



**Лист согласования**

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПП

кафедра

подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

должность

ТПП

кафедра

подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологии пищевых производств

01.03.2022

наименование кафедры

дата

протокол №

8

подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

## Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики «Технологическая практика», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: «Технология и экспертиза продукции общественного питания»

**Таблица 1 Изменения и дополнения**

<b>№ п/п</b>	<b>Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части</b>	<b>Содержание дополнения или изменения</b>	<b>Основание для внесения дополнения или изменения</b>

Дополнения и изменения внесены « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г

### Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В.01(У)	Технологическая практика	<p><b>Вид практики:</b> учебная</p> <p><b>Тип практики:</b> технологическая практика;</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> групповая и индивидуальная;</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная и выездная</p> <p><b>Цель:</b> учебной практики является изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия,</p> <p><b>Задачи:</b> ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;</li> <li>- ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Содержание разделов практики:</b> общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии; работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства</p> <p><b>Объем практики:</b> 216 ч., 6 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-1.</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> зачет с оценкой</p>

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1047 17.08.2020 г., учебного плана  
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности \_19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология и экспертиза продукции общественного питания, утвержденной Ученым советом МГТУ.

### 2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- вид практики: учебная;
- тип практики: технологическая практика;
- формы проведения практики: групповая, индивидуальная;
- способ организации практики: стационарная и выездная.

### 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1.

**Таблица 1. - Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

№ п/п	Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
	ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 <sub>ПК1</sub> Способен организовать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Знать:</b> - особенности применения и основные характеристики технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, - основные этапы и процессов производства продукции питания. <b>Уметь:</b> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Владеть:</b> - навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество

			готовой продукции, - навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания.
--	--	--	--

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Технологическая практика

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 6 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 4 /216 (недель/часов)

(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

6. Содержание практики

Таблица 2 - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР /СР), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	3/15		3/15
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	3/4		3/4
3	Ознакомление с материально-технической базой предприятия	3/15		3/15
4	Ознакомление со структурой предприятия и организацией складской группы помещений	20/30		20/30
5	Изучение форм нарезки продуктов, требований к полуфабрикатам;	20/30		20/30
6	Изучение процессов тепловой обработки продуктов, требований к готовым блюдам	20/30		20/30
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	3/20		3/20
<b>Итого:</b>		72/144		72/144

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

- требования к содержанию и оформлению отчета по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;
- перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;
- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки, указаны в ФОС практики.

8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

#### **Основная литература:**

1. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
2. Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134401> (дата обращения: 09.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Дополнительная литература:**

3. Технологические машины и оборудование [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подгот. 151000.62 "Технологические машины и оборудование" профиль "Пищевая инженерия малых предприятий" / В. А. Похольченко [и др.]; Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 23 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2014. [http://elib.mstu.edu.ru/2014/U\\_14\\_18.pdf](http://elib.mstu.edu.ru/2014/U_14_18.pdf)
3. Пищевая химия (химия пищи) : учеб. пособие для обучающихся / И. Э. Бражная [и др.]; М-во образования и науки, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 98 с.

#### **Интернет-ресурсы**

Наименование ресурса	Договор/контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики,

включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

#### 11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
<p><b>205С</b></p> <p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская,</p> <p>д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <p>– доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>– персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</p> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>1.Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356)от 10.12.2009)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ <b>401Л</b>)</p> <p>г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1 Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</p>	<p>1.Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356)от 10.12.2009)</p>

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.



Таблица 2 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – «зачет с оценкой»)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
<b>Текущий контроль</b>				
1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	20	33	
2.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии, работа по цехам	20	33	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	20	34	
<b>Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»</b>				
	<b>ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	
	<p>Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с дифференцированным зачетом, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:            91 - 100 баллов - оценка «5»            81-90 баллов - оценка «4»            60- 80 баллов - оценка «3»  <b>Итоговая оценка</b> проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося</p>			
	<b>ИТОГО за дисциплину</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	