Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления - филиал
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: ИНН=575206486423, СНИЛС=00482216008, E=it@orel.ranepa.ru, C=RU, S=Орловская область, L=г. Орел, O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления
Дата: 2022.06.06 16:24:01+03'00'

УТВЕРЖДЕНА
Ученым советом
Среднерусского института- филиала РАНХиГС
Протокол № 2 от «28» марта 2022 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(П) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
Профиль: Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Квалификация(степень): Исследователь. Преподаватель-исследователь
Форма обучения: очная
Год набора: 2021

2022 г.

Автор-составитель:

кандидат биологических наук, доцент кафедры
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Е.Г. Меркулова

Содержание

1. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения 4

2. Цель и задачи практики 4

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4

4. Место практики в структуре образовательной программы....5

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (либо в академических часах)....6

6. Содержание практики 6

7. Формы отчетности по практике 9

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике....11

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы 11

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания 12

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы....14

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций....16

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики....19

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)....21

Перечень лицензионного программного обеспечения....21

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики 22

12. Лист изменений и дополнений

1. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Настоящая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности подготовлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии (уровень подготовки кадров высшей квалификации).

Вид практики: производственная.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретная (по видам практики).

2. Цель и задачи практики

Практика является составной частью учебного плана подготовки аспирантов. Этот вид практики осуществляется непрерывным циклом при условии обеспечения логической и содержательно-методической взаимосвязи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Программа практики разработана для общепрофессиональной подготовки в части подготовки аспирантов к научно-исследовательской деятельности и выполнению научно-квалификационной работы.

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление и углубление полученных при обучении теоретических знаний, а также приобретение опыта при реализации профессиональных задач в области технологии и товароведения продуктов функционального и специализированного назначения, общественного питания.

Задачами практики являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками;
- практическое освоение различных профессиональных задач и функций в области пищевых технологий;
- выработка навыков принятия решений при выполнении профессиональных задач в области технологии и товароведения пищевых продуктов.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Прохождение практики направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам прохождения практики

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине

		Код результата	Требования к формируемым знаниям, умениям и навыкам
ПК-12 второй уровень (повышенный)	способностью к изучению закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья и готовностью к разработке на их основе новых и совершенствование существующих технологий общественного питания; готовностью к совершенствованию приемов эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания	З 1 (ПК-12) – II	- знать факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции
		У 1 (ПК-12) – II	- уметь принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции
		В 1 (ПК-12) - II	- владеть навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции
ПК-13 второй уровень (повышенный)	способностью к разработке и совершенствованию систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания; готовностью к разработке методов и технологических приемов для обеспечения качества продукции общественного питания в процессе их хранения	З 1 (ПК-13) – II	- научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания
		У 1 (ПК-13) – II	- уметь совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения
		В 1 (ПК-13) - II	- владеть методами внедрения систем качества в производственный процесс

4. Место практики в структуре образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является компонентом учебного процесса, направленным на закрепление и развитие компетенций аспиранта, формирующихся в процессе обучения, по выбранному профильному направлению (программы подготовки) «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным блоком основной образовательной программы под-

готовки аспирантов: Б.2 Блок практика, Б.2.В.01 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обеспечивает непрерывность и последовательность формирования профессиональных умений и навыков в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Предшествующие дисциплины:

1. Научные основы товароведения пищевых продуктов
2. Основы инновационного совершенствования технологии пищевых продуктов
3. Товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.
4. Оптимизация условий хранения пищевых продуктов

Последующие дисциплины:

1. Теория и практика качества и безопасности пищевых продуктов
2. Технология продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.
3. Научно-исследовательская деятельность и подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях (либо в академических часах)

Таблица 2 – Объем практики

Наименование практики	Объем				
	Зачетные единицы	всего	Академические часы		
			Контактная работа		Самостоятельная работа
			Самостоятельная работа под руководством	Консультация, в том числе контроль	
1	2		3	4	5
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	9	324	36	-/4	288/284

*- одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам

6. Содержание практики

Таблица 3 - Календарный график прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы обучающихся на практике (часов)			
		Всего часов, в т.ч.	Контактная работа		Самостоятельная работа
			Самостоятельная работа под руководством	Консультация	
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный этап (знакомство с	8	4	-	4

	особенностями работы в учебно-научной лаборатории кафедры технологии, организации и гигиены питания. Вводный инструктаж по технике безопасности*)*				
2	Учебно- производственный этап (обоснование рецептуры и разработка технологии блюда по индивидуальному заданию, комплексная оценка качества блюда, внедрение в производство)	288	28	-	260
3	Итоговый этап (подведение итогов практики, подготовка отчета по практике)	28	4	-/4	24/20
	Всего		36/36	-/4	288/284
Итого			**324**		

Содержание практики

Для формирования компетенций обучающийся обязан выполнить следующие мероприятия:

1 этап (начальный):

- вводный инструктаж по технике безопасности работы в учебно-научных лабораториях кафедры технологии, организации и гигиены питания;
- ознакомление с работой учебно-научной лабораторией «Фундаментальные и прикладные исследования технологий и качества пищевых продуктов», ФГБОУ ВО ОГУЭТ
- ознакомление с работой учебно-производственным комплексом ОГУЭТ

2 этап (учебно- производственный):

В рамках самостоятельной работы под руководством преподавателя

- Разработать рецептуру блюда по индивидуальному заданию
- Разработать технологию блюда по индивидуальному заданию.
- Провести практическое апробирование технологии блюда с использованием инструментальной базы лаборатории.

В рамках самостоятельной работы обучающегося:

- Составить технологическую схему блюда.
- Изучить и отработать методы комплексной оценки качества блюда
- Разработать шкалу органолептической оценки качества блюда,
- Провести органолептическую оценку
- Изучить методы контроля качества полуфабрикатов и блюда.
- Провести фактическое определение показателей качества блюда
- Изучить микробиологические показатели качества блюда.
- Провести исследование микробиологических показателей качества блюда
- Провести расчеты пищевой ценности блюда.
- Разработать технико-технологическую карту на разрабатываемое блюдо с применением современных требований системы НАССП.
- Подготовить документацию по проведению процедуры практического внедрения в производство
- Провести апробирование блюда на производстве.
- Провести процедуру приемки блюда дегустационной комиссией.

3 этап (итоговый)*:*

- Подвести итоги практики.

- Оформить отчет, дневник.
- Получить характеристику

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Крем-суп из курицы с овощами», состоящего из определенного набора компонентов (курица (филе) 130г, Картофель 100г, Шпинат 30 г, Перец сладкий 30г, Лук репчатый 30г, Сливки 10% 135г, Вода 835г). Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.
2. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Котлеты, обогащенные пищевыми волокнами», состоящего из определенного набора компонентов (Телятина (мякоть) – 500 г, Оливки консервированные - 100 г, Шампиньоны свежие - 100 г, Сливки - 54 г, Хлеб белый - 40 г, Яйца - 1и1/2 шт, Масло растительное - 35 г,). Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.
3. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Биточки из печени» (печень говяжья– 147 г, Сушеные белые грибы - 20 г, Масло сливочное - 10 г, Мука - 6 г,Яйцо- 20 г, Жир топленый - 15 г). Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.
4. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Блинчики на пару»(Яйца 2 шт., Маргарин 25 г, Мука 125 г, Молоко 250 мл, Сахар 25 г, Жир для выпечки 15 г, Клубника 300 г, Сахар 50 г, Желатин 1 г, Сливки 200 г, Сахарная пудра25 г). Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.

5. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Вареники на пару» состоящего из определенного набора компонентов «Фарш:индейка (мякоть)– 100 г, Шпинат - 32 г, Масло топленое - 8 г ,соль - 1 г,. Перец черный молотый - 0,5 г, Тесто: Мука - 58 г, Яйца - 1/4 шт ,растительное масло - 4 г, Вода - 25 г, Соль - 1 г, Зеленый лук - 2 г)

Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.

6. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Котлеты из мозгов» Мозги говяжьи, свиные, бараньи (масса брутто) – 130 г,Яйцо - ¼ шт,Хлеб пшеничный - 23 г,Сухари панировочные - 7 г,Масло сливочное - 10 г). Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.
7. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Котлеты, летние», состоящего из определенного набора компонентов (Капуста - 150 г, Шампиньоны свежие - 25 г, Перец сладкий - 15 г, Лук репчатый - 10 г, Яйца - 1/4 шт, Масло растительное - 10 г).

Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.

8. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Пельмени из кролика», состоящее из определенного набора компонентов (Фарш:Кролик – 501 г, лук репчатый - 22 г, яблоки- 24 г ,Вода - 101 г , Соль - 9 г, Перец черный молотый- 0,4 г, Тесто: Мука - 261 г, Яйца - 22 г, Вода - 97 г, Соль- 5 г.)

Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.

9. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо «Рубленые стейки», имеющее определенный набор компонентов (Говядина (мякоть)- 100 г, Лук репчатый- 20 г, Яйца- 1/8 шт, Петрушка (зелень) - 7 г, Сухари панировочные - 6 г, Тмин- 2 г, Сыр - 20 г, Помидоры свежие- 25 г, Масло растительное - 12 г, Соль, перец).
Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.
10. Разработать рецептуру, отработать технологию, осуществить комплексную оценку качества и составить технологическую документацию на блюдо» Суп-крем из баклажанов», имеющее определенный набор компонентов (Баклажаны очищенные) – 80 г, Сливки 35% – 30 г, Лук репчатый – 20 г, Куриный бульон – 120 мг, Твердый сыр – 15 г, Чеснок – 1 г, Хлеб пшеничный – 1/4 ломтика, Растительное масло – 8 г)
Осуществить процедуру практического внедрения разработанного блюда в производство.

7. Формы отчетности по практике

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

1. Индивидуальное задание на практику
2. Дневник о прохождении практики
3. Характеристика с места практики
4. Отчет о прохождении практики

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;
- приложения.

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком. Записи осуществляются каждый день.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

1. Обоснование рецептуры и разработка технологии блюда
2. Комплексная оценка качества разработанного блюда.
2.1. Органолептическая оценка
2.2. Физико-химические показатели
2.3. Микробиологические показатели
2.4. Пищевая ценность
3. Внедрение в производство
Приложения (ТТК на разработанное блюдо, акт внедрения)
Список литературы

В разделе «Обоснование рецептуры и разработка технологии блюда» приводится теоретического обоснование рецептуры блюда. Указывается краткая характеристика

сырья и вспомогательных компонентов, их товароведно-технологические характеристики. Обосновываются способы обработки продуктов. Проводятся расчеты рабочей рецептуры, с использованием данных действующих нормативных документов. Проводится разработка и составление технологической схемы производства блюда.

В разделе отчета «Комплексная оценка качества разработанного блюда» приводятся результаты фактического исследования комплексной оценки качества разработанного блюда по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим показателям качества.

В подразделе «Органолептическая оценка» разрабатывается и приводится шкала органолептической оценки качества блюда. Приводятся результаты фактического определения качества блюда по органолептическим показателям с использованием коэффициентов важности. Приводится заключение и выводы.

В подразделе «Физико-химические показатели» указываются физико-химические методы оценки качества блюда, предусмотренные ГОСТом для данного вида продукции. Приводятся фактические данные исследования качества блюда по требуемым показателям. Даётся анализ и заключение.

В подразделе «Микробиологические показатели» указываются микробиологические показатели, контролируемые по СаНПиНу и приводятся данные по фактическому определению этих показателей в разработанном блюде.

В подразделе «Пищевая ценность» проводится расчет пищевой и биологической ценности блюда с использованием справочной литературы и указываются полученные результаты.

Раздел отчета «Внедрение в производство» представляет собой процедуру практической апробации разработано блюда на базе Учебно-производственного комплекса Орловского государственного университета экономики и торговли. Эта процедура заключается в представлении производственной документации, производство блюда в цехах УПК ОГУЭТ и получение заключения заседания дегустационной комиссии о рекомендации блюда для внедрения в производственный процесс.

Приложением к отчету являются технико-технологическая карта, составленная с учетом современных требований системы НАССР и акт заседания дегустационной (приёмочной комиссии).

Основными требованиями, предъявляемыми к оформлению отчета по практике, являются следующие:

– отчет должен быть выполнен в программе Microsoft Word, шрифтом Times New Roman, 14 пт, с 1,5 интервалом, величина абзацного отступа 1,25 мм, размеры полей определяются требованиями ГОСТ 6.38-90.

– объем отчета – 20-25 страниц печатного текста;

– страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту, номер проставляется в правой нижней части листа без точки в конце номера;

– титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется;

– в отчет могут входить приложения (таблицы, графики, заполненные бланки, прайс-листы и т.п.) объемом не более 20 страниц (приложения (иллюстрационный материал) в общее количество страниц отчета не входят);

– разделы нумеруются согласно требований ГОСТ 1.5-68 арабскими цифрами и разделяются точками. Заголовки разделов выполняются с выравниванием абзаца «по центру» (абзацный отступ 0 мм), начиная с нового листа. Расстояние от текста до следующего заголовка должно быть 28 пунктов (2 строки), от заголовка до следующего за ним текста 14 пунктов;

– фамилии, названия учреждений, организаций, фирм и другие имена собственные приводят на языке оригинала;

– цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, таблицу следует располагать в отчете через одну строку после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, на все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета, каждая таблица должна иметь заголовок;

– рисунки (графики, схемы, диаграммы и т.п.) следует располагать в работе через строку после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, иллюстрации могут быть в том числе и цветные, на все рисунки должны быть даны ссылки в работе. Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета. Если в отчете только одна иллюстрация, то ее обозначают - «Рисунок».

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Таблица 5 – Перечень компетенций с указанием этапов из формирования

№	Формируемые компетенции (Перечень результатов обучения)		Наименование этапа и видов работ, обеспечивающих формирование компетенций	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
	Код	Формулировка		
1	2	3	4	
1	ПК-12 второй уровень (повышенный)	способностью к изучению закономерностей теплообменных процессов, физических характеристик, физико-химических механизмов, протекания химических и биохимических реакций в процессе технологической обработки пищевого сырья и готовностью к разработке на их основе новых и совершенствование существующих технологий общественного питания; готовностью к совершенствованию приемов эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания	1. Обоснование рецептуры и разработка технологии блюда 2. Комплексная оценка качества разработанного блюда. 2.1. Органолептическая оценка 2.2. Физико-химические показатели 2.3. Микробиологические показатели 2.4. Пищевая ценность 3. Внедрение в производство	Кейс-задание на зачете Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

2	ПК- 13 Второй уровень (повышенный)	способностью к разработке и совершенствованию систем контроля и управления качеством продуктов общественного питания; готовностью к разработке методов и технологических приемов для обеспечения качества продукции общественного питания в процессе их хранения	1. Обоснование рецептуры и разработка технологии блюда 2. Комплексная оценка качества разработанного блюда. 2.1. Органолептическая оценка 2.2. Физико-химические показатели 2.3. Микробиологические показатели 2.4. Пищевая ценность 3. Внедрение в производство	Кейс-задание на зачете Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6 – Шкала оценивания формируемых компетенций в ходе промежуточной аттестации

№	Код компетенций	Баллы
1	2	3
1	ПК - 12	9
2	ПК - 13	6
	ИТОГО	15

Таблица 7 – Показатели и критерии оценивания компетенций в ходе промежуточной аттестации

№	Код компетенций	Показатель	Критерии оценивания компетенций	Оценка (баллы)
1	2	3	4	
1	ПК-12 З1 (ПК-12)-II	Вопросы - тесты	Четко знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	3
			В целом знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	2
			Частично знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	1
			Не знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	0

	ПК-12 У1(ПК-12)- II	Кейс -задача	Демонстрирует высокий профессионализм в выборе оптимальных решений в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	3
			В целом умеет принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	2
			Допускает ошибки при выборе оптимальных решений в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	1
			Не умеет принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	0
	ПК-12 В1(ПК-12)- II	Кейс -задача	В совершенстве владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	3
			В целом владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	2
			Частично владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	1
			Не владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	0
2	ПК-13 З1 (ПК-13) – II	Вопросы - тесты	Четко знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	2
			В целом знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	1
			Частично знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	0,5
			Не знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	0
	ПК-13 У 1 (ПК-13) – II	Кейс -задача	В полном объеме умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения;	2
			В целом умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и	1

			хранения	
			Частично умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения;	0,5
			Не умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения	0
	ПК-13 В 1 (ПК-13) - II	Кейс -задача	В совершенстве владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	2
			В целом владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	1
			Не полностью владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	0,5
			Не владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	0
	Итого			**15**

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации по практике
Варианты вопросов-тестов для зачета по практике

Вариант 1

1 Продукты лечебно-профилактического назначения предназначены
а для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
б для оптимального осуществления метаболических процессов организма спортсменов
в для лиц, подвергшихся воздействию неблагоприятных факторов производственной среды
2 Количество функционального ингредиента в функциональном продукте питания должно составлять не менее
а 10% от суточной потребности
б 30% от суточной потребности
в 70% от суточной потребности
3 К основным функциональным ингредиентам не относятся
а насыщенные жирные кислоты
б полиненасыщенные жирные кислоты
в пребиотики
4 Какие из ниже перечисленных минеральных веществ чаще всего используются для обогащения продуктов питания в РФ
а медь, натрий, калий
б йод, железо, кальций
в селен, фосфор, марганец

5 Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности является
а снижение работоспособности
б отвращение к пище
в пониженная температура тела
6 Какой метод изучения энергозатрат базируется на измерении газообмена у человека
а прямой калориметрии
б непрямой калориметрии
в хронометражно- табличный
7 На предприятиях пищевой промышленности преимущественно витаминизируют
а пшеничную муку
б шоколад
в Колбасные изделия
8 На каких стадиях жизненного цикла проводится контроль качества продукции в рамках системы БИП?
а на стадии производства
б на стадии разработки продукции;
в на всех стадиях жизненного цикла продукции
9 Выберите правильный вариант и закончите определение. Качество это …

а результат деятельности
б совокупность потребительских свойств
в совокупность характеристик объекта, относящаяся к способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности
10 Диетические продукты предназначены
а для коррекции каких-либо функций организма
б для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
в для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем

Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации (зачет) по практике

1. Кейс-задача. Рассчитать рабочую рецептуру мясного рубленого полуфабриката, обогащенного пищевыми волокнами, при условии замены хлеба пшеничного на препарат модифицированной целлюлозы «Витацель». Количество воды для гидратации сухого препарата составляет 4 части на 1 часть добавки.

Рецептура котлет «Домашние»

Наименование компонента	Контрольный образец	Опытный образец
Мясо котлетное говяжье	28	
Свинина жилованная жирная	29,7	
Препарат «Витацель»	-	
Хлеб пшеничный	13	
Сухари панировочные	4	
Лук репчатый свежий	2	
Перец черный или белый молотый	0,1	
Меланж или яйца куриные	2	
Соль поваренная	1,2	
Вода питьевая	20	

Итого	100	

Составить технологическую схему производства мясного рубленого полуфабриката, обогащенного пищевыми волокнами.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности осуществляется на основании следующих методических материалов и положений:

-Положение «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программе подготовке научно-педагогических кадров в аспирантуре»;

-Положение «О балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»;

-Положение «О фонде оценочных средств по дисциплине/ практике».

Итоговым рейтингом оценки успеваемости обучающегося по практике является суммирование баллов:

а) за текущую работу, указанных в характеристике баллов обучающегося с места прохождения практики.

Критерии	Балл (макс. 5)
1.Полнота и качество выполнения программы практики	0-5
2. Полнота и качество выполнения индивидуального задания	0-5
3.Своевременность и степень выполнения обучающимся заданий и поручений	0-5
4.Уровень теоретической подготовки практиканта	0-5
5.Уровень практической подготовки практиканта	0-5
6.Аккуратность в ведении документации, активность в работе, инициативность, дисциплинированность	0-5
Итого (максимально 30 баллов)	**30**

Критерии для выставления оценки указанной в характеристике с места практики в бальной системе должны соответствовать следующим параметрам:

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка
22 - 30 баллов (пример)	«отлично»
10 – 21 баллов (пример)	«хорошо»
4- 9 баллов (пример)	«удовлетворительно»
0 -3 баллов (пример)	«неудовлетворительно»

б) баллов, указанных в рецензии на отчет по практике **(приложение Д)**

№	Код компетенций	Показатель	Критерии оценивания компетенций	Оценка (баллы)
1	2	3	4	
1	ПК-12 З(ПК-12)-II	**Отчет по практике:** Раздел 1	Четко знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути	7-9

		Обоснование технологии и рецептуры, сбор материала для выполнения индивидуального задания	совершенствования технологии пищевой продукции	
			В целом знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	5-6
			Частично знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	3-4
			Не знает факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования технологии пищевой продукции	0-2
	ПК-12 У(ПК-12)- II	**Отчет по практике:** Раздел 1 Обоснование технологии и рецептуры, сбор материала для выполнения индивидуального задания Раздел 2 Комплексная оценка качества блюда по индивидуальному заданию	Демонстрирует высокий профессионализм в выборе оптимальных решений в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	7-9
			В целом умеет принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	5-6
			Допускает ошибки при выборе оптимальных решений в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	3-4
			Не умеет принимать оптимальные решения в процессе разработки нового ассортимента пищевой продукции	0-2
	ПК-12 В(ПК-12)- II	**Отчет по практике:** Разработка приложения «Технико-технологическая карта на блюдо» (по индивидуальному заданию)	В совершенстве владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	7-9
			В целом владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	5-6
			Частично владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	3-4
			Не владеет навыками разработки нормативно-технической документации на новые виды пищевой продукции	0-2
2	ПК-13 З 1 (ПК-13) – II	**Отчет по практике:** Раздел 2 Комплексная	Четко знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	6-5
			В целом знает научные основы	4-3

		оценка качества блюда по индивидуальному заданию	разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	
			Частично знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	2-1
			Не знает научные основы разработки систем и управления качеством продуктов общественного питания	0
	ПК-13 У 1 (ПК-13) – II	**Отчет по практике:** Раздел 2 Комплексная оценка качества блюда по индивидуальному заданию	В полном объеме умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения;	6-5
			В целом умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения	4-3
			Частично умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения;	2-1
			Не умеет совершенствовать методы и технологические приемы, повышающие качество пищевых продуктов в процессе производства и хранения	0
	ПК-13 В 1 (ПК-13) - II	**Отчет по практике:** Раздел 3. Внедрение в производство	В совершенстве владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	6-5
			В целом владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	4-3
			Не полностью владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	2-1
			Не владеет методами внедрения систем качества в производственный процесс	0
	Итого	**Максимальное количество баллов**		**45**

в) рейтинговой оценки, полученной на промежуточной аттестации.

Критерии для выставления промежуточного контроля в бальной системе должны соответствовать следующим параметрам:

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка
10 – 15 баллов (пример)	«отлично»
5 – 9 баллов (пример)	«хорошо»
1 - 4 баллов (пример)	«удовлетворительно»
0 баллов	«неудовлетворительно»

«Отлично» – получены ответы на все вопросы, продемонстрировано умение использовать специальную терминологию;

«Хорошо» – отсутствует полный ответ и присутствуют отдельные неточности в ответах;

«Удовлетворительно» – отсутствует ответ на один или более вопрос, но при этом в целом ориентируется в проблеме;

«Неудовлетворительно» – обучающийся не ответил правильно ни на один из вопросов.

г) текущей контроль.
от 0 -10 баллов

Перевод рейтинговой оценки в традиционную осуществляется на основании следующих соотношений:

- 81 - 100 баллов – оценка «отлично» /«зачтено»
- 61 - 80 баллов - оценка «хорошо» /«зачтено»
- 41 - 60 баллов - оценка «удовлетворительно» /«зачтено»
- менее 41 балла - оценка «неудовлетворительно» /«не зачтено»

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

Основная литература

1. Карпова, Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания : учебное пособие : в 2-х ч. / Г.В. Карпова, М.А. Студянникова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2012. - Ч. 1. - 226 с. : - Ч. 2. - 214 с.; табл. ; То же [Электронный ресурс]. -
URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258838 (20.11.2015).
URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258839 (20.11.2015).
2. Крахмалева, Т. Пищевая химия: учебное пособие / Т. Крахмалева, Э. Манеева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2012. - 154 с. : ил., табл. ; То же [Электронный ресурс]. -
URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224 (20.11.2015).

Дополнительная литература

1. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с. : ил. - Библ. в кн. - ISBN 978-5-9908002-8-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=446667
2. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания : учебное пособие / И.В. Бобренева. - СПб. : ИЦ "Интермедия", 2012. - 180 с. - ISBN 978-5-4383-0013-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93290.
3. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Ф.Н. Зименкова. - М. : Прометей, 2016. - 168 с. : табл. - Библиогр.: с. 120-121. - ISBN 978-5-9907123-8-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437354
4. Никифорова, Т. Научные основы производства продуктов питания: учебное пособие /

Т. Никифорова, Д.А. Куликов, Е. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 121 с.: табл.; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259286
5. Потребительские свойства и качество функциональных пищевых продуктов в аспекте формирования и управления инвестиционным потенциалом экономических субъектов [Текст] : учеб. пособие / под общ. ред. д-ра с.-х. наук, проф. Н. В. Шелепиной. - Орел : ОрелГУЭТ, 2016. - 128 с.
6. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Текст] / Л. А. Маюрникова [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2016. - 448 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-189-8 : 2429-57.
7. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушный. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 336 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459 (20.11.2015).

Электронно-библиотечные системы (ЭБС)

1. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Университетская библиотека on-line» // Режим доступа: http://biblioclub.ru
2. Полнотекстовая электронная on-line Интернет-библиотека «Электронно-библиотечная система издательства КНОРУС «BOOK.ru»» // Режим доступа: http://www.book.ru

Электронная информационно-образовательная среда университета

Система управления образованием «Moodle» http://orelgiet.ru/public/Vkhod_v_Moodle) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программ подготовки.

Информационные справочные системы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.
4. Кулинарный портал «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com
5. Кулинарная энциклопедия «Куливедия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://kulivedia.ru

Современные профессиональные базы данных

1. Система автоматизации для ресторанов http://www.averstech.ru/
2. Автоматизация ресторанов, баров, кафе http://www.rest-avt.ru/index.php
3. Российская Федерация. Законы. О бухгалтерском учете [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 23 февр. 1996 г.: одобрен Советом Федерации

20 марта 1996 г.: по состоянию на 1 янв. 2011 г.]. - http://www.consultant.ru/popular/buch/

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
5. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm
6. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих нормативных документах [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www. gost.ru, свободный.
7. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vniis.ru, свободный.
8. Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.codexalimentariusjiet, свободный.
9. Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.fao.org/, свободный.
10. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.stq.ru, свободный.
11. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.foodprom.ru, свободный.

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий

1. Использование электронных презентаций при проведении лекционных и практических занятий;

2. Электронные учебники; словари; периодические издания;

4. Доступ в режиме on-line к Электронно-библиотечным системам (ЭБС) университета (http://lib.orelgiet.ru/electr-bib-sis.php)

5. Доступ в режиме on-line к электронной информационно-образовательной среде университета Moodle (http://orelgiet.ru/public/Vkhod_v_Moodle)

Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Windows 7 Pro
2. Microsoft Office Проплюс 2013
3. Консультант+
4. Kaspersky Endpoint Security для Windows

Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

Gentoo Linux – операционная система
Apache - свободный веб-сервер

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-технической базой проведения практики является материально-техническая база предприятий (организаций, учреждений) различных сфер деятельности, в которых обучающиеся проходят практику.

В случае проведения практики в ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ» ее материально-технической базой является материально-техническая база университета, которая соответствует действующим противопожарным правилам и нормам.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находятся в исправном состоянии.

Таблица 7 – Материально-техническая база для прохождения практики в университете

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	408	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор Epson S5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.,	1.Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4.KasperskyEndpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза
2	507	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор Epson S5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт., Учебное оборудование. Хроматограф жидкостный микроколончатый «Милихром-5-3» с ЭВМ, анализатор вольтамперометрический ТА-lab, программируемая двухкамерная печь ПДП-lab, анализатор Экотест-ВА, термостат ТС-1/20 СПУ, анализатор влажности «ЭВЛАС-2М», спектрофотометр СПЕКС ССП-705, вискозиметр ALPHA SEPIES, структурометр СТ-1М, анализатор влажности «Элекс 7», центрифуга медицинская СМ-6, мельница BOSCH, ультротермостат, весы ПЕТ ВЕС НВ-300-М, весы	1.Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4.KasperskyEndpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза

			лабораторные ВЛ-224В, весы торсионные ВЛКТ-500, холодильник бытовой, морозильник, магнитная мешалка ER-10, мешалка ММ-5, магнитная мешалка ММ-6, набор ареометров, микроскоп БИОМЕД С-1, погружной блендер «Moulinex DD867139», иономер ЭВ-74, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, баня водяная со встряхивателем, pH-метр 673М, сахариметр универсальный СУ-4, колориметр КФК-2МП, рефрактометр RL 3, одноканальные дозаторы	
3	211	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза
4	115	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет– 1шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), коммутатор Dlink– 1шт.	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза