

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»**

**Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

Могильная Е.П.

(подпись)

« 19 » 04 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ (ПРОЕКТНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ**

**Уровень профессионального образования
БАКАЛАВРИАТ**

По специальности 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания»

Лист согласования РПУД

Рабочая программа технологической (проектно-технологической) практики по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – 46 с.

Рабочая программа технологической (проектно-технологической) практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Бранспиз Е.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности «18» 04. 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой
легкой и пищевой промышленности _____ Дейнека И.Г.

Переутверждена: «__» _____ 20__ г., протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института ИТиИМ «18» 04. 2023 г., протокол № 3.

Председатель учебно-методической
комиссии института _____ Ясуник С.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цель технологической (проектно-технологической) практики

Цель технологической (проектно-технологической) практики - формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания», а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи технологической (проектно-технологической) практики

Задачами технологической (проектно-технологической) практики являются: закрепление и углубление полученных в университете знаний по основным профилирующим дисциплинам, дополнение их новыми сведениями о применении высокоэффективного технологического оборудования и технологий производства продукции предприятий питания, систем контроля и диагностики, механизации и автоматизации проектно-конструкторских работ и производственных процессов, САПР и использования ПК, участие в работах, выполняемых инженерно-техническими работниками предприятия (организаций).

3. Место технологической (проектно-технологической) практики в структуре ООП подготовки бакалавра

Технологическая (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» учебного плана.

Технологическая (проектно-технологическая) практика по профилю подготовки: «Технология продуктов общественного питания» базируется на знаниях, умениях приобретенных при изучении дисциплин: «Торгово-технологическое оборудование предприятий питания», «Кухни мира», «Химия», «Технология продукции общественного питания», и служит основой для освоения дисциплин: «Технология пищевых производств», «Проектирование предприятий общественного питания».

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики, и планируемые результаты при прохождении Практики

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
--------------------------------	---	----------------------------------

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	знать: современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли уметь: применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья владеть: принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	знать: математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности владеть: основными физико-химическими и

		химическими методами анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов владеть: знаниями инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы	знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области	знать: основные виды технической и

производство продукции питания	организации производства продуктов питания ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	нормативной документации и принципы работы с ней уметь: работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью владеть: навыками составления и использования технической документации в своей профессиональной деятельности
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знать: технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и	ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и	знать: технологическое обеспечение процессов технического

санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	обеспечением качества продукции и услуг ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений	обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания уметь: организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений владеть: информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги 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-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	знать: виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов производства новых видов продуктов питания владеть: способами 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	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	знать: законодательную и нормативную базы в сфере профессиональной деятельности

процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.2. Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	уметь: систематически изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки владеть: материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия
ПК-5 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий изготовления и специализированных пищевых продуктов	знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками проведения необходимых расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления

5. Вид, тип, способ, форма проведения практик

Вид практики: технологическая (проектно-технологическая).

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретная.

6. Место и время проведения производственной практики

Технологическая (проектно-технологическая) практика проводится в лабораториях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска с которыми заключены договоры о сотрудничестве:

1. ПАО «ЛУГАНСК-НИВА».
2. ООО Кондитерская фабрика «Лаконд».

Практика проводится в **6 семестре** 4 недели и в **7 семестре** 3 недели.

7. Структура и содержание практики

Продолжительность прохождения технологической (проектно-технологической) практики в **6 семестре** – 4 недели, трудоемкость составляет 6 зачетных единиц, 216 часа и в **7 семестре** - 3 недели, трудоемкость составляет 4,5 зачетных единиц, 162 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
6 семестр			
1	Предварительный этап	инструктаж по технике безопасности - 1 ч.; ознакомление с деятельностью организации, обзорная экскурсия по предприятию - 1 ч.; ознакомительная лекция-1ч	Дневник, отчет по практике
2	Основной (производственный) этап (изучение специфики соответствующего промышленного	Сбор фактического материала для последующего написания отчета по практике (характеристики	Дневник, отчет по практике

	производства: насколько оно отвечает требованиям времени; изучение структуры предприятия; выполнение производственных заданий, технической и организационной документации, сбор и систематизация фактического и литературного) материала для написания отчета	используемого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; методы контроля качества сырья и готовой продукции; технологические схемы участков производства; параметры проведения основных технологических процессов) – 3 ч.; выполнение заданий по практике под наставлением руководителя от предприятия организации - 4 ч.; тематическая экскурсия по предприятию, теоретические занятия -2 ч., самостоятельная работа в рамках практики - 204 ч.	
3	Обработка и анализ полученной информации	описание объекта и предмета исследования – 30 ч, обработка и анализ полученной информации - 104 ч.	Дневник, отчет по практике
4	Заключительный этап	подготовка отчета по практике - 70 ч.; защита отчета на кафедре.	Защита отчета по практике. Дифференцированный зачет
7 семестр			
1	Предварительный этап	инструктаж по технике безопасности - 1 ч.; ознакомление с деятельностью организации, обзорная экскурсия по предприятию - 2 ч.; ознакомительная лекция-1 ч	Дневник, отчет по практике
2	Основной (производственный) этап (изучение специфики соответствующего промышленного производства: насколько оно отвечает требованиям времени;	Сбор фактического материала для последующего написания отчета по практике (характеристики используемого основного технологического	Дневник, отчет по практике

	изучение структуры предприятия; выполнение производственных заданий, технической и организационной документации, сбор и систематизация фактического и литературного) материала для написания отчета	оборудования соответствующего профиля; средства автоматизации технологического процесса и контрольно-измерительные приборы; системы охраны окружающей среды) – 2 ч.; выполнение заданий по практике под наставлением руководителя от предприятия организации - 1 ч.; тематическая экскурсия по предприятию, теоретические занятия -2 ч., самостоятельная работа в рамках практики - 153 ч.	
3	Обработка и анализ полученной информации	описание объекта и предмета исследования – 51 ч, обработка и анализ полученной информации - 51 ч.	Дневник, отчет по практике
4	Заключительный этап	подготовка отчета по практике - 51 ч.; защита отчета на кафедре.	Защита отчета по практике. Дифференцированный зачет

8. Формы отчетности по практике

Во время технологической (проектно-технологической) практики студенты изучают технологические процессы, оборудование, методы научно-исследовательских изысканий в лабораториях кафедры «Легкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», в цехах и лабораториях предприятий, увязывая их с темой полученного индивидуального задания, по которой составляется отчет.

Порядок изучения следующий:

1. Ознакомится с целями деятельности, организационной структурой предприятия, на котором проходит практика.

2. Определить особенности и основные характеристики выпускаемой продукции. Изучить номенклатуру выпускаемых изделий и технологий их изготовления.

3. Проанализировать способы обеспечения качества выпускаемой продукции. Ознакомится с методами контроля входящего сырья, заготовок на промежуточных операциях, конечной продукции.

4. Изучить технологические процессы, принципы работы основного и вспомогательного оборудования.

5. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью, изучить методику проведения научно-исследовательских и экспериментальных работ на базе практики. Изучить методы лабораторных испытаний.

6. Закрепить полученные знания по пройденным курсам при выполнении индивидуального задания.

Общие производственные вопросы студент изучает путем экскурсий, бесед, которые организуются руководителями практики от университета и предприятия, а также благодаря ознакомлению с документацией. При этом особое внимание должно быть уделено точному выполнению программы практики.

Каждый студент получает индивидуальное задание по детальному изучению какого-либо оборудования, технологического процесса или решения каких-либо конструкторских, технологических, технико-экономических и организационных задач в условиях реального производства.

Во время технологической (проектно-технологической) практики студенты согласно полученному индивидуальному заданию собирают материал, систематизируя его по всем темам для подготовки отчета по практике.

Перечень тем, входящих в отчет по практике

6 семестр

1. Структура конструкторского (технического) отдела и характеристика основных его составляющих.
2. Назначение, принцип работы состав и техническая характеристика оборудования заданной модели. Обоснование общей схемы его конструкции.
3. Обоснование технических характеристик проектируемого оборудования.
 - 3.1. Вид, свойства и характеристики перерабатываемого сырья на проектируемом оборудовании.
 - 3.2. Составление машинно-аппаратурной схемы осуществления технологического процесса с использованием проектируемом оборудовании.
4. Анализ кинематики проектируемого оборудования.
 - 4.1. Составление кинематической схемы.
 - 4.2. Выполнение кинематического расчета машины. Кинематический расчет машины включает: расчёт мощности и выбор электродвигателя, структурный анализ кинематических цепей, расчёт деталей на прочность, а именно: механических передач, червячных передач, цепных передач, ременных

передач, ходовых винтовых передач, разъёмных и неразъёмных соединений, валов, осей, подшипников и т.д.

5. Описание конструкции основных узлов, работы основных механизмов и систем оборудования (смазки, управления, охлаждения).

7 семестр

1. Анализ аналогичных моделей проектируемого оборудования и технические предложения по совершенствованию его конструкции.
2. Испытание, обслуживание, ремонт и регулировка проектируемого оборудования.
3. Техничко-экономические показатели проектируемого оборудования.
4. Охрана труда и правила техники безопасности при работе на оборудовании.
5. Мероприятия по охране окружающей среды и улучшению экологической безопасности.

В течение всего периода практики студент ведет дневник по практике, в котором ежедневно делает запись о проделанной работе. В нем же помещается календарный план прохождения практики, увязанный с календарным графиком. Дневник проверяет и подписывает руководитель практики. В конце практики руководитель дает оценку работы студента.

В дневнике должны быть записаны исходные материалы для составления отчета. Он должен иметь структуру со следующими разделами: содержание, основная часть, список использованной литературы. В разделе «Выводы и рекомендации» студент должен дать общую характеристику лаборатории, либо лабораторного участка с точки зрения полноты автоматизации и механизации процессов, особенностей научно-исследовательских методов работы, а также привести рекомендации, которые, по мнению студента, могут улучшить их деятельность, усовершенствовать технологические процессы и т.п.

Отчет оформляется на стандартных листах, согласно требованиям; должен иметь объем 20-25 страниц. Можно прилагать к отчету составленные студентами технологические карты, эскизы, чертежи оборудования и другие материалы, собранные во время практики. Текст должен быть связный, иллюстрирован рисунками, таблицами.

К составлению отчета студенту следует приступить с первого дня работы, консультируясь по всем вопросам составления отчета с руководителем практики. Отчет должен отражать содержание технологической (проектно-технологической) практики в полном объеме:

- обзор состояния и перспектив развития оборудования пищевых и перерабатывающих производств;
- изучение и анализ технологии изготовления пищевой продукции на оборудовании, подобном заданному для разработки в курсовом проекте, и

эффективности методов контроля качества продукции. Составление машинно-аппаратурной схемы;

- изучение и анализ существующих конструкций агрегатов, подобных заданному на курсовое проектирование. Составление технического задания на проектируемый агрегат;

- разработка технических предложений по совершенствованию конструкции агрегата;

- обоснование технических характеристик проектируемого агрегата и выбор исходных данных;

- кинематический расчет проектируемого агрегата, разработка кинематической схемы и конструкций узлов;

- описание принципа работы агрегата и конструкций основных его узлов. Испытание. Обслуживание. Ремонт;

- изучение и анализ состояния охраны труда и окружающей среды;

- выводы и рекомендации.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики, дневника практики. Комиссия кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», заслушав доклад студента по отчету, который иллюстрируется презентацией, выставляет дифференцированный зачет. Время проведения аттестации – 1-я неделя по окончании практики.

9. Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

- технология личностно-ориентированного обучения, которая реализуется путем организации консультации преподавателя по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе выполнения индивидуального задания;

- проектная технология – комплекс поисковых, исследовательских и других видов работ, выполняемых студентом самостоятельно, под руководством руководителя практики, которые включают выполнение разделов практики в соответствие с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;

- освоение методов анализа информации и интерпретации результатов;

- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием рекомендуемых информационных источников (учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. Башкирцева Н.Ю., Учебная практика (бакалавры): учебное пособие / Башкирцева Н. Ю., Шарифуллин А. В., Сладовская О. Ю., Байбекова Л. Р. - Казань : Издательство КНИТУ, 2017. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-2222-6 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222226.html>.

2. Зиновьева О.М., Исследовательская и преддипломная практика: метод. указания / Зиновьева О.М., Меркулова А.М., Муравьев В.А., Смирнова Н.А. - М.: МИСиС, 2018. - 26 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_095.html.

3. Быкова М.Б., Выполнение и оформление выпускных квалификационных работ, научно-исследовательских работ, курсовых работ магистров и отчетов по практикам : метод. указ. / Быкова М.Б. - М.: МИСиС, 2017. - 76 с. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_050.html.

б) дополнительная литература:

1. Организация практик и научно-исследовательской работы магистров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Н. Зайцева, А.Н. Нуриев - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222882.html>.

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Министерство образования и науки Луганской Народной Республики – <https://minobr.su>

Народный совет Луганской Народной Республики – <https://nslnr.su>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Консультант студента» –
<http://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4x>

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» –
<https://www.studmed.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

11. Материально-техническое и программное обеспечение практики

В качестве материально-технического обеспечения технологической (проектно-технологической) практики используются:

- технологическое оборудование лабораторий кафедры;
- лабораторные приборы;
- компьютерная и офисная техника (ПК, принтер, копировальная техника).

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

Оценочные средства по технологической (проектно-технологической) практике

Паспорт оценочных средств по технологической (проектно-технологической) практике

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формиро вания (семестр изучени я)
1	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	Темы 1-6	6,7
2	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного	Темы 1-6	6,7

			питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья		
3	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ОПК-3.3 Осуществляет выбор и компоновку технологического	Темы 1-6	6,7

			оборудования с учетом знаний инженерных процессов		
4	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы	Темы 1-6	6,7
5	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их	Темы 1-6	6,7

			безопасности и качества для потребителя		
6	ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-1.2 Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Темы 1-6	6,7
7	ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением	ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и	Темы 1-6	6,7

		сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	услуг ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений		
8	ПК-3	Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания ПК-3.2. Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Темы 1-6	6,7
9	ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия ПК-4.2. Осуществлять	Темы 1-6	6,7

		питания	координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		
10	ПК-5	Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий изготовления и специализированных пищевых продуктов	Темы 1-6	6,7

--	--	--	--	--	--

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал
оценивания**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	знать: современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли уметь: применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья владеть: принципами работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Тема 1-6	Вопросы к зачёту
2	ОПК-2	ОПК-2.1 ОПК-2.2	знать: математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

			продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья уметь: применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности владеть: основными физико-химическими и химическими методами анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья		
3	ОПК-3	ОПК-3.1 ОПК-3.2	знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов владеть: знаниями инженерных наук для понимания	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

			процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания		
4	ОПК-4	ОПК-4.1 ОПК-4.2	знать: технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания владеть: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Тема 1-6	Вопросы к зачёту
5	ОПК-5	ОПК-5.1 ОПК-5.2	знать: основные виды технической и нормативной документации и принципы работы с ней уметь: работать с нормативно- технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью владеть: навыками составления и использования технической документации в своей профессиональной деятельности	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

6	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2	знать: технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. уметь: управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1-6	Вопросы к зачёту
7	ПК-2	ОПК-2.1 ОПК-2.2	знать: технологическое обеспечение процессов технического обслуживания и ремонта автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания уметь: организовывать	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

			контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений владеть: информацией о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания		
8	ОПК-3	ОПК-3.1 ОПК-3.2	знать: виды и технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов производства новых видов продуктов питания владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного	Тема 1-6	Вопросы к зачёту
9	ОПК-4	ОПК-4.1	знать: законодательную и нормативную базы в сфере профессиональной деятельности уметь:	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

			систематически изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки владеть: материальными ресурсами и осуществлять планирование и организацию деятельности персонала предприятия		
10	ОПК-5	ОПК-5.1 ОПК-5.2	знать: основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов уметь: разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками проведения необходимых	Тема 1-6	Вопросы к зачёту

			расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления		
--	--	--	--	--	--

Фонд оценочных средств по технологической (проектно-технологической) практике

Вопросы для проведения зачёта по технологической (проектно-технологической) практике:

1. Дайте характеристику деятельности лаборатории, научно-исследовательской организации и т.п.
2. Ознакомится с направлениями деятельности, организационной структурой предприятия, на котором проходит практика.
3. Определить особенности и основные характеристики выпускаемой продукции. Изучить номенклатуру выпускаемых изделий и технологий их изготовления.
4. Проанализировать способы обеспечения качества выпускаемой продукции. Ознакомится с методами контроля входящего сырья, заготовок на промежуточных операциях, конечной продукции.
5. Изучить технологические процессы, принципы работы основного и вспомогательного оборудования.
6. Опишите технологические инструменты, применяемые в работе с конкретным лабораторным, технологическим оборудованием, а так же опишите его назначение.
7. Опишите возможные причины сбоя технологического лабораторного, технологического оборудования и дайте рекомендации по их устранению.
8. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью, изучить методику проведения научно-исследовательских и экспериментальных работ на базе практики. Изучить методы лабораторных испытаний.
9. Закрепить полученные знания по пройденным курсам при выполнении индивидуального задания.
10. Изучить балансовую стоимость и капитальные затраты на установку автоматических линий и другого оборудования.
11. Проработать план реконструкции отделения, участка, цеха, организационных и технологических мероприятий.
12. Составить спецификации необходимого оборудования.
13. Разработать альтернативные варианты по выбору предложений, наиболее полно отвечающих прогрессивной организации рабочего места.

14. Разработать план модернизации оборудования, перспективного плана технических мероприятий и плана снижения себестоимости.

По итогам выполнения отчета и защиты отчета о прохождении технологической (проектно-технологической) практики студенту выставляется зачет.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – *зачёт*

Шкала оценивания (экзамен)	Характеристика знания предмета и ответов	Зачеты
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)