинутый***	***Превосходный***
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знание нормативно-технической документацией в области контроля продуктов питания, основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, основных этапов технологического процесса производства продукции питания	знание основных свойств сырья и готовой продукции, умение пользоваться действующей нормативно-технической документацией в области контроля продуктов питания, знание принципов работы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья и качество готовой продукции, последовательность проведения технологического	знание технических средств измерения и принципов его работы для установления качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные знания по организации и осуществления технологического процесса при производстве кулинарной продукции

			процесса производства продукции питания	
ПК-2	владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	базовые знания информационных технологий для проведения расчета и проектирования предприятий питания, теоретических основ использования прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	умение пользоваться современными информационными технологиями, использовать компьютерные технологии и прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования	владение навыками работы с современными информационными технологиями, самостоятельно использовать компьютерные технологии и прикладные программы для расчета технологических параметров оборудования
ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	базовые знания теоретических основ организации предприятий питания с учетом современных направлений развития технологий общественного питания; готовность устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания с использованием базовых знаний	знание перспективных направлений в сфере производства продукции питания с учетом их функциональных свойств, гигиенической регламентации и экологических последствий применения новых технологии при их производстве; готовность устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания с использованием основных знаний	знание современных технологии производства продуктов питания; умение принимать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; знание мер по сохранению и защите экосистемы в ходе профессиональной деятельности

ПК-5	способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знание основных видов оборудования, необходимых для оснащения предприятий питания, знание методики расчета и подбора производственного оборудования; умение разрабатывать производственную программу предприятия,	умение подобрать необходимое производственное оборудование, оценивать эффективность работы технологического оборудования*;* владение методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; знание инновационных технологий в развитии индустрии питания	*владение навыками расчета* производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; готовность участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; умение обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способность организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	базовые знания нормативно-технологической документации по производству продукции	умение использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продукции питания, способность контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при производстве продукции	умение самостоятельно осуществлять организацию документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию для производства безопасной и качественной продукции питания

ПК-7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	базовые знания в области технохимического контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; знание основных факторов, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания	умение проводить контроль по соблюдение требований нормативных документов при осуществлении процесса производства кулинарной продукции, способность осуществлять поиск и выбор новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	умение проводить контроль, анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства; проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; проведения
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	способность осуществлять поиск необходимой информации в области развития потребительского рынка с использованием базовых знаний; умение находить печатные, электронные, технические и иные источники информации	умение выделять основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию; анализировать, оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной деятельности; определять современные направления развития продовольственного рынка с использованием основных знаний	готовность определять перспективные направления развития рынка потребительского сырья с использованием углубленных знаний; умение самостоятельно систематизировать и обобщать информацию; владеть методами оценки, анализа и систематизации информации

ПК-17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	базовые знания в области планирования и проведения технологических процессов производства продукции питания, не систематизированные знания по использованию ресурсосберегающих технологии в производстве продукции общественного питания	способность организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; способность организовать ресурсосберегающее производство, знание способов рационального использования видов ресурсов	способность использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать и выбирать ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания
ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	знание основных видов оборудования, необходимых для оснащения предприятий питания, знание методики расчета и подбора производственного оборудования	знание рациональных способов эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания; способность рассчитать и подобрать необходимое производственное оборудование, оценивать эффективность работы технологического оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания производственным оборудованием	готовность участвовать в планировке и оснащении предприятий питания, способность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	умение разрабатывать производственную программу предприятий питания, проводить несложные технологические расчеты в области проектирования предприятий питания	умение формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания, умение читать проектные чертежи	умение самостоятельно разрабатывать производственную программу в зависимости от специфики предприятия питания; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания; читать проектные чертежи и проверять правильность подготовки технологического проекта
ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	базовые знания технической документации по проектированию предприятий общественного питания, способность проводить технологические расчеты по проектированию предприятия питания малой мощности	умение использовать нормативную, техническую документацию при проектировании предприятий питания, способность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, самостоятельно проектировать и оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Показатели и критерии оценивания компетенций с описанием шкал оценивания

Этап формирования компетенции	***Индекс компетенции***	**Содержание компетенции**	***Шкала оценивания (в баллах)***		
			Пороговый	***Продвинутый***	***Превосходный***
Подготовительный этап	ПК-2	владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;	*4-6*	*6-8*	*8-10*
	ПК-4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;			
	ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию			
Производственный этап	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	*42-50*	*51-60*	*61-70*
	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;			

	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;			
	ПК-17	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;			
	ПК-27	способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;			
	ПК -28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);			
	ПК-29	готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта			
Отчетный этап	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую	*14-16*	*16-18*	*18-20*

		документацию в условиях производства продукции питания;			
	ПК -7	способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;			
	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)			
Итоговый балл			*60-100*		

-
-
-

Итоговая шкала оценивания

Цифровое выражение	**Выражение в баллах БРС**	**Словесное выражение**	**Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций**
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен **превосходный** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29*
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен **продвинутый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29*
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен **пороговый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29*
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	**Не освоен пороговый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29*

4. Задания и иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций *ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-15, ПК-17, ПК-27, ПК-28, ПК-29.*

Ситуационные задачи:

1. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 3 кг соуса молочного сладкого по рецептуре №550 (860) по II колонке. Замените молоко цельное на молоко коровье обезжиренное сухое.

2. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 5 кг соуса белого основного в столовой 3 категории по рецептуре №537 (843), включая продукты для приготовления бульона. Замените лук репчатый на лук репчатый сушеный.

3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 150 порций каши рассыпчатой гречневой с луком по рецептуре 256 (406) в столовой 3 категории.

4. Рассчитайте необходимое количество жидкости и соли для варки рассыпчатой ячневой каши из 4 кг крупы, а также объем котла, необходимый для варки каши.

5. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления запеканки рисовой с творогом по рецептуре №265 (420) в количестве 120 порций, в столовой II категории.

6. Какое количество порций крупеника можно получить из 5 кг гречневой крупы в столовой II категории.

7. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Макароны с томатом» по рецептуре 275 (445) в столовой 3 категории.

8. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 20 порций блюда «Лапшевик с творогом» по рецептуре 278 (452) в столовой 3 категории.

9. Определите норму расхода крупы, молока, воды, соли и сахара для варки50 кг пшенной вязкой каши по II колонке.

10. Определите норму расхода продуктов для варки жидкой каши из хлопьев «Геркулес» из 2 кг крупы по III колонке.

11. Определите норму расхода продуктов для варки рассыпчатой пшеничной каши и 4 кг пшеничной крупы по II колонке.

12. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой перловой каши из 5 кг крупы перловой промытой.

13. Рассчитайте количество жидкости и соли для варки рассыпчатой кукурузной каши из 10 кг крупы кукурузной промытой.

14. Масса отварного картофеля 25 кг. Определите процент потерь при тепловой обработке, процент отходов при механической обработке и массу неочищенного картофеля в апреле месяце.

15. Взято для очистки 100 кг картофеля в ноябре месяце. Определите массу картофеля жареного брусочками фри.

16. Масса отварной моркови 15 кг. Определите массу неочищенной моркови в ноябре, марте месяце.

17. Какое количество отварного картофеля получиться в апреле месяце из 80 кг неочищенного картофеля.

18. Какое количество моркови припущенной дольками получиться в феврале месяце из 15 кг сырой неочищенной моркови.

19. Какое количество картофеля жареного во фритюре брусочками получиться в марте месяце из 10 кг неочищенного картофеля.

20. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда «Капуста тушеная» в столовой III категории.

21. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Картофеля в молоке» в мае месяце в столовой 2 категории.

22. Рассчитайте необходимое количество продуктов необходимое для приготовления 25 порций блюда «Картофель запеченный в сметанном соусе» по рецептуре №270 (372) в столовой III категории. Замените картофель свежий пюре картофельным сухим.

23. Масса говядины для варки 20 кг. После варки масса мяса составила 12,9 кг. Найдите потери при тепловой обработке и сравните с нормой.

24. Сколько порций ростбифа можно получить из 1,8 кг вырезки в ресторане I категории.

25. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Бефстроганов» в столовой II категории.

26. В столовой обнаружено 6,5 кг говядины тушеной крупным куском. Какое количество мяса было взято для этого.

27. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Гуляш» в столовой III категории из говядины II категории упитанности.

28. Какое количество котлет натуральных рубленных будет получено из туши баранины массой 47 кг в столовой II категории.

29. Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. Определите количество отходов при порционировании.

30. Рассчитайте необходимое количество продуктов (включая воду) для приготовления 50 порций плова из свинины в столовой III категории.

31. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив по рецептуре №586 (926/III – 81 г.). Если масса порции 200 г.

32. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов по рецептуре №588 (933) в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара – песок на мед натуральный.

33. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы по рецептуре №590 (934) в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).

34. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока по рецептуре №605 (962). В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.

35. Определите норму расхода сырья для приготовления 50 порций блюда «Пудинг сухарный» по рецептуре №616 (983) в столовой II категории.

36. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 200 порций чая с сахаром по рецептуре №628 (1009).

37. Определите норму расхода чая сухого для приготовления 300 порций чая с молоком по рецептуре №630 (1011).

38. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100 кг свеклы в ноябре и феврале.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления протертых супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

2. Технология производства бульонов: мясокостных, костных, из птицы, рыбных. Режим варки.

3. Требования к качеству бульонов. Использование бульонов. Составить технологическую схему блюда из меню

4. Технологический процесс приготовления блюд из творога. Требования к качеству. Санитарные требования хранения и реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

5. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей. Санитарные правила хранения и реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

6. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Составить технологическую схему блюда из меню

7. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса. Ассортимент. Требования к качеству. Санитарные требования к производству и реализации полуфабрикатов. Составить технологическую схему блюда из меню

8. Классификация и технологический процесс приготовления горячих сладких блюд. Составить технологическую схему блюда из меню

9. Классификация супов. Супы заправочные, технология приготовления солянок. Требования к качеству. Санитарные требования к хранению и реализации первых блюд. Составить технологическую схему на блюдо из меню

10. Технологический процесс приготовления сладких супов и соусов. Санитарные требования к их производству и реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

11. Технология производства мучных кондитерских изделий из песочного теста. Требования к качеству теста и выпечных полуфабрикатов. Санитарные требования к хранению и реализации. Составить технологическую схему изделия из меню

12. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного порционными кусками. Требования к качеству. Санитарные требования к реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

13. Технологический процесс приготовления мучных блюд (пельменей и вареников). Санитарные требования к производству этих блюд. Составить технологическую схему блюда из меню

14. Технологический процесс приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов. Санитарные требования согласно нормативно-технической документации. Составить технологическую схему блюда из меню

15. Технологический процесс приготовления блюд из птиц и дичи. Требования к качеству блюд. Составить технологическую схему блюда из меню

16. Технологический процесс приготовления каш различной консистенции. Требования к качеству. Санитарные правила хранения и реализации. Составить технологическую схему на гарнир из меню

17. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев и др.). Требование к качеству мучных кулинарных изделий. Составить технологическую схему на изделие из меню

18. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Составить технологическую схему блюда из меню

19. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушенного мелким куском. Технологический процесс приготовления красных соусов. Составить технологическую схему блюда из меню

20. Технологический процесс приготовления салатов из сырых и вареных овощей. Санитарные правила хранения и реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

21. Технология прозрачных супов. Требования к качеству. Ассортимент гарниров к прозрачным бульонам. Составить технологическую схему блюда из меню

22. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Санитарные требования. Составить технологическую схему блюда из меню

23. Технологический процесс приготовления сладких желированных блюд. Составить технологическую схему блюда из меню

24. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов. Составить технологическую схему блюда из меню

25. Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Санитарные требования. Составить технологическую схему блюда из меню

26. Технологический процесс приготовления студней. Санитарные требования к качеству. Сроки реализации. Составить технологическую схему блюда из меню

27. Технологический процесс приготовления блюд из фаршированных овощей. Составить технологическую схему блюда из меню Классификация сладких холодных блюд.

28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из свежих плодов и ягод. Составить технологическую схему блюда из меню

29. Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.

30. Основные понятия, термины и определения в области качества продукции предприятия питания.

31. Номенклатура основных групп показателей качества продукции.

32. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.

33. Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.

34. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции.

35. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.

36. Организация питания и обслуживание пассажиров различных видов транспорта (железнодорожный, водный, авиа-, автотранспорт).

37. Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания. Характеристика маркетинга ресторана и мерчандайзинга.

38. Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.

39. Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.

40. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация механических способов обработки сырья.

41. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции. Продукция сублимационной сушки в общественном питании.

42. Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.

43. Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.

44. Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.

45. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированной упаковке. Сроки и условия хранения.

46. Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.

47. Организация питания по месту работы и учебы. Режим питания, ассортимент продукции.

48. Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.

49. Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.

50. Организация питания и обслуживания иностранных туристов. Особенности составления меню для иностранных туристов.

51. Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.

52. Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.

53. Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.

54. Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

55. Ассортимент, упаковка и маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции. Сроки и условия хранения.

56. Организация питания на производственных предприятиях.

57. Медицинские осмотры, профилактические обследования. Санитарная документация и гигиеническая подготовка персонала предприятия.

58. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний на предприятиях общественного питания. Меры профилактики этих заболеваний.

59. Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов. Меры борьбы с возбудителями пищевых заболеваний и их переносчиками на предприятиях питания.

60. Техническая оснащенность предприятий питания. Требования охраны труда и техника безопасности при работе с технологическим оборудованием.

61. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе холодного цеха.

62. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе горячего цеха.

63. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе кондитерского цеха.

64. Методы исследования химического состава продуктов.

65. Методы исследования показателей биологической безопасности продуктов

66. Инструментальные методы анализа качества сырья и готовой продукции

Вопросы для собеседования:

1. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд восточной кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

2. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд шведской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

3. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд средиземноморской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

4. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд узбекской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

5. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд немецкой кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

6. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд татарской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

7. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд чувашской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

8. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд европейской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

9. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд азербайджанской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

10. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд японской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

11. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд удмуртской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

12. Характеристика, особенности и технология приготовления блюд чешской кухни. Требования к качеству, разработка технологических схем приготовления блюд.

Ситуационные задачи по тематике выпускных квалификационных работ:

1. Разработать производственную программу кафе на 60 посадочных мест
2. Разработать производственную программу ресторана на 90 посадочных мест
3. Разработать производственную программу школьного ресторана на 110 посадочных мест
4. Разработать производственную программу предприятия быстрого обслуживания на 40 посадочных мест
5. Разработать производственную программу кафе-бистро на 35 посадочных места
6. Разработать производственную программу школьной столовой на 80 посадочных мест
7. Разработать производственную программу столовой при производстве на 220 посадочных мест
8. Разработать производственную программу блинной на 30 посадочных мест

9. Разработать производственную программу кыстыбыйной на 24 посадочных места

10. Разработать производственную программу общедоступной столовой на 70 посадочных мест

11. Разработать производственную программу ресторана на 65 посадочных мест

12. Разработать производственную программу пельменной на 35 посадочных мест

13. Разработать производственную программу столовой на 100 посадочных мест

14. Разработать производственную программу ресторана на 40 посадочных мест при торговом центре

15. Разработать производственную программу столовой на 80 посадочных мест

16. Разработать производственную программу шашлычной на 48 посадочных мест

17. Разработать производственную программу общедоступной столовой на 70 посадочных мест

18. Разработать производственную программу кафе-пиццерии на 86 посадочных мест

19. Разработать производственную программу ресторана на 130 посадочных мест

20. Разработать производственную программу столовой при санатории на 130 посадочных мест

21. Разработать производственную программу ресторана на 76 посадочных мест

22. Разработать производственную программу ресторана на 60 посадочных мест формата «free flow»

23. Разработать производственную программу кафе на 56 посадочных мест

24. Разработать производственную программу ресторана на 84 посадочных места

25. Разработать производственную программу ресторана на 60 посадочных мест

26. Разработать производственную программу кафе на 60 посадочных мест

27. Разработать производственную программу кафе на 55 посадочных мест

28. Разработать производственную программу детского кафе на 35 посадочных мест

29. Разработать производственную программу ресторана на 60 посадочных мест

30. Разработать производственную программу кафе на 42 посадочных места

31. Разработать производственную программу столовой на 120 посадочных мест при производстве

32. Разработать производственную программу кондитерской на 28 посадочных мест

33. Разработать производственную программу ресторана на 72 посадочных мест

34. Разработать производственную программу столовой на 110 посадочных мест при заводе

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

Проект кафе, специализирующегося на восточной кухне;

Оценка показателей качества мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья;

Изучение качественных характеристик рыбных полуфабрикатов с функциональными свойствами;

Проект ресторана, специализирующегося на шведской кухне;

Разработка ассортимента и проектирование школьного ресторана;

Проект предприятия быстрого обслуживания;

Проект кафе-бистро;

Разработка ассортимента и проектирование школьной столовой Проект столовой при производстве;

Проект блинной;

Проект кыстыбыйной;

Изменение свойств тапиокового крахмала в результате ферментной модификации;

Проект ресторана, специализирующегося на средиземноморской кухне

Проект пельменной;

Влияние адаптогенов на качество продуктов специального назначения;

Проект ресторана быстрого обслуживания при торговом центре;

Использование пряностей и приправ в технологии полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы;

Разработка мармеладного изделия для функционального питания из ягод черной смородины;

Проект шашлычной;

Оценка антиоксидантной емкости различных видов муки;

Проект кафе-пиццерии;

Проект ресторана, специализирующегося на узбекской кухне;

Проект столовой (при санатории, общедоступной, при производстве);

Проект ресторана, специализирующегося на немецкой кухне;

Оценка качества и контроль биохимических показателей напитков специализированного назначения;

Проект ресторана формата «free flow», специализирующегося на татарской кухне;

Проект кафе, специализирующегося на чувашской кухне;

Проект ресторана, специализирующегося на национальной татарской кухне;

Оценка качества кисломолочного напитка с экстрактами лекарственных трав;

Разработка мармеладного изделия из ягод вишни функционального назначения;

Проект ресторана, специализирующегося на европейской кухне;

Проект кафе, специализирующегося на азербайджанской кухне;

Исследование антиоксидантной активности продуктов переработки злаковых культур;

Проект кафе татарской национальной кухни;

Проект детского кафе;

Проект ресторана, специализирующегося на японской кухне;

Проект кафе, специализирующегося на удмуртской кухне;

Проект кафе-кондитерской;

Проект ресторана, специализирующегося на чешской кухне.

Процедура оценивания

По результатам прохождения производственной (преддипломной) практики составляется отчет, который предоставляется руководителю для проверки.

Отчетная документация сдается на кафедру, руководитель практики от кафедры знакомится с материалом и оценивает его. Выставление оценки осуществляется после защиты отчета по практике, который назначается через 7 дней после окончания практики.

Итоговая оценка складывается по результатам всех оцениваемых работ на протяжении всей практики, куда входят заполнение дневника практики, сдачи перечня необходимой документации и защита отчета.

Максимальная сумма баллов по учебной практике – 100.

1) посещаемость – 10 баллов;

2) отзыв (характеристика) руководителя практики – 10 баллов;

3) результаты собеседования – 20 баллов;

4) отчет по практике – 20 баллов;

3) защита отчета – 40 баллов;

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличный отзыв от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличный отзыв от руководителя практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, отсутствующему на закрепленном рабочем месте базы практики или не выполнившему программу практики, или получившему отрицательный отзыв о работе, или ответившему неверно на вопросы при защите отчета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)
Факультет пищевых технологий
(название института, факультета)

Кафедра технологии пищевых производств

Срок практики с_____по_____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА _____ ПРАКТИКУ

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Зав. каф. _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____(_____)
подпись (Ф.И.О.)

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)
Факультет пищевых технологий
(название института, факультета)

Кафедра технологии пищевых производств

ОТЧЕТ

по _____ практике

_____
(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

_____

Выполнил студент _____
(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики
от предприятия, _____
организации, (Фамилия И.О., подпись)
учреждения

Руководитель практики
от кафедры _____
(Фамилия И.О., подпись)

Казань 201 г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

ДНЕВНИК

ПО _____ПРАКТИКЕ

Студента **Института пищевых производств и биотехнологии (ИППБТ)**
факультет пищевых технологий
(название института, факультета)

направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» группы

_____
(Ф.И.О.)

Казань 201 г.

Учет работы студента

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Проверил руководитель практики
от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

Подпись _____ **Дата** _____----

М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

ОТЗЫВ
о выполнении программы практики

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель практики от предприятия,
организации, учреждения _____

Подпись _____ **М.П.**

Казанский национальный исследовательский технологический университет

П У Т Е В К А
на преддипломную практику

Студент(ка)_____ гр. №_____
Факультета _____
Специальности _____
В соответствии с договором № _____ от _____ 20__г.
Направляется для прохождения _____ практики
с_____по _____
в _____
(наименование предприятия)

М. П. **Декан** **Заведующий кафедрой**

_____ **_____**
(Подпись) **(Подпись)**

Прибыл на практику **Выбыл с практики**

_____20 г. **_____20 г.**

М.П._____ **М.П._____**

Инструктаж на рабочем месте проведен _____20 г.

_____
(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____
_____
_____

Оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия **Руководитель практики от кафедры**

_____ _____
(подпись) (подпись)

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «*Б2.П.2 Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)*»
(шифр и название дисциплины)

Пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств
(наименование кафедры)

№ п/п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № 11 от 01.07.2019 г.	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика	Подпись заведующего кафедрой	Подпись заведующего учебно-производственной практикой
		нет	нет			