

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Клочков Юрий Сергеевич

Должность: и.о. ректора

Дата подписания: 16.04.2024 11:11:47 образовательное учреждение высшего образования

Уникальный программный ключ: «ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт промышленных технологий и инжиниринга

**УТВЕРЖДАЮ**

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

тип практики: Ознакомительная практика

направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания

направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

форма обучения: очная

Рабочая программа практики рассмотрена  
на заседании кафедры ТТШ

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## 1. Цели и задачи прохождения практики

Цель: углубление и расширение теоретически знаний и приобретение практических навыков по дисциплинам для изучения производственно-технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- ознакомление с производственно-технологическим процессом предприятия общественного питания, с особенностями работы цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- ознакомление и приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности и санитарно-гигиенических требований предприятий общественного питания;
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания;
- приобретение первичных умений и навыков в ходе выполнения обязанностей в области производства продуктов.

## 2. Вид, тип практики, способы и форма ее проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

## 3. Результаты обучения по практике

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) <sup>1</sup>	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания
		Уметь: У1 Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания
		Владеть: В1 Навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: З2 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания
Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания		
		Владеть: В2 Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников

	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: 33 Методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания Уметь: У3 Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: 34 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на государственном языке)
		Уметь: У4 Объяснять выбор нормативных документов на государственном языке
		Владеть: В4 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на государственном языке
	УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знать: 35 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на иностранном языке)
		Уметь: У5 Объяснять выбор нормативных документов (на иностранном языке)
		Владеть: В5 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на иностранном языке
УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации	Знать: 36 Коммуникативные характеристики речи	
	Уметь: У6 Отбирать языковые средства в разных ситуациях общения	
	Владеть: В6 Навыками употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного акта	
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Обладает знаниями современных информационных технологий и методов их использования	Знать: 37 Средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
		Уметь: У7 Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.
		Владеть: В7 Практическими навыками поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов естественных и математических наук для решения типовых задач	Знать: 38. Основные законы естественных и математических наук для решения типовых задач при производстве пищевой продукции
		Уметь: У8. Анализировать и применять знания технологических

		параметров при производстве пищевой продукции
		Владеть: В8 Методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания
	ОПК-2.2 Планирует применять основные законы и методы исследований для своего профессионального развития	Знать: З9 Основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов
		Уметь: У9 Планировать работу с использованием информационно-коммуникативных технологий
		Владеть: В9 Методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов
	ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: З10 Химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов для расчета суточных энергозатрат
		Уметь: У10 Анализировать и применять данные о пищевой ценности продуктов для разрабатывания суточных рационов в зависимости от энергозатрат организма
		Владеть: В10 Методами сбора, обработки информации по расчету энергетической ценности продуктов пищевых продуктов
	ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания	Знать: З11 Основы нутриентного состава продуктов питания
		Уметь: У11 Выявлять нутриентные составляющие пищевой продукции
		Владеть: В11 Знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания

Форма промежуточного контроля: дифференцированный зачет с оценкой.

#### 4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Практика входит в состав обязательной части учебного плана.

До начала прохождения практики обучающиеся должны освоить такие дисциплины, как: «Товароведение продовольственных товаров», «Основы пищевой безопасности», «Биохимия», «Экономика».

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения таких дисциплин, как: «Основы технологии производства продуктов питания», «Микробиология», «Процессы и аппараты».

#### 5. Объем практики

Длительность практики составляет 2 недели, общая трудоемкость практики 3 зачетных единиц, 108 часов.

Сроки проведения практики: в соответствии с календарным учебным графиком  
Очная форма обучения – 1 курс, 2 семестр.

#### 6. Содержание практики

Практика предусматривает:

- выполнение индивидуального задания, подготовленного руководителем практики;
- применение на практике полученных в процессе обучения знаний;
- формирование отчета, включающего результаты и выводы.

Таблица 2

№ п/п	Виды работы на практике	Количество часов	Код ИДК	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (ознакомительная лекция; инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	10	УК-1.1, УК-1.3, УК-4.1, УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-2.1, ОПК-2.4	Устный опрос
2	Производственный этап (изучение организационной структуры предприятия; выполнение работы на объекте; сбор, обработка и систематизация материала)	50	УК-1.1, УК-1.3, УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-2.1, ОПК-2.4, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4	Устный опрос
3	Выполнение индивидуального задания	20	УК-1.2, УК-1.3, УК-4.3, ОПК-1.2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4	Устный опрос
4	Формирование и защита отчета по практике	20	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, ОПК-1.1, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-2.4	Защита отчета Устный опрос
	Итого	108		

## 7. Оценка результатов прохождения практики

7.1. Критерии оценки промежуточной аттестации.

Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

7.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций.

Оценка по практике выставляется в результате суммирования баллов за выполнение заданий по практике, формирование отчета, защиты отчета (Таблица 3).

Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок (Таблица 4).

Таблица 3

Формы текущего контроля прохождения практики	Критерии оценки работы	Макс. Количество баллов
Собеседование	Полнота и правильность ответа на вопросы по вводному инструктажу	10
Выполнение индивидуального задания	Умение использовать технические средства, анализировать и осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области индустрии питания.	30
Устный опрос	Умение анализировать основы технических, экономических и правовых знаний в сфере общественного питания	20

Защита отчета	Соблюдение сроков, структуры и порядка выполнения работ, отчета	40
ВСЕГО		100

Таблица 4

100-балльная шкала оценок	Традиционная шкала оценок	
91-100	Отлично	Зачтено
76-90	Хорошо	
61-75	Удовлетворительно	
менее 61 балла	Неудовлетворительно	Не зачтено

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях:

- отсутствие отчета по практике;
- невыполнения индивидуального задания по практике;
- на вопросы обучающийся не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о деятельности предприятия (организации), на котором проходил практику;
- не владеет практическими навыками систематизации, представления и анализа информации;
- низкий уровень культуры исполнения заданий.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

8.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. - Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
2. - Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
3. - Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
4. - Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>
5. - Образовательная платформа ЮРАЙТ [www.urait.ru](http://www.urait.ru)
6. - Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
7. Система поддержки учебного процесса EDUCON [Электронный ресурс]. - URL: <https://educon.tyuiu.ru/login/index.php>.

8. Справочно-правовые системы Garant, Консультант+.

9. Президентская библиотека [www.prlib.ru](http://www.prlib.ru)

8.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

Microsoft Windows

Microsoft Office Professional Plus

## 9. Материально-техническое обеспечение практики

Для материально-технического обеспечения практики используются средства и возможности университета, либо организации, где обучающийся проходит практику.

Помещения для прохождения практики в университете укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения (Таблица 5).

Таблица 5

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО			
№ п/п	Наименование учебных	Наименование помещений для	Адрес (местоположение)

	предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Ознакомительная практика	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер (моноблок) в комплекте, проектор, проекционный экран, локальная и корпоративная сеть.	625000, г. Тюмень, 625000 г. Тюмень, ул. Володарского, 38

## 10. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся на практике

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, формируемых в процессе прохождения практики:

основными этапами формирования компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики.

Прохождение каждого этапа предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Формы и методы текущего контроля:

- устный опрос (собеседование и защита отчета);
- письменный контроль (написание отчета).

Перед прохождением практики для всех обучающихся назначается преподаватель - руководитель от кафедры, а также руководитель практики от предприятия, под руководством которого обучающиеся проходят практику на производстве.

Руководитель практики от кафедры выдает обучающимся индивидуальное задание на организационном собрании. Индивидуальное задание определяется руководителем с учетом интересов обучающихся.

Задание должно иметь четкую формулировку. Методика выполнения индивидуальных заданий определяется руководителем практики.

Типовые индивидуальные задания по практике:

1. Изучение назначения, режима работы предприятия общественного питания, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса.
2. Изучение сопроводительной документации для готовой кулинарной продукции.
3. Изучение нормативно - правовой базы для доготовочных цехов.
4. Изучение требований, предъявляемых на основании СанПиН 2.3.2.1324 – 03 к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
5. Изучение требований, предъявляемых на основании СанПиН 2.3.2.1078 – 01 к гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
6. Изучение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
7. Изучение исходных данных для выполнения технологических расчетов на

предприятиях питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).

8. Рассмотрение особенностей и порядка выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.

9. Рассмотрение содержания производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.

10. Изучение видов меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятий быстрого питания.

11. Изучение содержания производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.

## **11. Требование к объему, структуре и оформлению отчета по практике**

По окончании практики обучающийся составляет отчет согласно программе практики и сдает его руководителю практики, утвержденному приказом по университету.

В отчете следует подробно проанализировать собранный материал, отразить свое отношение к рассматриваемому вопросу, сделать выводы и внести предложения.

Отчет о прохождении практики должен содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на практику (Приложение 3);
- содержание;
- введение (место, цель и задачи практики);
- основной раздел (описание разделов, изученных во время прохождения практики, их обобщение): в т.ч. описание вопроса, содержащегося в индивидуальном задании:
  - особенности организации работы предприятия общественного питания;
  - поиск, подбор литературы по вопросам профессиональной деятельности;
  - заключение, в котором выделяется главное, как результат учебной работы обучающегося;
- список использованной литературы;
- приложения.

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает общую характеристику предприятия:

- наименование, адрес, время работы;
- организационная структура предприятия;

Отчет обучающегося по практике должен быть представлен в компьютерном варианте.

Отчет по практике выполняется в текстовом режиме Word, шрифтом Times New Roman №14 на белой. При заполнении листов только с одной стороны текст следует оформлять с соблюдением следующих размеров полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2 см, выравнивание текста по ширине листа.

Абзацы в тексте начинают с отступом в 1,25 см.

Общий объем отчета по учебной практике – 20 страниц (включая рисунки, копии документов и т.п.).

Титульный лист является первой страницей отчета. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 4 настоящей программы

Каждый раздел следует начинать с нового листа.

Во введении необходимо отразить цель и задачи практики, описать объект и предмет, выбранные методы исследования, структуру отчета по практике. Основная часть отчета должна содержать информацию о выполнении задания на практику (сбор, обработка и анализ данных о деятельности предприятия (организации) с использованием методического инструментария; выявление и постановка проблемы, рекомендации по улучшению проблемной ситуации).

Основная часть отчета должна содержать информацию о выполнении задания на практику (сбор, обработка и анализ данных о деятельности предприятия (организации) с использованием методического инструментария; выявление и постановка проблемы, рекомендации по улучшению проблемной ситуации).

Индивидуальное задание состоит в более глубоком как теоретическом, так и практическом изучении отдельных вопросов учебной практики. Индивидуальное задание выдается руководителем практики от университета. В отчете должно быть дано краткое изложение теоретических основ предложенной темы индивидуального задания и более подробное описание практического решения этого вопроса по объекту практики.

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам практики (цели и задачам), оценку полноты решения типовых и индивидуальных заданий и оценку практической работы в соответствии с будущей квалификацией.

Список литературы приводится с использованием источников (нормативные документы, ТТК и т.д.) согласно которым выполнялась работа, а по тексту необходимо делать ссылки на литературный источник, показывая его в квадратных скобках. Например: [1], где цифра в скобках - номер источника по списку литературы.

В конце отчета в Приложении прилагаются схемы, таблицы, графики, копии документов, а также ТТК на фирменное блюдо.

Разделы отчета нумеруются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение и заключение не нумеруются. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела (например, «1.3.»). Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела и пункта (например, «1.2.3.»). Заголовки разделов пишутся прописными буквами, заголовки подразделов и пунктов - строчными, кроме первой. Точку в конце заголовка раздела (подраздела, пункта) не ставят.

Цифровой материал в отчете оформляется в виде таблиц, которые нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. В правом верхнем углу над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, «Таблица 2.1»).

Титульный лист отчета должен быть подписан руководителем практики от предприятия (организации) и заверен печатью. К отчету прилагается подписанное индивидуальное задание, инструктаж по технике безопасности. Отчет оформляется и защищается обучающимся в сроки, установленные приказом. Допускается подготовка презентации, отражающей содержание отчета по практике.

## **12. Методические указания по прохождению практики**

### **Овладение основами организации самостоятельной учебной деятельности в процессе прохождения учебной практики**

Практика у обучающихся проходит в форме самостоятельной работы, а также ознакомительных экскурсий в организации.

В результате прохождения практики обучающий должен ориентироваться в следующих вопросах:

1. Опишите месторасположение предприятия, его тип, контингент потребителей, историю создания.
2. Основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
3. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для доготовочных и заготовочных предприятий питания.
4. Содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
5. Методика расчета численности производственных работников.

6. Опишите режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья.
7. Раскройте назначение административно-бытовых и технических помещений на предприятии.
8. Сущность, назначение схемы технологического процесса.
9. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
10. Расчет ассортимента изделий производственного цеха.
11. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.

Защита отчета по учебной практике производится в университете перед руководителем практики от Университета. Процесс защиты предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения теоретических знаний. При оценке отчета по практике принимается во внимание содержание отчета, обоснованность выводов и предложений, правильность и компетентность ответов обучающегося на заданные вопросы, уровень его профессиональной подготовки и оформление отчета. При подведении итогов работы обучающегося на практике учитываются ответы на теоретические вопросы.

При оценивании работы по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности обучающегося, содержание, оформление и защита отчета. Сданный на кафедру отчет и результат защиты, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики. Формой подведения итогов практики является дифференцированный зачет.

## Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Вид практики: **учебная**Тип практики: **ознакомительная**Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания**Направленность (профиль): **Технология и организация ресторанного дела**

Код компетенции	Код и наименование ИКД	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи	Знать: З1 Российскую и зарубежную литературу по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У1 Проводить поиск, сбор и обработку информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В1 Навыками выбора актуальных российских и зарубежных источников информации по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: З2 Информационную базу, полученную из разных источников по технологии производства продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У2 Находить информацию в поисковых системах по вопросам организации работы предприятий питания	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует	В достаточной мере	Демонстрирует указанные умения со

				указанные умения, допуская незначительные ошибки	демонстрирует указанные умения	знанием дополнительного материала
		Владеть: В2 Навыками систематизации и критического анализа информации, полученную из разных источников	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: З3 Методики системного подхода при проведении практической работы на предприятиях питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У3 Использовать методики оценки качества и безопасности продуктов питания и проводить производственные работы по пищевым технологиям	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В3 Методиками по совершенствованию технологических процессов при производстве продукции различного назначения	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знать: З4 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на государственном языке)	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У4 Объяснять выбор нормативных документов на государственном языке	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала

		Владеть: В4 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на государственном языке	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-4.2. Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке		Знать: 35 Теоретические основы коммуникативной культуры необходимые для обмена деловой информацией в письменной и устной форме (на иностранном языке)	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У5 Объяснять выбор нормативных документов (на иностранном языке)	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В5 Навыками грамотной устной и письменной речи, необходимые для обмена информацией на иностранном языке	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
УК-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства в процессе деловой коммуникации		Знать: 36 Коммуникативные характеристики речи	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У6 Отбирать языковые средства в разных ситуациях общения	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В6 Навыками употребления речевых единиц в процессе развития коммуникативного акта	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская	В достаточной мере демонстрирует владение	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием

				незначительные ошибки	указанными навыками	оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Обладает знаниями современных информационных технологий и методов их использования	Знать: 37 Средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У7 Применяет средства информационных технологий для поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации.	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В7 Практическими навыками поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Демонстрирует знание основных законов естественных и математических наук для решения типовых задач	Знать: 38. Основные законы естественных и математических наук для решения типовых задач при производстве пищевой продукции	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь: У8. Анализировать и применять знания технологических параметров при производстве пищевой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть: В8 Методами исследований, сбора, обработки информации для осуществления технологического процесса производства продуктов питания	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-2.2 Планирует применять основные законы и методы исследований для	Знать: 39 Основные законы и методы исследований сырья и пищевых продуктов	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская	Демонстрирует достаточные знания указанных во-	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и

своего профессионального развития			незначительные ошибки	просов	особенности
	Уметь: У9 Планировать работу с использованием информационно-коммуникативных технологий	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В9 Методами исследований качества и безопасности пищевых продуктов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-2.3. Анализирует химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов и разрабатывать суточные рационы в зависимости от энергозатрат организма	Знать: З10 Химический состав и пищевую ценность пищевых продуктов для расчета суточных энергозатрат	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
	Уметь: У10 Анализировать и применять данные о пищевой ценности продуктов для разработки суточных рационов в зависимости от энергозатрат организма	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
	Владеть: В10 Методами сбора, обработки информации по расчету энергетической ценности продуктов пищевых продуктов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
ОПК-2.4. Обладает знаниями по использованию важнейших нутриентов для организации питания	Знать: З11 Основы нутриентного состава продуктов питания	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности

				незначительные ошибки		нюансы и особенности
		Уметь: У11 Выявлять нутри- ентные составляющие пищевой продукции	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошиб- ки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указан- ные умения со знанием дополнительного матери- ала
		Владеть: В11 Знаниями по ис- пользованию важнейших нут- риентов для организации пита- ния	Не демонстрирует владение указанными навы- ками	Частично демонстрирует вла- дение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием опти- мальных способов вы- полнения поставленной задачи

**КАРТА**  
**обеспеченности практики учебной и учебно-методической литературой**

Вид практики: **Учебная**Тип практики: **ознакомительная**Направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания**Направленность (профиль): **Технология и организация ресторанного дела**

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	<b>Степычева, Н. В.</b> <b>Введение в технологии продуктов питания</b> / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4477">https://e.lanbook.com/book/4477</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	ЭР	30	100	+
2	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троцкий мост, 2011. - 232 с.	15	30	100	-
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/471775">https://urait.ru/bcode/471775</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	30	100	+
4	<b>Сологубова, Галина Сергеевна.</b> <b>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</b> : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 332 с. - (Высшее образование). - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/488005">https://urait.ru/bcode/488005</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	ЭР	30	100	+

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
 Федеральное государственное бюджетное  
 образовательное учреждение высшего образования  
**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

---

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела  
 Очной формы обучения, группы очной формы обучения, группы  
 Вид практики учебная  
 Тип практики ознакомительная  
 Срок прохождения практики: с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Цель прохождения практики<sup>1</sup>

---

Задачи практики<sup>2</sup>

---

*Индивидуальное задание на практику:*

-  
-  
-

*Планируемые результаты:*

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Задание принято к исполнению «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

---

<sup>1</sup> из программы практики

<sup>2</sup> из программы практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт промышленных технологий и инжиниринга  
Кафедра Товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ  
по учебной практике

Обучающийся группы \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания  
Направленность Технология и организация ресторанного дела  
Место практики \_\_\_\_\_

Сроки практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Выполнил: \_\_\_\_\_  
(шифр группы)

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы студента)

*Руководитель от кафедры* (долж-  
ность, уч. степень, фамилия, инициалы)  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

*Руководитель от предприятия*  
(должность, фамилия, инициалы)  
\_\_\_\_\_  
(подпись, печать)

Город, год

# Лист согласования

Внутренний документ "Учебная практика \_2023\_19.03.04\_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
20 5D E2 7F CB EE 80 62	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорье- вич		Согласовано
05 97 27 1D 3C 51 C8 6B	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викто- ровна	Согласовано
5A 75 76 26 3B FE 18 E8	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна		Согласовано