

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 2021.03.17
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Министерство науки и высшего образования РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Дагестанский государственный технический университет»

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса

факультет Технологический,
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедры Технология пищевых производств, общественного питания и
товароведения.

наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2 семестр (ы) 4.
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик Даудова Т.Н. Даудова Т.Н., к.б.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена практическая подготовка Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09 2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (профилю) Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09 2021 года, протокол № 1.

Председатель Методического Совета технологического факультета Ибрагимова Л.Р. Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 13 » 09 2021 г.

Декан факультета Абдулхаликов З.А.
подпись ФИО

Начальник УО Магомаева Э.В.
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе Баламирзоев Н.Л.
подпись ФИО

1. Цель производственной (технологической) практики

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования.

2. Задачи производственной (технологической) практики

Для достижения указанных целей в ходе прохождения практики решаются следующие задачи

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение технологических процессов приготовления кулинарной продукции предприятия индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место производственной (технологической) практики в структуре ОПОП

Производственная (технологическая) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана.

Прохождение производственной (технологической) практики на 2-м курсе необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- механика;
- теплотехника;
- оборудование предприятий общественного питания;
- технология продукции общественного питания;
- пищевая химия;
- методы исследования свойств сырья и продуктов питания;
- безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.
- технология лечебно- профилактического питания.

Тематическая направленность и содержание производственной (технологической) практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ОПОП.

Для прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать: природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административный ответственности; особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны; основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; фундаментальные разделы, аналитической, органической химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей био-технологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья; физиологические нормы потребления пищевых веществ;

уметь: решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные физические характеристики органических

веществ; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;

владеть: методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений;

4. Формы проведения производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика осуществляется в индивидуальных групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Производственной (технологической) практикой студента осуществляют руководств» руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенным приказом руководителя от организации.

При назначении руководителей практик от организации необходимо согласование руководителя практики от профильной организации, а также индивидуального задания, содержания планируемых результатов практики, составление руководителями совместного графика прохождения практики.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной (технологической) практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

5. Место и время проведения производственной (технологической) практики

Производственная практика проводится на базе современных предприятий общественного питания на 2-ом курсе в 4-м семестре.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 108 часов, что соответствует 3 зачетным единицам.

Дата начала и окончания устанавливается календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (технологической) практики

В результате прохождения производственной (технологической) практики студент должен овладеть следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания
ОПК-4	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

6. Структура и содержание производственной (технологической) практики.

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

Структура и содержание производственной (технологической) практики представлены в таблице.

Структура и содержание производственной (технологической) практики

п/ п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (технологической) работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
	2	3	4	5	6
2 курс, 4 семестр					
	Подготовительный:				
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	2	4	2	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		6	2	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
	Производственный:				
	-изучение ассортимента выпускаемой продукции;		11	6	Составить ассортиментный минимум за неделю
	-составление расчетного меню;		16	9	Составить расчетное меню
	-изучение ассортимента покупной продукции;		6	6	Составить расчеты покупной продукции
	-расчет производственной программы предприятия;		11	9	Составить производственную программу предприятия

1	2	3	4	5	6
	- изучение работы складского хозяйства;		10	9	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение движения сырья и полуфабрикатов на производстве (сопроводительная документация);		12	9	Составить схему движения сырья и п/ф
	- изучение технологии выпускаемой продукции;		14	9	Составить технологические карточки
	- изучение работы механического оборудования;		9	9	Составить схему работы механического оборудования на задание
	- изучение работы теплового оборудования;		17	9	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение работы торгово-технологического оборудования.		4	9	Составить схему работы торгово-технологического оборудования по заданию
	Заключительный			6	Подготовка отчета
	Итого 6/216	2	120	94	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (технологической) практике

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной (технологической) практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Студенты в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (технологической) практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной (технологической) практики, осваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице.

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
	2	3	4	5
2 курс, 4 семестр				
	Подготовительный:	4		
	- инструктаж по технике безопасности, санитарные требования	2	<p>Какие существуют меры безопасности холодильных установок?</p> <p>Какие общие принципы безопасности оборудования?</p> <p>Какие вы знаете оградительные средства защиты?</p> <p>Какая зона оборудования считается опасной?</p> <p>Какие могут быть причины травматизма на ПОП?</p> <p>Какие средства защиты поражения током?</p> <p>Какие могут быть причины пожара на ПОП?</p> <p>Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?</p> <p>Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?</p> <p>Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте?</p> <p>Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах?</p> <p>Когда рабочее место считается аттестованным?</p> <p>Требования к личной гигиене работника общественного питания.</p> <p>Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.
	- ознакомление с предприятием общественного питания	2	<p>Какие типы ПОП вы знаете?</p> <p>На какие классы делятся ПОП?</p> <p>Перечень структурных подразделений ПОП.</p> <p>Какие цеха ПОП относятся к производственным?</p> <p>Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?</p> <p>Что понимают под складским хозяйством?</p>	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.

	2	3	4	5
			<p>Какие моечные отделения организуют на ПОП? Что понимают под раздачей? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое ПОП называют заготовочным?</p>	
	Производственный:	84		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	6	<p>Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия? Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Какое блюдо считается фирменным? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции? Какая температура подачи холодных, горячих блюд? От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции?</p>	Составить ассортиментный минимум предприятия.
	- составить расчетное меню предприятия	9	<p>Что называется расчетным меню предприятия? Как определить среднюю загрузку зала? Как рассчитать оборачиваемость места в зале? Как определить количество посетителей за час, день? Как определить общее количество блюд, необходимое выпустить предприятию за день? Как рассчитать количество блюд в ассортименте? Как определить требуемое количество горячих напитков?</p>	Составить расчетное суточное меню предприятия.
	- изучение ассортимента покупной продукции	6	<p>Как определить ассортимент покупной продукции?</p>	Сделать расчет суточных

2	3	4	5
		<p>Как рассчитать требуемое количество покупной продукции? Где организуется реализация покупной продукции? Какие санитарные требования предъявляются к покупной продукции?</p>	<p>потребностей в покупных товарах на предприятии.</p>
<p>- расчет производственной программы предприятия</p>	<p>9</p>	<p>Что называется производственной программой предприятия? Как рассчитать производственную программу предприятия при реализации количественных обедов? Как рассчитать ППП при организации комплексного питания? Как рассчитать ППП при организации диетического питания? Как рассчитать ППП при реализации обедов на дом? Чем определяется мощность предприятия?</p>	<p>Составить производственную программу предприятия.</p>
<p>- изучение работы складского хозяйства</p>	<p>9</p>	<p>Какие подразделения предусматриваются при организации складского хозяйства? Какая продукция хранится в охлаждаемых камерах? Как определить требуемую вместимость холодильных камер? Какое товароведческое соседство допустимо при хранении сырья, п/ф? Какие требования предъявляются к условиям хранения сырья и п/ф? Какое оборудование используется для хранения сырья и п/ф? По каким показателям рассчитывается площадь кладовых помещений?</p>	<p>Рассчитать суточный запас сырья предприятия.</p>
<p>- изучение технологии выпускаемой продукции</p>	<p>9</p>	<p>Какие методы тепловой обработки вы знаете? Основы технологии приготовления салатов? Основы технологии приготовления горячих закусок? Основы технологии приготовления прозрачных бульонов? Основы технологии приготовления заправочных супов? Основы технологии приготовления блюд из мяса? Основы технологии приготовления крупяных изделий? Основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий?</p>	<p>Составить технологические карточки.</p>

	2	3	4	5
	- изучение работы оборудования	36	<p>Какое оборудование относится к механическому?</p> <p>Какие овощи подвергают очистке в картофелеочистной машине?</p> <p>Какое оборудование относится к тепловому?</p> <p>Какая тепловая обработка происходит в пароконвектомате?</p> <p>Какое оборудование относится к холодильному?</p> <p>Как можно определить требуемую вместимость холодильника?</p> <p>Как рассчитать фактическое время работы машины?</p> <p>Какое оборудование относится к торгово-технологическому?</p>	<p>Рассчитать фактическое время работы механического оборудования.</p> <p>Составить график загрузки имеющихся котлов.</p>
3	Заключительный	6		Написание отчета
	Итого	94		

**5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
производственной (технологической) практике**

**Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ п/п	Виды занятий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
					в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6	7
Основная						
1.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985- 06-2459-8. Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http// www.iprbooksh op.ru/ 90841.html(дат а обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. пользователей		
2.	Лк, пз, лб	Технология производства общественного питания. Изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки: учебно-методическое пособие/	Н.К.Романова, С.В.Китаевская	– Казань: Казанский национальный исследователь- ский технологичес- кий		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>университет , 2010.-67с.- ISBN 978-5- 7882-1022-3.- Текст: электронный // Электронно- библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www iprbookshop.ru/ 63501.html (дата обращения: 20.02.2021). – Режим доступа для 5 авторизир. пользователей</p>		
3.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания: лабораторный практикум/</p>	<p>Р.Л.Перкель, В.С.Попов, Е.Ю.Федениш ина</p>	<p>Санкт- Петербург: Санкт- Петербургский политехническ ий университет Петра Великого,2017. -45с.-ISBN978- 5-7422-5941-1.- Текст электронный // Электронно- библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 6 авторизир. пользователей</p>		
4.	Лк, пз, лб	<p>Технология продукции общественного питания. Расчет сырья,</p>	<p>Н.К.Романова, Д.В.Хрундин</p>	<p>-Казань: Казанский национальный</p>		

1	2	3	4	5	6	7
		полуфабрикатов и готовых блюд.		исследовательский технологический университет, 2010.-92с.ISBN 978-5-7882-1023-0.- Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www/iprbookshop.ru/63502.html (дата обращения 18.02.2021). – Режим доступа для 21 авторизир. пользователей		
5.	Лк, пз, лб	Фундаментальные основы технологии продуктов питания: учебник /	А.Ю.Просеков	-Кемерово: КемГУ, 2019.- 498с. ISBN 978-5-83532-275-6.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система URL: http://e.lanbook.com/book\1212 21 (дата обращения: 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. Пользователей		
6.	Лк, пз, лб	Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы: учебное пособие/	Василенко З.В., О.В.Мацикова, Т.Н.Балашенко	-Минск: Вышэйшая школа, 2016.- 304с. – ISBN978-985-06-2459-8. Текст электронный // Электронно-		

1	2	3	4	5	6	7
				библиотечная система IPRBOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/90841.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 11 авторизир. Пользователей		
7	Лк, пз, лб	Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/	Н.А.Бочкарева	- Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2020-434с. – ISBN 978-5-4497-0507-5. Текст электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/94722.html (дата обращения 19.02.2021). – Режим доступа для 4 авторизир. пользователей		
Дополнительная						
8.	Лк, пз, лб	Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие /	Н.С.Родионова А.А.Дерканосова, С.Н.Тефикова, Я.П.Коломникова	-Воронеж: ВГУИТ, 2014.- 220с.- ISBN 978-5-00032-061-7.- Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система.- IPRBOOKS [сайт]. – URL:		

1	2	3	4	5	6	7
				<p>http://e.lanbook.com/book/71663 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
9.	Лк,пз, лб	Технология продуктов функционального питания: учебное пособие.	С.Б.Юдина	<p>-3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021.- 280с. –ISBN 978-5-8114-2385-9. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/169098 (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		
10.	Лк, пз, лб	Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов: монография/	В.А.Тутельян, О.Н.Мусина, М.Г.Балыхин [и др.]	<p>- Москва: МГУПП, 2020.- 378с. –ISBN 978-5-93957-969-8. Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: https://e.lanbook.com/book/163723 (дата обращения 15.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей</p>		

Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBOUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», Store-house (технологическая карта), Quarter, штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов.

11. Материально-техническое обеспечение проведения производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Место прохождения производственной (технологической) практики выбирается обучающимся либо из числа без практики предложенных университетом (организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г.Махакала: ООО «Эскулап-М» - кафейня «Антарес», кафейня «Галерея», ООО З&М-групп», ООО «Газпром питания».

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;

- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов,

специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках производственной (технологической) практики обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Прохождение производственной (технологической) практики обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;

- весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.

2) для лиц с ОВЗ по слуху:

- наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе прохождения производственной (технологической) практики рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по практике для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки к дифференциальному зачету.

9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент _____
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н. _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент _____
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной (технологической) практики

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

**19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик _____

подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
« ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Зав. кафедрой _____

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы производственной (технологической) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной практики.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой производственной (технологической) практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
2. ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
3. ПК-1Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4. ПК-2Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения производственной (технологической) практики

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения практики, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
1	2	3	4
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	<ul style="list-style-type: none"> - владеет знаниями инженерных наук в области эксплуатации оборудования, приборов, механизмов; - способствует эффективной эксплуатации современного технологического оборудования; - участвует при эксплуатации современного технологического оборудования 	Изучение работы современных приборов и механизмов на предприятии питания
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> - знает ведение технологического процесса производства продукции питания; - способен эффективно осуществлять технологический процесс производства продукции питания; - участвует в осуществлении процесса производства продукции питания 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение ассортимента выпускаемой продукции 2. Составление расчетного меню 3. Расчет производственной программы предприятия 4. Изучение технологии выпускаемой продукции

1	2	3	4
<p>ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции питания; - участвует в контроле технологических параметров и режимов при производстве продукции питания - способен контролировать параметры и режимы оборудования при производстве продукции питания 	<p>1. Изучение работы механического, теплового и торгово-технологического оборудования</p>
<p>ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знает технические и санитарные условия работы структурных подразделений; - способен организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; - участвует в контроле соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений 	<p>1. Изучение работы складского хозяйства 2. Изучение движения сырья и полуфабрикатов на производстве (сопроводительная документация)</p>

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по производственной (технологической) практике определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					Этап промежуточной аттестации	
		Этап текущих аттестаций				Промежуточная аттестация		
		1-неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя			
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС		КР/КП	
1	2	3	4	5	6	7	8	
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов, используемых в индустрии питания	Вопросы к СРС						Вопросы к дифференцированному зачету
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Вопросы к СРС						

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		Вопросы к СРС				Вопросы к дифференцированному зачету
ПК-2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.2. Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений			Вопросы к СРС	дневник отчет	-	

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Технология продукции общественного питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Административные правонарушения и административная ответственность.
2. Особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности.
3. Основные физические явления.
4. Законы и теории классической и современной физики.
5. Химические элементы и их соединения.
6. Методы и средства химического исследования веществ
7. Понятие о качестве пищевых продуктов
8. Химический состав пищевых продуктов и их классификации
9. Основы теории сбалансированного питания
10. Изменения пищевых веществ при кулинарной обработке.

3.2. Задания для промежуточной аттестации

Перечень вопросов к зачету

1. Ассортимент выпускаемой продукции предприятия питания, составление расчетного меню
2. Работа современных механизмов и приборов на предприятии индустрии питания
3. Расчет производственной программы предприятия питания
4. Складское хозяйство предприятия питания
5. Движение сырья и полуфабрикатов на производстве (сопроводительная документация)
6. Технология выпускаемой продукции предприятием питания
7. Механическое оборудование на предприятии питания
8. Тепловое оборудование на предприятии питания
9. Торгово-технологическое оборудование на предприятии питания

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения дифференцированного зачета (зачет с оценкой) /экзамена:

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями)

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией (-ями)

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией (-ями).