

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: И.о. ректора  
Дата подписания: 2021.03.11 10:37  
Уникальный программный ключ:  
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

**Министерство науки и высшего образования РФ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Дагестанский государственный технический университет»**

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного  
питания

код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса


факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина


кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 3 семестр 6.  
очная, очно-заочная, заочная

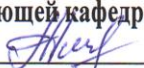
г. Махачкала 2021

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

Зав. кафедрой, за которой закреплена практическая подготовка  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., 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., 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 (организационно- управленческой) практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение представлений об организации процесса производства и управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания.

## **2. Задачи производственной (организационно-управленческой) практики:**

-приобретение практических навыков в оценке потребности в ресурсах для осуществления деятельности департаментов (служб, отделов);

- практическое освоение методик контроля и управления качеством продукции общественного питания;

- формирование профессиональных способностей в организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания;

- приобретение способностей в управлении материальными ресурсами и осуществлении планирования деятельности персонала.

## **3. Место производственной (организационно-управленческой) практики в структуре ОПОП**

Прохождение производственной (организационно - управленческой) практики на 3-м курсе необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- индустриальные технологии на предприятия питания;

- охрана и гигиена труда на предприятиях питания;

- логистика;

- логика;

- система управления технологическими процессами, в системе общественного питания;

- организация сетевого ресторанного сервиса;

- технология и организация питания кухонь мира;

- контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

- инжиниринг в ресторанном сервисе;

- проектирование предприятий общественного питания

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

Для прохождения производственной (организационно -управленческой) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

**знать:** современную научную материально-техническую базу; методы расчета кинематических параметров движения механизмов; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы маркетинга, экологию, технологию продукции общественного питания, методы и способы организации производства; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания, санитарию и гигиену питания; научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов; безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

**уметь:** планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; управлять работой коллектива и работать в команде; использовать базовые знания в области математических и естественно-научных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных

изменений физико-химических свойств пищевого сырья; организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП.

**владеть:** методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

#### **4. Формы проведения производственной (организационно-управленческой) практики**

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

Производственной (технологической) практикой студента осуществляют руководство» 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 (организационно-управленческой) практики**

Производственная практика проводится на базе современных предприятий общественного питания на 3-ом курсе в 6-м семестре.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Дата начала и окончания устанавливается календарным учебным графиком.

## 6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (организационно-управленческой) практики

В результате освоения дисциплины производственной (организационно-управленческой) практики студент должен овладеть следующими компетенциями:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование компетенции</b>	<b>Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)</b>
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ПК-3	Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия

## 7. 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
	<b>Подготовительный:</b>	2	8	18	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;	2	2	10	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)		6	8	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
	<b>Производственный:</b>		112	66	
	<b>Характеристика складского хозяйства</b>		10	6	
	-изучение организации работы мясного цеха (рыбного, птицебельного) в роли начальника стажера начальника цеха;		10	6	Составить схему организации работы цеха
	-изучение организации работы овощного цеха в роли начальника стажера начальника цеха;		10	6	Составить схему организации работы цеха

	1	2	3	4	5
	-изучение организации работы цеха по подготовке п/ф и частичной обработки сырья в роли стажера начальника цеха;		10	6	Составить схему организации работы цеха
	-изучение организации работы горячего цеха в роли стажера зав.производством (шеф-повара);		10	6	Составить схему организации работы цеха
	- изучение организации работы холодного цеха в роли стажера начальника цеха;		10	6	Составить схему организации работы цеха
	- изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий в роли стажера начальника цеха		10	6	
	изучение организации работы моечного отделения столовой и кухонной посуды		10	6	
	- ознакомление с контролем качества выпускающей продукции на предприятии;		10	6	
	- изучение охраны труда и противопожарной безопасности на предприятиях общественного питания:	2	12	6	Составить схему противопожарной безопасности
	- изучение основных экономических показателей работы предприятия		12	6	Рассчитать рентабельность предприятия
	Заключительный			6	Подготовка отчета
	Итого 6/216	2	120	94	

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

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной (организационно-управленческой) 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
	<b>Подготовительный:</b>	18		
	- инструктаж по технике безопасности, санитарные требования	10	<p>Какие существуют меры безопасности холодильных установок?</p> <p>Какие общие принципы безопасности оборудования?</p> <p>Какие вы знаете ограждающие 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>	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.



	2	3	4	5
			<p>Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	
	<p>- ознакомление с предприятием общественного питания</p>	8	<p>Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? 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>	<p>Составить технологическую схему организации производства на предприятии.</p>
	<p><b>Производственный:</b> - изучение организации работы в мясном (рыбном, птицегольевом) цехе</p>	66 6	<p>Какие требования к расположению мясного цеха? Какие участки выделяются при компоновке оборудования в цехе? Как определяется мощность цеха? Как рассчитать производственную программу цеха? Какое оборудование используется для механической обработки мяса? Какое холодильное оборудование используется в цехе? Какое вспомогательное оборудование используется в цехе? Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в цехе?</p>	<p>Составить схему организации работы цеха.</p>

	2	3	4	5
	- изучение организации работы овощного цеха	6	<p>Как производится прием овощей?  Где хранятся овощи?  Какие условия хранения овощей?  Как рассчитать количество отходов по сезонам?  Какое оборудование используется в цехе?  Как рассчитать производственную программу цеха?  Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в овощном цехе?  Почему происходит потемнение картофеля?</p>	
	- изучение организации работы доготовочного цеха	6	<p>Когда проектируется доготовочный цех?  Какой режим работы доготовочного цеха?  Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе?  Какие санитарные требования предъявляют к организации работы доготовочного цеха?  Какое оборудование используется в доготовочном цехе?  Как составлять производственную программу доготовочного цеха?  Какие требования т/б предъявляют к механическому оборудованию?</p>	
	-изучение организации работы горячего цеха	6	<p>Какую продукцию выпускает горячий цех?  Какой режим работы горячего цеха?  Какие участки выделяют в горячем цехе при организации его работы?  Как рассчитать производственную программу горячего цеха?  Какое тепловое оборудование устанавливают в горячем цехе?  Как определить требуемую вместимость котла для варки супов, соусов?  Как рассчитать вместимость котлов для варки вторых блюд?  Как рассчитать требуемую производительность специализированного оборудования?  Какие требования т/б предъявляют к тепловому оборудованию?  Какие санитарные требования предъявляют к работе горячего цеха?  Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха?</p>	Составить схему организаци и работы горячего цеха

	2	3	4	5
	- изучение организации работы холодного цеха	6	Какие санитарные требования предъявляют к работе холодного цеха? Какой режим работы холодного цеха? Как рассчитать производственную программу холодного цеха? Как определить количество блюд реализуемых каждый час из холодного цеха? Какое оборудование используют в холодном цехе? Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе? Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом? Какие участки работы выделяют в холодном цехе?	Составить схему организации и работы холодного цеха.
	- изучение организации работы цеха по производству кондитерских изделий	6	Какой режим работы цеха? Какие санитарные требования предъявляются к мучному цеху? Как определяется мощность цеха? Как рассчитать производственную программу мучного цеха? Какие виды теста вы знаете? Какие процессы происходят при тестообразовании? Какие мучные кулинарные изделия вы знаете? Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления слоенного теста	Составить схему организации и работы мучного цеха.
	- изучение работы организации моечных отделений	6	Какие моечные отделения организуются на предприятиях? Как хранится посуда на предприятии? Какие моечные средства используют для мытья посуды? Какие санитарные требования предъявляются к моечным отделениям? Какой режим работы моечных отделений? Как рассчитать требуемую мощность посудомоечной машины? Как рассчитать производственную программу моечного отделения? Как определить требуемое количество мойщиков посуды?	Составить схему организации и работы моечных отделений

	2	3	4	5
	- изучение организации работы раздаточного отделения	6	Какие виды раздач вы знаете? Как организуется раздача при самообслуживании? Как организуется раздача при обслуживании официантами? Как определить требуемое количество раздатчиков? Как определить требуемое количество официантов? Какие санитарные требования предъявляются при раздаче блюд?	Составить схему раздачи
	- изучение требований и условий хранения кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	6	Какие требования предъявляются к хранению рубленых п/ф? Какие требования предъявляются к хранению изделий из рыбы? Какие требования предъявляются к хранению молочной продукции? Какие требования предъявляются к хранению изделий из птицы? Какие требования предъявляются к хранению кондитерских изделий?	Составить таблицу условий хранения выпускаемой продукции.
	- изучение основных экономических показателей предприятия	12	Что называют себестоимостью продукции? Как формируется товарооборот? Какова структура товарооборота? Что называют валовым доходом предприятия? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением? Какие издержки на предприятиях питания вы знаете? Как определить прибыль предприятия? Как рассчитать рентабельность предприятия? Как определить срок окупаемости?	Рассчитать рентабельность предприятия
3	Заключительный	10		Написание отчета
	Итого	94		

**10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**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
<b>Основная</b>						
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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/63501.html">http://www iprbookshop.ru/ 63501.html</a> (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: <a href="http://www/iprbookshop.ru/83312.html">http://www/ iprbookshop.ru/ 83312.html</a> (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: <a href="http://www/iprbookshop.ru/63502.html">http://www/iprbookshop.ru/63502.html</a> (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: <a href="http://e.lanbook.com/book\1212">http://e.lanbook.com/book\1212</a> 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/90841.html">http://www.iprbookshop.ru/90841.html</a> (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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/94722.html">http://www.iprbookshop.ru/94722.html</a> (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><a href="http://e.lanbook.com/book/71663">http://e.lanbook.com/book/71663</a> (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: <a href="https://e.lanbook.com/book/169098">https://e.lanbook.com/book/169098</a> (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: <a href="https://e.lanbook.com/book/163723">https://e.lanbook.com/book/163723</a> (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, OBORUD.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 (организационно-управленческой) практики**

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

Место прохождения производственной (организационно-управленческой) 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 (организационно-управленческой) практики обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Прохождение производственной (организационно-управленческой) 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 (организационно-управленческой) 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 (организационно- управленческая) 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 (организационно- управленческая) 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 (организационно- управленческая) практики предусмотрено формирование следующих компетенций:

1. ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
2. ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
3. ПК-3- Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
4. ПК-4 - Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения производственной (организационно- управленческой) 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 <sup>1</sup>
1	2	3	4
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности</li> <li>- владеет оценкой потребностей в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности</li> <li>- участвует в осуществлении технологическими процессами права продукции питания</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение организации работы в мясном цехе.</li> <li>2. Изучение организации работы овощного цеха</li> </ol>
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знает методики контроля и управления качеством продукции общественного питания;</li> <li>- владеет способностью организовывать и контролировать права продукции питания;</li> <li>- участвует в управлении качеством продукции общественного питания</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение организации работы горячего цеха</li> <li>2. Изучение организации работы холодного цеха</li> </ol>



1	2	3	4
<p>ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного</p>	<p>- знает организацию работы права - владеет способами организации работы права - участвует в ведении технологического процесса</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение организации работы цеха по производству кондитерских изделий</li> <li>2. Изучение организации работы моечных отделений</li> </ol>
<p>ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия</p>	<p>- знает материальные ресурсы предприятия питания; - владеет приоритетами в области планирования и управления производственными процессами и обслуживанием на предприятиях общественного питания - участвует в управлении материальными ресурсами</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение контроля качества выпускаемой продукции на предприятиях питания</li> <li>2. Изучение охраны труда, противопожарной и экологической безопасности на предприятиях общественного питания</li> <li>3. Изучение основных экономических показателей на предприятиях питания.</li> </ol>

## 2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по производственной (организационно-управленческой) 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-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Вопросы к СРС						Вопросы к дифференцированному зачету
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Вопросы к СРС						

1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного		Вопросы к СРС				Вопросы к дифференцированному зачету
ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия			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 производственной (организационно- управленческая) практики 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. Продemonстрирован 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"> <li>- продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала;</li> <li>- исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>- правильно формирует определения;</li> <li>- демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>- умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>- достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>- демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе;</li> <li>- умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>- испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>- знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>- умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнания значительной части программного материала;</li> <li>- не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>- допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>- неумение делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

### **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. Материально-техническая база современных предприятий общественного питания.
2. Изменение пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении.
3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания
4. Требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
5. Технология производства продукции из овощей
6. Технология производства продукции из мяса, птицы и рыбы
7. Технология производства холодных блюд и закусок
8. Технология производства сладких блюд и напитков
9. Технология производства кондитерских изделий
10. Требования к качеству продукции общественного питания

#### **3.2. Задания для промежуточной аттестации**

##### **Перечень вопросов к зачету**

1. Организация работы в мясном (рыбном, птицегольевом) цехе.
2. Организация работы овощного цеха
3. Организация работы доготовочного цеха
4. Организация работы горячего цеха
5. Организация работы холодного цеха
6. Организация работы моечных отделений
8. Изучение организации работы раздаточного отделения
9. Изучение организации работы складского хозяйства
10. Организация работы раздаточных отделений.
11. Организация работы кулинарных и кондитерских цехов
10. Изучение основных экономических показателей предприятий 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).