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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров
_____2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по ____УЧЕБНОЙ____ 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 _____ИППБТ_____
Факультет ____ФПТ_____
Кафедра _____ТПП_____

Практика:
Учебная - 2 нед. (семестр 2)

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 2017 г

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

Председатель комиссии _____ А.В. Бурмистров
(подпись)

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

1.1 Вид практики: учебная.

1.2 Тип учебной практики: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

1.3 Способ проведения учебной 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.

Задачами практики является:

- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- приобретение навыков по эксплуатации приборов, оборудования и производственного инвентаря для производства и контроля качества кулинарной продукции;
- изучение нормативно-технической документации в области производства продуктов питания;
- анализ ассортимента реализуемой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания;
- изучение правил личной гигиены и санитарии на предприятиях общественного питания;
- рассмотрение теоретических вопросов производства полуфабрикатов из различного вида сырья.

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

Выездная практика может проводиться 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».

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения учебной 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-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-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-32 - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;

ПК-33 - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания.

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б.2.1 Учебная 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.ДВ.12.2 Современное оборудование предприятий общественного питания;

Б1.В.ОД.11 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции;

Б1.В.ДВ.13.1 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли;

Б1.Б.20 Санитария и гигиена питания.

4. Время проведения учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики второго семестра составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Продолжительность 2 недели, проводится во 2 семестре.

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Постановка целей и задач практики, организационные вопросы. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Оформление на практику	Внесение соответствующих записей в отчет
2.	Основной этап	Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры ТПП. Рассмотрение основных показателей качества кулинарной продукции. Ознакомление с основным лабораторным оборудованием, техническими средствами для анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря. Изучение нормативно-технической документации предприятий общественного питания. Изучение санитарных требований к персоналу предприятий питания. Рассмотрение теоретических вопросов производства продукции общественного питания. (ассортимент, способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов). Рассмотрение теоретических вопросов производства полуфабрикатов из различного вида сырья. Получение практических навыков по анализу ассортимента реализуемой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	Внесение соответствующих записей в отчет
3.	Отчетный этап	Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики). Сдача отчета по практике, дневника и отзыва (характеристики) на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике	Защита отчета по практике – дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по учебной практике

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

- индивидуальное задание на учебную практику (Приложение №1);
- отчет по учебной практике (Приложение № 2);
- дневник по учебной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку на прохождение 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 15 - 20 страниц.

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

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

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

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

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

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

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

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

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

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

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 15-20 страниц. Отчет о практике должен содержать:

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

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

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 учебной практике

Учебная 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 учебной 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 учебной 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. Теоретические основы производства продукции общественного питания [Учебники] : учеб. пособие / Н.К. Романова, О.А. Решетник ; Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2008 .— 224 с. : ил. — Библиогр.: с.213-214 (20 назв.).	106 экз. в УНИЦ КНИТУ
Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань, 2012 .— 81, [2] с. : ил. — Библиогр.: с.81-82 (15 назв.).	70 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/kutyrev-kontrol.pdf>. Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Романова, Н.К. Введение в технологии продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 240 с. : ил. - Библиогр.: с.235 (10 назв.).	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Добрынина, А.Ф. Физико-химические основы анализа пищи [Учебники] : учеб.-метод. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 78, [2] с. : табл. — Библиогр. в конце работ .— ISBN 978-5-7882-0850-3.	71 экз. в УНИЦ КНИТУ
Евгеньев, М.И. Методы исследования качества продуктов питания [Учебники] : учеб. пособие / Казан. гос. технол. ун-т .— Казань, 2010 .— 289, [3] с. : ил., табл. — Библиогр.: с.287-288 (16 назв.).	79 экз. Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ http://www.kstu.ru/ft/978-5-7882-0853-4-Evgenev_Kachestva-produksii.pdf Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. - 176 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0306-3	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=161953 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=389895 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Ратушный А. С. Технология продукции общественного	ЭБС «Znanium.com»

питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз.	http://znanium.com/bookread2.php?book=519492 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения / Богданова Е.В., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., ВГУИТ, 2014. - 96 с.	ЭБС «Книгафонд» https://e.lanbook.com/book/ Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Цопкало Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=548142 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : микробиологические аспекты: учебное пособие. Ч. 1 Черемушкина И. В., Попова Н. Н., Щетилина И. П. Воронежский государственный университет инженерных технологий , 2013. - 99 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/180119 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

8.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	**Кол-во экз.**
Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=518473 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Радченко, Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании Л.А. Радченко / М.: "Дашков и Ко", 2006. – 320 с.	7 экз в УНИЦ КНИТУ
Сергеев А.Г. / Сертификация: учебное пособие. – М.: Университетская книга, Логос, 2014. - 352 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/178941 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Джабоева А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.: 60х90 1/16 ISBN 978-5-9776-0219-8	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=519624 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Технология продукции общественного питания : Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Романова Н. К., Хрундин Д. В. КГТУ, 2010. - 92 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/186212 Доступ из любой точки

	интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Канарская, З.А. Санитария и гигиена питания [Учебники] : учеб. пособие / З.А. Канарская [и др.] ; Казан. гос. технол. ун-т .- Казань, 2009 .— 156 с. : табл. — Библиогр.: с.152-153 (20 назв.).	71 в УНИЦ КНИТУ
Физико-химические методы исследования: Учебник для бакалавров / Криштафович В.И., Криштафович Д.В., Еремеева Н.В. / М.: "Дашков и Ко", 2014. - 416 с.	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/book/61057 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Оборудование предприятий общественного питания: учебник, Ч. 1. Механическое оборудование / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. Директ-Медиа , 2016. - 680 с.	ЭБС «Книгафонд» http://www.knigafund.ru/books/182644 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5, 3000 экз.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=52921 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 216 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 7). (о) ISBN 5-16-001184-6, 2500 экз.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=54652 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ
Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - М.: ИНФРА-М, 2003. - 16 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 6(18)). (о) ISBN 5-16-001621-X, 2500 экз.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=66370 Доступ из любой точки интернета после регистрации с ip-адресов КНИТУ

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

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

8.3 Электронные источники информации

При подготовке отчета по практике предусмотрено использование электронных источников информации:

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

Согласовано:
Зав. сектором ОКУФ

9. Материально-техническое обеспечение практики

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств» оснащены: спектрофотометр, pH-метр, микроскоп биологический световой, муфельная печь, холодильники, термостат воздушный, шкаф сушильный, шкаф вытяжной, автоклав, дистиллятор, центрифуга, вискозиметр, магнитная мешалка, весы аналитические и технические, плиты электрические, штатив лабораторный для бюреток, шкаф вытяжной, лабораторная посуда, спектрофотометр, бытовые раковины, 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 учебной 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» 09 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой ______________
____________________ О.А. Решетник
(подпись)

«4» 09 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

Болотникова И.Н., ст. преп. каф. ТППСХП, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ф.И.О., должность, организация, подпись

Кармасова А.З., доцент каф. ТиТПП КСХ РУК
Ф.И.О., должность, организация, подпись

[illegible]

СОСТАВИТЕЛЬ :

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

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Подготовительный этап	*ПК-32*	- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;	*Отчет по практике*
Основной этап	*ПК-1, ПК-4, ПК-32, ПК-33*	- 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; - 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; - готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	*Собеседование, отчет по практике*
отчетный этап	*ПК-26, ПК-33*	- способностью измерять и составлять описание проводимых	*Отчет по практике,*

		экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; - способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	*дифференцированный зачет*

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

Показатели и критерии оценивания компетенций с описанием шкал оценивания

Индекс компетенции	***Содержание компетенции***	***Уровни освоения компетенции***		
		Пороговый	***Продвинутый***	***Превосходный***
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	базовые знания теоретических основ метрологии и стандартизации для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества 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, обрабатывать результаты	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
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	базовые знания теоретических основ организации предприятий питания с учетом современных направлений развития технологий общественного питания; готовность устанавливать	знание перспективных направлений в сфере производства продукции питания с учетом их функциональных свойств, гигиенической регламентации и экологических	знание современных технологии производства продуктов питания; умение принимать конкретные технические решения при разработке новых технологических процессов производства продукции

	учетом экологических последствий их применения	и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания с использованием базовых знаний	последствий применения новых технологии при их производстве; готовность устанавливать и определять приоритетные направления в сфере производства продукции питания с использованием основных знаний	питания; знание мер по сохранению и защите экосистемы в ходе профессиональной деятельности
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;	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, технологией проведения поиска патентной документации
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями,	готовность определять направления развития рынка продовольственного сырья с использованием базовых знаний; знание основ маркетинга, основных факторов,	готовность определять современные направления развития рынка продовольственного сырья с использованием основных знаний; умение определять факторы, влияющие на спрос и	готовность определять перспективные направления развития рынка продовольственного сырья с использованием углубленных знаний; умение оценивать значимость факторов,

	участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	определяющие спрос на продукцию и продвижению продукции на рынок, знание основных принципов формирования ассортимента продукции питания	продвижению продукции на рынке, умение разрабатывать предложения по формированию ассортимента продукции питания, умение составлять рекламные сообщения о продукции	определяющие спрос на продукцию и продвижению продукции на рынке, готовность участвовать в программах по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке; умение творчески мыслить, составлять рекламные сообщения о продукции
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции; знание ключевых факторов при выборе поставщиков для предприятий питания с использованием базовых знаний, полученных в ходе освоения дисциплин, предшествующих учебной практике	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции, умение разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания с использованием основных знаний, полученных в ходе освоения дисциплин, предшествующих учебной практике	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции, умение разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания с использованием углубленных знаний, полученных в ходе освоения дисциплин, предшествующих учебной практике

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

Этап формирования компетенции	*Индекс компетенции*	**Содержание компетенции**	***Шкала оценивания (в баллах)***		
			Пороговый	***Продвинутый***	***Превосходный***
Подготовительный этап	**ПК-32**	- готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;	*4-6*	*6-8*	*8-10*
Основной этап	**ПК-1**	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	*42-50*	*51-60*	*61-70*
	ПК-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-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать			

		обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке;			
	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания			
Отчетный этап	**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;	*14-16*	*16-18*	*18-20*
	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания			
Итоговый балл			*60-100*		

Итоговая шкала оценивания

Цифровое выражение	**Выражение в баллах БРС**	**Словесное выражение**	**Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций**
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен **превосходный** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-4, ПК-26, ПК-32, ПК-33*
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен **продвинутый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-4, ПК-26, ПК-32, ПК-33*
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен **пороговый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-4, ПК-26, ПК-32, ПК-33*
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	**Не освоен пороговый** уровень всех составляющих компетенций *ПК-1, ПК-4, ПК-26, ПК-32, ПК-33*

4. Задания и иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций ПК-1, ПК-4, ПК-26, ПК-32, ПК-33.

Контрольные вопросы для собеседования:

1. Назовите виды стандартов и нормативных документов
2. Принципы стандартизации в общественном питании
3. Опишите Правила оказания услуг общественного питания
4. Какие основополагающие стандарты Вам известны?
5. Назовите стандарты на продукцию, услугу
6. Назовите стандарты на процессы
7. Назовите стандарты на методы контроля
8. Отраслевые стандарты
9. Технические условия на продукцию
10. Стандарты предприятий
11. Объекты нормирования технических условий
12. Алгоритм разработки и постановки новой продукции на производство
13. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством
14. Единицы физических величин
15. Средства измерений

16. Измерения по способу получения информации
17. Измерительные приборы
18. Какая весоизмерительная техника применяется на производстве?
19. Какие приборы применяются для измерения температуры
20. Какие приборы используются для определения плотности жидкостей
21. Какие приборы для определения влажности Вы знаете?
22. Назовите приборы для определения показателей качества продуктов методом спектроскопии
23. Объекты Государственного контроля и надзора
24. Назовите формы сертификации
25. Продукции и услуги, подлежащие обязательной сертификации
26. Назовите объекты добровольной сертификации
27. Особенности сертификации однородной пищевой продукции
28. Какие схемы сертификации пищевых продуктов приняты в России?
29. По какой схеме проводится сертификация скоропортящейся продукции
30. Понятие «качество». Влияние качества на конкурентоспособность товара.
31. Декларация о соответствии
32. Субъекты сертификации
33. Добровольная сертификация услуг общественного питания
34. Знаки соответствия пищевой продукции
35. Как маркируется пищевая продукция?
36. Как проводится идентификация пищевой продукции?
37. Назовите критерии идентификации пищевой продукции
38. Показатели качества продуктов питания
39. Классификация продукции общественного питания.
40. Дайте определение: сырье, полуфабрикат, кулинарной продукции
41. Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания.
42. Перечислите способы обработки сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий
43. Для чего нужны эталоны физических величин?
44. Что называется поверкой и калибровкой средств измерений
45. Сущность основных понятий закона «О защите прав потребителей»: потребитель, изготовитель, исполнитель, продавец, недостаток и существенный недостаток товара.

Тестовые задания для проверки остаточных знаний:

1. Цель международной стандартизации — это:
а) упразднение национальных стандартов;
б) разработка самых высоких требований;
в) устранение технических барьеров в торговле;

г) содействие взаимопониманию в деловых отношениях.

2. Национальные стандарты:
а) обязательны для применения;
б) рекомендательны.

3. Требования государственных стандартов России:
а) обязательны для выполнения;
б) рекомендательны;
в) обязательны отдельные требования.

4. Обязательными требования стандартов могут быть на основании:
а) предложений потребителя;
б) желания изготовителя;
в) государственного законодательства;
г) контракта (договора) купли-продажи;
д) директивы (в ЕС).

5. Международные (региональные) стандарты:
а) обязательны для применения;
б) рекомендательны.

6. Технический регламент принимается:
а) национальной организацией по стандартам;
б) органом по сертификации;
в) правительственным органом;
г) международной организацией.

7. Технический регламент носит характер:
а) обязательный;
б) рекомендательный.

8. Декларация поставщика о соответствии под его полную ответственность удостоверяет, что продукция (услуга) соответствует:
а) конкретному стандарту;
б) сертификату качества;
в) сертификату соответствия;
г) директиве (в ЕС).

9. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течение:
а) всего срока выпуска;
б) года;
в) срока действия сертификата.

10. Экспортируемая продукция должна быть сертифицирована в соответствии с:
а) Законом РФ "О сертификации...";
б) условиями контракта;
в) законом принимающей страны;
г) заявкой предприятия-экспортера.

11. Правовые основы сертификации в РФ установлены Законами:

а) "О защите прав потребителей";
б) "О ветеринарии";
в) "О сертификации продукции и услуг";
г) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

12. Сертификация подтверждает соответствие установленным требованиям:
а) однородности партии товара;
б) технического уровня товара;
в) параметров безопасности;
г) показателей экологичности;
д) всех показателей качества товара.

13. Цели сертификации:
а) совершенствование производства;
б) оценка технического уровня товара;
в) доказательство безопасности товара;
г) защита потребителей от некачественного товара;
д) информация потребителей о качестве.

14. Сертификат соответствия выдает:
а) Госстандарт РФ;
б) ТПП РФ;
в) орган по сертификации;
г) испытательная лаборатория.

15. Сертификат удостоверяет соответствие:
а) стандарту;
б) обязательным требованиям стандарта;
в) техническому регламенту;
г) Закону "О сертификации...";
д) Директиве (в ЕС).

16. Сертификация обязательна, если:
а) стандарт содержит требования безопасности;
б) продукция включена в Перечень обязательной сертификации;
в) на продукцию действует технический регламент;
г) изготовитель принял решение;
д) действует Директива (в ЕС).

17. Участники обязательной сертификации:
а) органы государственного управления;
б) продавцы;
в) изготовители;
г) испытательные лаборатории;
д) потребители.

18. Добровольная сертификация удостоверяет соответствие:
а) обязательным требованиям стандарта;
б) Закону "О стандартизации";
в) нормативному документу по выбору заявителя.

19. Изготовитель использует знак соответствия при наличии:

а) сертифицированного товара;
б) лицензии на применение знака;
в) указания руководителя предприятия.

20. Лицензию на использование знака соответствия выдает:
а) испытательная лаборатория;
б) орган по сертификации;
в) руководитель предприятия-изготовителя.

21. Товар подлежит обязательной сертификации. Продавец принял его к реализации без сертификата соответствия, поскольку изготовитель указал номер стандарта, по которому товар произведен. Законная ли это продажа?
а) да;
б) нет.

22. Импортируемый в Россию товар должен иметь сертификат соответствия, если он подлежит обязательной сертификации по закону:
а) страны-экспортера;
б) России.

23. Европейский знак соответствия СЄ удостоверяет соответствие продукции:
а) стандарту фирмы;
б) Директиве ЕС;
в) европейскому стандарту;
г) международному стандарту.

24. Российский знак соответствия удостоверяет соответствие продукции:
а) стандарту;
б) требованиям безопасности;
в) Закону "О сертификации...";
г) международному стандарту.

25. Обязательная сертификация в России введена на основании Закона:
а) "О стандартизации";
б) "О защите прав потребителей";
в) "О сертификации продукции и услуг".

26. В системе сертификации ГОСТ Р проводится сертификация:
а) только обязательная;
б) только добровольная;
в) и та, и другая.

27. В системе ГОСТ Р сертифицируют:
а) продукцию;
б) системы обеспечения качества;
в) услуги;
г) персонал

28. К основным направлениям развития современной пищевой технологии относятся:
а) переход от периодических технологических процессов к непрерывным;
б) замена непрерывных процессов периодическими;

в) увеличение удельной производительности машин и аппаратов;
г) внедрение безотходных и малоотходных технологий.

29. Пищевые отрасли народного хозяйства призваны обеспечить растущие запросы населения страны в необходимых и достаточных количествах:
а) продуктами специального назначения;
б) продуктами детского питания;
в) продуктами диетического питания;
г) продуктами «халяль».

30. Пищевое сырье - это:
а) скоропортящиеся продукты, легко изменяющиеся под действием физических факторов, во многих случаях с высокой начальной стоимостью;
б) продукт длительного хранения;
в) продукт отличающийся повышенным содержанием связанной влаги.

31. Сырье пищевой промышленности можно разделить на две группы:
а) неорганического и органического происхождения;
б) близкого и глубокого залегания;
в) скоропортящееся и длительного хранения.

32. Термин «Товар» означает продукт, созданный для:
а) обмена (продажи);
б) личного потребления;
в) распределения;
г) общественного потребления.

33. Дополните пропущенные слова: «Энергетическая ценность продукта определяется содержанием в нем ____, ____, ____.
а) воды,
б) белков,
в) углеводов,
г) жиров,
д) витаминов.

34. Объективные методы определения показателей качества:
а) измерительный;
б) органолептический;
в) экспертный;
г) социологический.

35. Измерительные методы предназначены для определения:
а) органолептических показателей качества;
б) консистенции, концентрации вкуса;
в) физико-химических и / или микробиологических показателей качества.

36. В производстве пищевых продуктов весьма важно максимальное сохранение:
а) липидов;
б) ферментов;
в) биологически активных веществ;
г) белков.

37. Технологическая схема производства отражает:
а) его аппаратурное оформление (включая отдельные этапы);
б) описание технологического процесса с указанием технологических режимов;
в) чертежи основного технологического оборудования без деталировки;
г) чертежи основного технологического оборудования с деталировкой.

38. Единичный показатель качества характеризует:
а) одно свойство продукции;
б) основное свойство продукции;
в) единичное свойство продукции;
г) базовое свойство продукции.

39. Комплексный показатель качества - это показатель качества, относящийся к:
а) нескольким свойствам продукции;
б) основным свойствам продукции;
в) единичным свойствам продукции;
г) базовым свойствам продукции.

40. Развитие пищевых отраслей зависит от тесной связи с:
а) сельским хозяйством;
б) машиностроением;
в) лесной и целлюлозно-бумажной промышленностью;
г) химической промышленностью.

41. Основная цель пищевой промышленности:
а) постоянное удовлетворение растущего спроса населения на высококачественные продукты широкого ассортимента;
б) обеспечение сбалансированного рациона питания;
в) постоянное удовлетворение человека в пищевых веществах;
г) постоянное удовлетворение спроса населения на специализированные пищевые продукты.

42. Совершенствование пищевой технологии сводится к:
а) переходу от прерывных технологических процессов к непрерывным (поточным);
б) переходу от непрерывных технологических процессов к прерывным;
в) внедрению безотходных и малоотходных технологий;
г) минимизации экономических затрат на выпуск единицы продукции.

43. Пищевая промышленность вырабатывает сырье для других отраслей народного хозяйства:
а) спирт, соль, крахмал;
б) растительное масло, олифу, технические жиры;
в) шкуры скота, щетину, продукты переработки крови;
г) сырье для медицинской промышленности.

44. Главными признаками, определяющими ценность пищевого продукта являются:
а) вкус;
б) способность сохранять первоначальные свойства и свежесть при хранении;
в) сбалансированность;
г) питательные свойства его составных частей.

45. Важнейшая особенность пищевых продуктов:
а) неустойчивость (лабильность) их качественных показателей;
б) сырье и полуфабрикаты сложного состава;
в) сохранение химического состава в замороженном виде;
г) высокая пищевая ценность.

Типовые задания:

1. Описать требования охраны труда и техники безопасности при работе в лабораториях кафедры
2. Описать приборы и средства контроля качества и безопасности продуктов питания
3. Описать правила безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря.
4. Рассмотреть классификацию и ассортимент продукции общественного питания
5. Охарактеризовать способы кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.
6. Описать технологический процесс и схемы производства полуфабрикатов из различного вида сырья (овощей, мяса, сельскохозяйственной птицы, рыбы)
7. Рассмотреть нормативно-технологическую документацию на продукцию общественного питания

Процедура оценивания

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется кафедрой, обеспечивающей выполнение учебного плана и программ практик.

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

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

Максимальная сумма баллов по учебной практике – 100.

1) посещаемость – 10 баллов;
2) отзыв (характеристика) руководителя практики – 10 баллов;
3) результаты собеседования – 20 баллов;
4) отчет по практике – 20 баллов;
3) защита отчета – 40 баллов;

Оценка «отлично» ставиться, если студент дал развернутые ответы на все вопросы. Отчет по практике выполнен в полном объеме с соблюдением всех требований.

Оценка «хорошо» ставиться, если студент дал правильные, но не развернутые ответы на все вопросы. Имеются незначительные отклонения от требований, предъявляемых к оформлению и содержанию отчета.

Оценка «удовлетворительно» ставиться, если студент дал не развернутые ответы на вопросы. Отчет выполнен неграмотно, с орфографическими, стилистическими ошибками, не отформатирован в соответствии с требованиями.

Оценка «неудовлетворительно» ставиться, если студент дал правильные, но не развернутые ответы менее, чем на 70 % вопросов. Имеются значительные отклонения от требований, предъявляемых к отчетам, без форматирования текста, отчет выполнен неграмотно.

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

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

Кафедра технологии пищевых производств

Срок практики с_____по_____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА _____ ПРАКТИКУ

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

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

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

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

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

Кафедра технологии пищевых производств

ОТЧЕТ

по _____ практике

_____
(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

_____

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

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

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

Казань 201 г.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

ДНЕВНИК

ПО _____ПРАКТИКЕ

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

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

_____
(Ф.И.О.)

Казань 201 г.

Учет работы студента

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Проверил руководитель практики

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

Подпись _____ **Дата** _____----

М.П.

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

ОТЗЫВ
о выполнении программы практики

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Руководитель практики от предприятия,
организации, учреждения _____

Подпись _____ **М.П.**

Казанский национальный исследовательский технологический университет

П У Т Е В К А
на учебную практику

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

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

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

Прибыл на практику **Выбыл с практики**

_____20 г. **_____20 г.**

М.П._____ **М.П._____**

Инструктаж на рабочем месте проведен _____20 г.

_____
(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____
_____
_____

Оценка по практике _____

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

_____ _____
(подпись) (подпись)

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине *«Б2.У.1 Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков , в том числе первичных умений навыков научно-исследовательской деятельности)»*

(шифр и название дисциплины)

Пересмотрена на заседании кафедры технологии пищевых производств

(наименование кафедры)

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