

**6**  
МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический  
университет»  
(ФГБОУ ВО КИТТУ)



**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по УР  
А.В. Бурмистров  
\_\_\_\_\_ 12 \_\_\_\_\_ 2017 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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 (ПРИКЛАД.)  
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт ИПБТ  
Факультет ФПП  
Кафедра ТПП

Практика: производственная  
4-й семестр (4 недели)  
6-й семестр (6 недель)

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) « 27 » 12 20 17 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по образовательной деятельности « 27 » 12 20 17 г., протокол № 5

Председатель комиссии  А.В. Бурмистров  
(подпись)

## 1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1.1 Вид практики: производственная.

1.2 Тип производственной практики: производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

1.3 Способ проведения производственной 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 практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются:

- формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов;
- закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ознакомление студентов с особенностями работы отдельных цехов;
- получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья изготвлению полуфабрикатов;
- получение практических навыков приготовления, оформления и подачи кулинарных изделий и блюд;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания;
- изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии;
- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия,
- получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования;
- получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;
- знакомство с организацией технологического контроля.

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

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

## **2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

В результате прохождения производственной 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-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

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-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;

ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по

результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;

ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства-и принимать решения по результатам аттестации;

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;

ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;

ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;

ПК-31 – способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой.

### **3. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б2.П.1 Производственная практика.

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.21 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.ОД.15 Технология продуктов лечебно-профилактического питания;

Б1.В.ОД.16 Технология продуктов за рубежом;

Б1.В.ДВ.6.1 Технология кондитерских изделий в общественном питании;

Б1.В.ДВ.6.2 Физико-химические методы исследования свойств сырья.

В результате освоения производственной практики студент должен:

1) Знать: ассортимент и технологию продукции общественного питания; нормативную документацию отрасли; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методы оценки и контроля качества продукции; структуру производства предприятия питания; процесс организации труда на производстве; формы обслуживания на предприятиях; формы контроля выпускаемой продукции.

2) Уметь: использовать полученные знания в практической деятельности; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; определять тип, класс, специализацию предприятия;

разрабатывать меню; определять состав и назначение помещений предприятия, взаимосвязь между ними; определять источники получения сырья и полуфабрикатов; определять состав и площадь складских помещений предприятия; проводить расчеты производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования, эксплуатировать различное технологическое оборудование при производстве продукции питания;

3) Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий; навыками контроля качества кулинарной продукции; навыками разработки нормативно-технической документации на продукцию общественного питания; навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

#### 4. Время проведения производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики четвертого семестра составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, продолжительность – 4 недели, шестого семестра – 9 зачетных единиц, 324 часа, продолжительность – 6 недель.

прикладной бакалавриат

курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
2	4 семестр	4 недели	216 (6 зач.единиц)
3	6 семестр	6 недель	324 (9 зач.единиц)
	Итого:	10 недель	540 (15 зач.единиц)

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	<b>Подготовительный этап</b>	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, специализации).	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет
2.	<b>Производственный этап</b>	Изучение организации работы заготовочных и доготовочных цехов по производству кулинарной продукции в роли стажера повара, бригадира: - изучение состава функциональных	Внесение соответствующих записей в дневник практики и отчет, собеседование, решение

		<p>групп помещений предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции;</li> <li>- разработка производственной программы предприятия;</li> <li>- изучение организации работы заготовочных цехов и технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;</li> <li>- изучение организации работы доготовочных цехов и технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- изучение санитарных требований на предприятии;</li> <li>- рассмотрение форм контроля выпускаемой продукции;</li> <li>- изучение порядка введения и разработка нормативно-технологической документации на предприятии (технологические и технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд);</li> <li>- освоение методики расчета энергетической и пищевой ценности блюд</li> </ul>	ситуационных задач
3.	<b>Отчетный этап</b>	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

## **6. Формы отчетности по производственной практике**

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

- индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
- отчет по производственной практике (Приложение № 2);
- дневник по производственной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5).

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.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

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 (титальном) 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).

Отчет может быть дополнен таблицами, графиками, схемами. 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 с базы практики/

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

Защита отчета производится в университете перед руководителем практики от университета.

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.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

## **7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике**

Производственная 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 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 производственной 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 <a href="http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf">http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf</a> . 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 <a href="http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf">http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf</a> 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» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=161953">http://znanium.com/bookread2.php?book=161953</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

<p><u>Зайко Г. М.</u> 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</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=389895">http://znanium.com/bookread2.php?book=389895</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p><u>Васюкова А. Т.</u> 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.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430289">http://znanium.com/bookread2.php?book=430289</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p><u>Василенко, З.В.</u> 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.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=508855">http://znanium.com/bookread2.php?book=508855</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>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.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=512166">http://znanium.com/bookread2.php?book=512166</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p><u>Ратушный А. С.</u> 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.</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=519492">http://znanium.com/bookread2.php?book=519492</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения / <u>Богданова Е.В.</u>, <u>Мельникова Е.И.</u>, <u>Рудниченко Е.С.</u>, ВГУИТ, 2014. - 96 с.</p>	<p>ЭБС «Книгафонд»  <a href="http://www.knigafund.ru/books/185998">http://www.knigafund.ru/books/185998</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p>Романюк, Т.И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т.И. Романюк, А.Е. Чусова, И.В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ (Воронежский государственный университет инженерных технологий), 2014. - 161 с.</p>	<p>ЭБС «Лань» <a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>  <a href="http://www.knigafund.ru/books/185998">http://www.knigafund.ru/books/185998</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>
<p><u>Цопкало Л. А.</u> Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибир.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7</p>	<p>ЭБС «Znanium.com»  <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=548142">http://znanium.com/bookread2.php?book=548142</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ</p>

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» <a href="http://www.knigafund.ru/books/180119">http://www.knigafund.ru/books/180119</a> 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» <a href="http://www.knigafund.ru/books/183419">http://www.knigafund.ru/books/183419</a> 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.
<u>Липатова Л. П.</u> 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» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=518473">http://znanium.com/bookread2.php?book=518473</a> 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
ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания / М. Стандартиформ, 2011 г. – 9с.	справочная система Техэксперт
<u>Джабоева А. С.</u> 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» <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=519624">http://znanium.com/bookread2.php?book=519624</a> 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» <a href="http://www.knigafund.ru/books/186212">http://www.knigafund.ru/books/186212</a> 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» <a href="http://www.knigafund.ru/books/185998">http://www.knigafund.ru/books/185998</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С. И., Чередниченко Л. Е. НГТУ , 2011 г. - 204 с.	ЭБС «Книгафонд» <a href="http://www.knigafund.ru/books/186050">http://www.knigafund.ru/books/186050</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с

	<b>ip-адресов КНИТУ</b>
Канарская, В.А. Санитария и гигиена питания [Учебники] : учеб. пособие / В.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 / Чаблян Б. В., Елдокимов И. А. Директ-Медиа, 2016. - 680 с.	ЭБС «КнигаФонд» <a href="http://www.knigafond.ru/books/182644">http://www.knigafond.ru/books/182644</a> Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

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

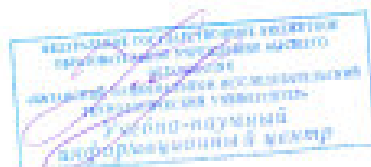
1. Гастроном
2. Известия вузов. Пищевая технология
3. Общепит: бизнес и искусство
4. Кондитерское производство
5. Техника и технология пищевых производств
6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
7. Товароведение продовольственных товаров
8. Хранение и переработка сельскохозяйственного 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://fl.kstu.ru/fl/>
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 доступа:<http://www.knigafond.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 доступа:<https://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, рН-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 производственной 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 » 03 20 18 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

 О.А. Решетник

(подпись)

« 4 » 03 20 18 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

Валентина И., ст. преподаватель ТППСХП, ФГБОУ ВО Казанский ГАУМ 

Ф.И.О., должность, организация, подпись

Кабисаева А.З., ассистент кафедры ТППСХП КХСР РХК 

Ф.И.О., должность, организация, подпись

Важ Е.С. зав. кафедрой «Ветеринария» на территории отпав 7 000 кв.м   
«Милуан»

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
<b>Подготовительный этап</b>	<i>ПК-3, ПК-4, ПК-25</i>	<p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>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;</p> <p>ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<i>Устный опрос, отчет по практике</i>
<b>Производственный этап</b>	ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-30, ПК-31	<p>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;</p> <p>ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p> <p>ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>ПК-8 – способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;</p> <p>ПК-9 – готовностью устанавливать требования и приоритеты к</p>	<i>Устный опрос, решение ситуационных задач, отчет по практике</i>

		<p>обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>ПК-10 – способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;</p> <p>ПК-11 – способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;</p> <p>ПК-12 – способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;</p> <p>ПК-13 – способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;</p> <p>ПК-14 – способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;</p> <p>ПК-16 – способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;</p> <p>ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>ПК-19 - владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;</p> <p>ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;</p> <p>ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,</p>	
--	--	--	--

		<p>проводить аттестацию работников производства-и принимать решения по результатам аттестации;</p> <p>ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p> <p>ПК-23 – способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;</p> <p>ПК-25 – способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;</p> <p>ПК-30 – готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;</p> <p>ПК-31 – способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой</p>	
<b>Отчетный этап</b>	<i>ПК-24, ПК-26</i>	<p>ПК-24 – способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;</p> <p>ПК-26 – способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<i>Отчет по практике, дифференцированный зачет</i>

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

### *Показатели и критерии оценивания компетенций с описанием шкал оценивания*

<i>Индекс компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	<i>Уровни освоения компетенции</i>		
		<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутый</i>	<i>Превосходный</i>
<b>ПК-1</b>	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	базовые знания теоретических основ организации технологического процесса производства продукции питания; знание показателей качества сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	знание отечественных и международных стандартов и норм в области технологии общественного питания; умение проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции	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
<b>ПК-3</b>	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	базовые знания правил техники безопасности, санитарно - гигиенических требований, предъявляемые к предприятиям питания, правил пожарной безопасности и охраны труда при осуществлении технологических процессов производства продукции питания	основные знания правил техники безопасности, требований к производственному оборудованию, его размещению, эксплуатации и организации рабочих мест; знание методики расчета параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и	углубленные знания правил техники безопасности, требований производственной санитарии, предъявляемые к предприятиям питания, правил пожарной безопасности и охраны труда при осуществлении технологических процессов производства продукции питания, готовность применять знания на

			вибрации, освещенности рабочих мест на их соответствие к нормативным требованиям	производстве; умение рассчитывать и оценивать параметры производственного микроклимата, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
<b>ПК-4</b>	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	базовые знания теоретических основ организации предприятий питания с учетом современных направлений развития технологий общественного питания	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
<b>ПК-5</b>	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знание основных видов технологического оборудования, необходимое для оснащения предприятий питания, знание методики	умение произвести подбор необходимого производственного оборудования, оценивать эффективность работы технологического	владение навыками расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости

		расчета и подбора производственного оборудования; умение разрабатывать производственную программу предприятия	оборудования; владение методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; знание инновационных технологий в развитии индустрии питания	от специфики предприятия питания; готовность участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; умение обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<b>ПК-6</b>	способностью организовывать 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 продукции питания; умение составлять нормативно-техническую документацию на продукцию общественного питания
<b>ПК-8</b>	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области	базовые знания в области производственной санитарии и гигиены труда, санитарно-гигиенические требований, предъявляемые к предприятиям питания; теоретических основ	основные знания межотраслевых правил по охране труда в общественном питании; производственных факторов, свойственных производственным	умение организовывать труд работников с учетом требований нормативно- технической документации по обеспечению безопасности жизнедеятельности на



	безопасности труда и здоровья персонала	организации труда на предприятиях питания	процессам в общественном питании; умение эксплуатировать технологическое оборудование и осуществлять технологический процесс при производстве продукции питания с учетом требований нормативной и технической документации	производстве; знание средств и методов повышения безопасности и экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания
<b>ПК-9</b>	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	знание теоретических основ в области безопасности жизнедеятельности; основных мероприятий по обеспечению безопасности производственных процессов	знание и умение устанавливать основные требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	готовность применять знания на практике при осуществлении технологических процессов производства продукции питания; умение проводить инструктаж, обучение работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
<b>ПК-10</b>	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими	знание ассортимента продукции и услуг предприятий питания; теоретических основ организации товародвижения на предприятиях питания; основных форм поставки товаров	умение выделять целевых потребителей в области реализации продукции и оказания услуг предприятий питания; определять и систематизировать запросы потребителей ресторанных услуг; умение определять	готовность применять современные технологии для формирования ассортимента продукции и услуг, соответствующего запросам потребителей; умение анализировать предпочтения потребителей; готовность применять знания основ

	процессами на предприятиях питания		потребности предприятия в запасах, определять основные источники поставки товаров; способность организовывать логистические процессы на предприятиях питания	системы логистического процесса на практике, включая этапы прогнозирования спроса, маркетинг и обслуживание потребителей
<b>ПК-11</b>	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	знание факторов, влияющих на трудовую деятельность работников; базовые знания основ мотивации и стимулирования работников предприятия	готовность предлагать способы стимулирования и мотивации работников производства для повышения эффективности трудовой деятельности	способность анализировать эффективность проведения мотивационных программ, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; готовность самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения стимулирования работников производства
<b>ПК-12</b>	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	знание теоретических основ организации работы персонала на предприятиях питания, должностных обязанностей производственного персонала, требований, предъявляемых к персоналу предприятий питания; умение работать в команде	умение обрабатывать информацию, необходимую для управления коллективом; способность оценивать наличие требуемых умений у членов команды в соответствии с характером выполняемых работ и занимаемой должности; знание принципов разработки индивидуальных и коллективных программ	знание основ формирования взаимодействия между членами команды; знание методов эффективной межличностной коммуникации, способов разрешения конфликтов; готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения

			обучения	
<b>ПК-13</b>	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	умение работать в коллективе, способность рационально планировать свой рабочий день и деятельность с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания, знание должностных обязанностей производственного персонала	умение рационально планировать свой рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания готовность разрабатывать экономические и социальные мероприятия в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; готовность и стремление личностному и профессиональному развитию и росту	готовность к самоанализу и планированию процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; готовность к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания; способность оценивать сильные и слабые стороны мероприятий в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
<b>ПК-14</b>	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	базовые знания теоретических основ экономики для определения издержек на предприятии питания, основных показателей, характеризующие хозяйственную деятельность предприятий питания	умение различать основные виды затрат и факторы оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; умение оценивать эффективность предприятий питания	способность анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

<b>ПК-16</b>	способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	базовые знания теоретических основ экономики и менеджмента для оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания знание основных направлений развития ресторанного бизнеса	готовность планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; способность проводить расчеты и анализировать основные экономические показатели предприятия питания	готовность оценивать эффективность хозяйственной деятельности предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей; знание принципов планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия
<b>ПК-18</b>	готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	базовые знания в области организации труда на предприятиях питания; знание опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании	знание нормативно-технической документации в области охраны труда в общественном питании, знание требований электро- и пожарной безопасности при организации производственных процессов и эксплуатации предприятий торговли и общественного питания	умение проводить инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; готовность разрабатывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций предприятия питания
<b>ПК-19</b>	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	знание основных видов услуг, предоставляемые предприятиями питания, требования к услугам; знание основных нормативных документов, регламентирующие деятельность предприятий питания	умение анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания; способность организовать процесс реализации кулинарной продукции в	знание и умение применять методы оценки и контроля качества услуг общественного питания, способность комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей, умение

			соответствии с правилами оказания услуг	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания
<b>ПК-20</b>	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	знание факторов, влияющих на трудовую деятельность работников; базовые знания основ мотивации и стимулирования работников предприятия	способность осуществлять поиск и выбор информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	знание способов повышения эффективности трудовой деятельности работников предприятий питания, способность осуществлять выбор и использование информации для мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
<b>ПК-21</b>	готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	знание классификацию персонала предприятий общественного питания, общие требования к производственному персоналу	знание должностных обязанностей персонала предприятия питания, квалификационные требования к персоналу, критерии оценки качества работы персонала; способность организовывать работу производственного персонала; знание порядка проведения аттестаций и квалификационных испытаний	умение организовывать работу производственного персонала предприятия питания; готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ

<b>ПК-22</b>	способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	базовые знания видов затрат предприятий питания, факторов, влияющих на уровень издержек предприятия	основные знания в области экономического анализа при оценке финансового состояния предприятия; умение рассчитывать экономические показатели (прибыль, рентабельность, срок окупаемости капитальных вложений) предприятия питания	умение оценивать эффективность финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания; знание основ калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; умение рассчитывать и анализировать экономические показатели предприятия питания
<b>ПК-23</b>	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	базовые знания способов организации производства продукции общественного питания, организации работы заготовочных и доготовочных цехов; знание документации, регулирующая деятельность работников в трудовом коллективе	основные знания способов организации производства продукции общественного питания; способность проявлять лидерские качества, организовывать работу трудового коллектива; определять объемы работ и плановые задания исполнителей	способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, готовность самостоятельно организовывать работу исполнителей, оценивать полноту и качество производимых работ трудового коллектива на основе современных методов управления (внутренних правил, инструкций, графиков и иных регламентов)
<b>ПК-24</b>	способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	базовые знания стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания	основные знания методов проведения стандартные испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;	умение проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; способность использовать

			готовность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
<b>ПК-25</b>	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	базовые теоретические и практические знания в области технологии приготовления кулинарной продукции общественного питания, фрагментированные знания современных технологий производства продуктов питания	основные знания в области современных технологии приготовления кулинарной продукции общественного питания, готовность анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	умение самостоятельно изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству специализированных продуктов питания и продуктов массового спроса
<b>ПК-26</b>	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	способность проводить базовые лабораторные испытания, умение измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований; знание правил оформления отчетов, рефератов	умение составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, подготавливать данные для составления отчетов по научно-исследовательской работе; умение обрабатывать результаты исследований методами математической статистики	умение обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; владение методами измерений, проводимых в ходе эксперимента, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

<b>ПК-30</b>	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	базовые знания в области организации деятельности предприятий питания; знание теоретических основ экономики по расчету прибыли и затрат на предприятиях питания	основные знания в области организации деятельности и развития предприятий питания; способность проводит расчеты прибыли и затрат при планировании выпуска новой продукции питания	углубленные знания видов затрат и факторов оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания; способность рассчитывать рентабельность и срок окупаемости проектируемого предприятия питания; умение анализировать и оценивать эффективность предприятий питания
<b>ПК-31</b>	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	базовые знания основ маркетинга; особенности маркетинга продукции и услуг предприятий питания, технологии рекламы, правил ценообразования на предприятиях питания	способностью планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, готовность составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, способность работать с клиентской базой	готовность планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, готовность составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции; владение принципами ценообразования у конкурентов, умение творчески мыслить и вести работу с клиентской базой



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

<i>Этап формирования компетенции</i>	<i>Индекс компетенции</i>	<b>Содержание компетенции</b>	<i>Шкала оценивания (в баллах)</i>		
			<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутый</i>	<i>Превосходный</i>
<b>Подготовительный этап</b>	ПК-3	- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;	4-6	6-8	8-10
	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-25	– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания			
<b>Производственный этап</b>	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-8	– способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;			
	ПК-9	– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;			
	ПК-10	– способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;			
	ПК-11	– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;			
	ПК-12	– способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;			
	ПК-13	– способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;			
	ПК-14	– способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам			

		контроля;			
	ПК-16	– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов;			
	ПК-18	- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;			
	ПК-19	- владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;			
	ПК-20	- способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения;			
	ПК-21	- готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства-и принимать решения по результатам аттестации;			
	ПК-22	- способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия			
	ПК-23	– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;			
	ПК-30	– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания;			

	ПК-31	– способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой			
<b>Отчетный этап</b>	ПК-24	– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;	<i>14-16</i>	<i>16-18</i>	<i>18-20</i>
	ПК-26	– способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований			
<b>Итоговый балл</b>			<i>60-100</i>		

**Итоговая шкала оценивания**

<b>Цифровое выражение</b>	<b>Выражение в баллах БРС</b>	<b>Словесное выражение</b>	<b>Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций</b>
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен <b>превосходный</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-30, ПК-31
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен <b>продвинутый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-30, ПК-31
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен <b>пороговый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-30, ПК-31
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	<b>Не освоен пороговый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-30, ПК-31

**4. Задания и иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-30, ПК-31.**

**Ситуационные задачи:**

1. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите, какова масса отходов, если норма отходов 35%.

2. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.

3. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.

4. Для приготовления блюда «Перец фаршированный» было взято 8 кг перца сладкого. После механической обработки было получено 6 кг 360 г. перцев. Определите процент отходов и сравните с нормой отходов при механической обработке.

5. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.

6. На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено очищенного картофеля и картофеля жаренного брусочками во фритюре 15 декабря.

7. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после мойки, удаления плодоножки, верхушки, пятен от ожогов и порционирования.

8. Масса очищенного лука 17 кг 320 г. Какое количество лука пассированного до готовности будет получено.

9. Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите процент отходов при механической обработке, если их масса 24 кг.

10. Масса отварного картофеля 12 кг. Найдите массу брутто на 5 ноября.

11. В столовой II категории 21 мая было очищено 60 кг. картофеля получится при этом. Сколько порций отварного картофеля получится из этого картофеля.

12. В столовой III категории 3 января взято для очистки 25 кг моркови. Какое количество очищенной моркови получится. Сколько порций котлет морковных получится из этого количества.

13. Найдите процент отходов и потерь при холодной обработке для

а) горбуши средней мороженой непластованной кусками.

б) горбуши потрошенной с головой мороженой при разделке на филе без кожи и костей.

в) камбалы дальневосточной неразделанной мороженой при разделке на кругляши.

г) карась океанический потрошенный обезглавленный мороженный при разделке на филе с кожей без костей.

д) мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головы.

е) мойва (мелочь III группы неразделанная) целая с головой мороженная в брикетах.

14. На предприятие поступило 70 кг брутто сельди неразделанной. Определите, какое количество нетто сельди получится при обработке для жарки основным способом.

15. На предприятие поступило 82 кг скумбрии океанической неразделанной. Какое количество филе с кожей и реберными костями будет получено при разделке?

16. Какое количество филе с кожей без костей будет получено из 50 кг ставриды океанической неразделанной.

17. Найдите массу брутто морского окуня для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 75 г.), если поступил окунь морской потрошенный обезглавленный.

18. Найдите массу брутто терпуга для приготовления 100 порций жареной рыбы (выход 125 г.), если поступил терпуг неразделанный.

19. Определить размер отходов в % при обработке судака непластованного на филе без кожи и костей.

20. Определить размер отходов в % при обработке трески непластованной на филе с кожей без костей.

21. Какое количество филе без кожи и костей будет получено из 70 кг трески специальной разделки.

22. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера.

23. Найдите выход толстого и тонкого края говядины при поступлении 125 кг говядины I категории.

24. Сколько порций поджарки по рецептуре №376 (599) можно приготовить по колонке №2 из полутуши свинины жирной массой 60 кг.

25. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре №375 (598) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 75 кг.

26. Сколько порций блюда «Гуляш» по рецептуре №401 (632) можно приготовить из туши баранины I категории упитанности массой 46 кг по первой колонке.

27. При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13,5% потери при разделке 0,5%. Определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.

28. Масса разделанной говядины II категории упитанности 140 кг. Сколько говядины массой брутто было израсходовано.

29. Масса говяжьих охлажденных почек (брутто) 7 кг. Норма отходов при механической обработке 7%, потери при варке 47%. Определите массу отварных почек.

30. Масса говяжьей печени мороженой 17 кг. Определите массу жареной печени.

31. Масса говяжьей туши I категории упитанности составляет 110 кг. Определите массу мяса для жарки, тушения и варки крупными кусками.

32. Взято 35 кг. почек говяжьих охлажденных. После механической обработки получено 32 кг 620 г., а после варки 17 кг 615 г. почек. Определите фактический процент отходов при механической обработке, фактический процент потерь при тепловой обработке и сравните их с нормой. Если норма отходов 7%, а потерь 47%.

33. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления и подачи 60 порций борща по рецептуре №109 (175), если масса порции составляет 400 г.

34. Определите норму расхода сырья для приготовления и подачи 50 порций блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» по рецептуре №120 (119) в столовой 3 категории, если масса порции 350 г. Замените пюре томатное на сок томатный натуральный.

35. Определите норму расхода сырья для приготовления 100 порций мясных фрикаделек для супа «Суп картофельный с мясными фрикадельками» №135 (224) в столовой 2-й категории.

36. Определите расход сырья для приготовления 50 порций блюда «Рассольник ленинградский» №129 (213) в столовой 3 категории на 15 января.

37. Определите расход сырья для приготовления 80 порций блюда «Суп картофельный» №131 (215) в столовой II категории на 2 февраля.

38. Определите норму расхода сырья для приготовления 30 порций супа молочного с овощами №163 (261) в столовой II категории. Замените молоко цельное натуральное на молоко коровье цельное сухое.

39. Рассчитать количество соуса красного основного для отпуска 60 порций блюда «Язык отварной с соусом» в столовой II категории по рецептуре №358 (570). И рассчитать количество продуктов для приготовления этого соуса.

40. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления соуса лукового по рецептуре №530 (827) в столовой 3 категории в количестве 5,5 кг (включая продукты для приготовления соуса красного основного рецептуры №528 (824)).

### ***Контрольные вопросы:***

1. Классификация продукции общественного питания.
2. Понятие о сырье и полуфабрикатах, кулинарной продукции, отходах и потерях. Технологический процесс производства. Характеристика его стадий.
3. Прием и хранение сырья и полуфабрикатов; обработка сырья и производство полуфабрикатов; тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов, производство кулинарных изделий и блюд; реализация кулинарной продукции.
4. Технологические принципы производства продукции.
5. Нормативная, технологическая документация на продукцию общественного питания. Сборники рецептур, их содержание.
6. Общие принципы составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий.
7. Нормы расхода сырья при выработке кулинарной продукции. Классификация способов обработки сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; характеристика способов обработки: механические, гидромеханические, биохимические, термические и др.
8. Характеристика способов тепловой обработки: варка, жарка, тушение, запекание. Совершенствование способов обработки продуктов.



9. Значение овощей и грибов в питании. Требования к качеству сырья и его технологические характеристики.

10. Физико-химические процессы, происходящие при производстве полуфабрикатов и обуславливающие изменение их свойств.

11. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из сырых овощей: картофеля, корнеплодов, капусты, лука и др.

12. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей. Условия и сроки хранения, транспортирования. Способы и виды нарезки овощей.

13. Крупы, бобовые и макаронные изделия. Технологическая характеристика сырья. Значение в питании.

14. Целесообразность замачивания бобовых и круп.

15. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании бобовых и некоторых круп: гидратация белков, полимеров клеточных стенок, крахмала, потери растворимых веществ.

16. Оптимальные режимы замачивания бобовых и круп перед варкой. Способы и режимы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий.

17. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке и обуславливающие изменение консистенции, объема и массы круп, бобовых и макаронных изделий, пищевой ценности.

18. Полуфабрикаты из мясопродуктов. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика.

19. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани туш убойного скота.

20. Физико - химические процессы при замораживании и размораживании мяса. Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов и костей при разделке туш. Технологический процесс разделки туш мелкого скота.

21. Приготовление полуфабрикатов для варки, жарки, тушения. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

22. Технологическая ценность полуфабрикатов: влияние вида, возраста, упитанности животных и термического состояния туш после убоя на технологические показатели крупнокусковых полуфабрикатов.

23. Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Практическая целесообразность и обоснование различных технологических операций при производстве полуфабрикатов.

24. Классификация полуфабрикатов из мяса. Производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.

25. Требования к качеству полуфабрикатов. Рубленые мясные полуфабрикаты (с наполнителем и без него).

26. Физико-химические процессы, происходящие в мясном фарше на стадии производства полуфабрикатов и обуславливающие изменения их

структурно-механических характеристик. Факторы, оказывающие влияние на формирование качества рубленых полуфабрикатов.

27. Требования к качеству. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения, транспортировки и реализации. Пищевые отходы и их использование. Полуфабрикаты из птицы и кролика.

28. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса птицы.

29. Схема технологического процесса обработки птицы, кролика. Производство полуфабрикатов, классификация и ассортимент. Особенности централизованного производства полуфабрикатов из птицы, кролика. Нормы выхода обработанных тушек птицы, кролика, пищевых субпродуктов, отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации.

30. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов водного сырья. Требования к качеству сырья и его технологическая характеристика. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани рыбы, технологическая ценность сырья, отличие от мяса убойного скота.

31. Схема технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом.

32. Схема технологического процесса обработки рыбы с хрящевым скелетом.

33. Пищевая ценность и особенности обработки нерыбных продуктов водного сырья: ракообразных, моллюсков, иглокожих, морской капусты.

34. Классификация и особенности технологии производства полуфабрикатов из рыбы (виды разделки тушек, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые).

35. Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из них. Нормы выхода полуфабрикатов из рыбы, морепродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы, ассортимент.

36. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения, транспортирования и реализации. Нормы отходов и потерь при обработке рыбы и нерыбных продуктов водного сырья.

37. Методы исследования химического состава продуктов.

38. Методы исследования показателей биологической безопасности продуктов

39. Инструментальные методы анализа качества сырья и готовой продукции

### ***Вопросы для собеседования:***

1. Тип предприятия питания, в котором проходила практика?

2. Каковы отличительные особенности предприятия с полным циклом производства от предприятия с неполным циклом?
3. Отличительные особенности ресторана люкс от ресторана первого класса?
4. В чем отличия кафе от ресторана (столовой, закусочной)?
5. Какую функциональную структуру имеет предприятие – база Вашей практики?
6. Имеет ли предприятие цеховую структуру?
7. Какие помещения относятся к производственным?
8. Что такое технологическая линия в цехе?
10. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
11. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
12. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
13. Перечислите ассортимент кулинарной продукции, производимой в вашем предприятии.
14. По какой нормативной документации вырабатывается продукция в данном предприятии?
15. Приведите примеры приготовленной Вами кулинарной продукции.
16. Какое оборудование используется для варки бульонов и приготовления первых блюд в предприятии?
17. Назовите оборудование для приготовления основных горячих (вторых) блюд вашего предприятия?
18. Какое оборудование следовало бы дополнительно установить?
19. Какие правила санитарии применяются в производстве кулинарной (кондитерской продукции)?
20. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
21. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
22. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий?
23. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?
24. Как осуществляется процесс реализации готовых кулинарных блюд и изделий, мучных кондитерских изделий?
25. Перечислите виды торговых помещений вашего предприятия.
26. Соответствует ли вестибюль предъявляемым требованиям?
27. Дайте характеристику интерьеру зала.
28. Дайте характеристику моечной столовой посуды, соблюдаются ли требования к мойке посуды?

29. Назовите виды столовой посуды и приборов в вашем предприятии, соответствуют ли они требованиям?
30. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
31. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
32. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
32. Какая форма обслуживания используется в вашем предприятии?
33. Перечислите виды меню, применяемые на предприятии?

***Вопросы для защиты отчета:***

1. Тип предприятия питания, в котором проходила практика?
2. Каковы отличительные особенности предприятия с полным циклом производства от предприятия с неполным циклом?
3. Отличительные особенности ресторана люкс от ресторана первого класса?
4. В чем отличия кафе от ресторана (столовой, закусочной)?
5. Какую функциональную структуру имеет предприятие – база Вашей практики?
6. Имеет ли предприятие цеховую структуру?
7. Какие помещения относятся к производственным?
8. Что такое технологическая линия в цехе?
10. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
11. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
12. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
13. Перечислите ассортимент кулинарной продукции, производимой в вашем предприятии.
14. По какой нормативной документации вырабатывается продукция в данном предприятии?
15. Приведите примеры приготовленной Вами кулинарной продукции.
16. Какое оборудование используется для варки бульонов и приготовления первых блюд в предприятии?
17. Назовите оборудование для приготовления основных горячих (вторых) блюд вашего предприятия?
18. Какое оборудование следовало бы дополнительно установить?
19. Какие правила санитарии применяются в производстве кулинарной (кондитерской продукции)?
20. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?

21. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
22. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий?
23. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?
24. Как осуществляется процесс реализации готовых кулинарных блюд и изделий, мучных кондитерских изделий?
25. Перечислите виды торговых помещений вашего предприятия.
26. Соответствует ли вестибюль предъявляемым требованиям?
27. Дайте характеристику интерьеру зала.
28. Дайте характеристику моечной столовой посуды, соблюдаются ли требования к мойке посуды?
29. Назовите виды столовой посуды и приборов в вашем предприятии, соответствуют ли они требованиям?
30. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
31. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд.
32. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
32. Какая форма обслуживания используется в вашем предприятии?
33. Перечислите виды меню, применяемые на предприятии?

***Типовые задания:***

1. Описать предприятие питания (местонахождение предприятия общественного питания, тип, класс предприятия, специализация; состав помещений; количество мест в зале; режим работы предприятия; контингент потребителей; методы и формы обслуживания посетителей);
2. Разработать производственную программу предприятия (ассортимент продукции и полуфабрикатов; меню предприятия; характеристика сырья, исходных материалов, готового продукта; определение нормативов по выпуску блюд, напитков и кулинарных изделий; график загрузки зала; определение количества блюд, реализуемых за день);
3. Рассмотреть организацию трудового процесса на производстве (структура, перечень производственных и вспомогательных помещений; схема предприятия и производственных цехов);
4. Изучить санитарные требования к предприятиям общественного питания (оборудованию, инвентарю производственным помещениям, личной гигиене персонала);
5. Охарактеризовать формы контроля выпускаемой продукции на предприятии питания;
6. Рассчитать энергетическую и пищевую ценность двух блюд из меню предприятия;

7. Разработать технико-технологическую карту и технологическую схему приготовления трех блюд из меню предприятия.

### **Процедура оценивания**

По результатам прохождения производственной практики составляется отчет, который предоставляется на кафедру для проверки в течение 7 дней после даты окончания практики.

Отчетная документация сдается на кафедру, руководитель практики от кафедры знакомится с материалом, проверяет, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

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 производственной 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.





**Казанский национальный исследовательский технологический университет**

**П У Т Е В К А**  
**на производственную 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 \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Выбыл с практики \_\_\_\_\_ 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  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель практики  
от кафедры  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

### Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Б2.П.1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)»

(номер 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	