Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»

Вид производственная практика
учебная, производственная

Тип преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Форма дискретная по видам практик
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология производства продукции общественного питания и ресторанный сервис
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2023

Рабочая программа практики «*Б2.П.В.П.2 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "7" 02 2023г.

Заведующий кафедрой
пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент _____ Х.Б. Дусаева
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____ _____ _____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ В.П.Попов
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ Н.Н. Бигалиева
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Дусаева Х.Б., 2023
© ОГУ, 2023

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики:

- углубление теоретической подготовки студентов, пополнение новыми сведениями о современных технологиях, использовании нового оборудования;
- приобретение практических навыков при осуществлении конкретных технологических процессов;
- приобретение практических навыков исследовательской работы и компетенций;
- опыт самостоятельной профессиональной деятельности студентами;
- сбор материала, имеющих какое-либо отношение к выпускной квалификационной работе.

Задачи:

– ознакомление с основными и вспомогательными производствами отрасли;

- изучение вопросов организации и планирования производства;
- анализ качества управления хозяйственными процессами, протекающими на предприятии (в организации);
- овладение профессионально- практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда;
- изучение разных сторон профессиональной деятельности инженера – технолога;
- закрепление, углубление теоретического материала дисциплин, сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.24 Технология продукции общественного питания, Б1.Д.Б.25 Экономика и организация производства, Б1.Д.Б.26 Проектирование предприятий общественного питания, Б1.Д.Б.27 Оборудование предприятий общественного питания, Б1.Д.Б.28 Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания, Б1.Д.В.2 Технология продуктов детского питания, Б1.Д.В.4 Технология продуктов функционального питания, Б1.Д.В.7 Организация технохимического контроля в ресторанах, Б1.Д.В.8 Исследовательская работа*

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников УК-1-В-4 Применяет методы	**Знать:** - методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач в производственных условиях

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
информации, применять системный подход для решения поставленных задач	сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач	**Уметь:** - проводить критический анализ в условиях производства; - применять методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач **Владеть:** - навыками применения методов сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач в производственных условиях; - способностью осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников в условиях производства
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	**Знать:** - классическую структуру проекта, способы представления проекта; - основные цели и задачи проекта, этапы процесса организации проектной деятельности в условиях производства; - правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения на конкретном предприятии **Уметь:** - формулировать цели и задачи проекта, этапы процесса организации проектной деятельности в производственных условиях; - использовать правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; - использовать нормативно-правовые ресурсы в разработке и реализации проектов **Владеть:** - способностью использовать элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта в условиях производства; - способностью использовать правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; - обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде	**Знать:** - основные принципы, методы проектов, распределение проектных ролей в команде **Уметь:** - генерировать идею, выбирать направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществлять социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде **Владеть:** - способностью генерировать идею,

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		выбирать направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществлять социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач	**Знать:** - важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; - эффективность использования времени при решении поставленных задач **Уметь:** - понимать важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в производственных условиях; - использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в условиях производства; - критически оценивать эффективность использования времени при решении поставленных задач при прохождении практики **Владеть:** - способностью понимать важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в производственных условиях; - способностью использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков в условиях производства; - способностью критически оценивать эффективность использования времени при решении поставленных задач при прохождении практики
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях	**Знать:** - основные принципы и методы экономического анализа; - основные способы решения финансово-экономических задач в производственных условиях **Уметь:** - осуществлять выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов на предприятии; - понимать, оценивать последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях производства

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
	сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности	**Владеть**: - способностью осуществлять выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов на предприятии; - способностью понимать, оценивать последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях производства
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности	**Знать:** - сущность экстремизма, терроризма, и формы коррупционного поведения, их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества; - правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений; - способы, методы угроз и проявления экстремизма, терроризма, противодействия им в профессиональной деятельности **Уметь:** - понимать сущность экстремизма, терроризма, и формы коррупционного поведения, их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества; - использовать правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений; - способы, методы угроз и проявления экстремизма, терроризма, противодействия им в профессиональной деятельности **Владеть:** - способностью понимать сущность экстремизма, терроризма, и формы коррупционного поведения, их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества; навыками использования правовых норм и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений; - навыками идентификации угроз и проявления экстремизма, терроризма, противодействия им в профессиональной деятельности
ПК*-10 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению	ПК*-10-В-1 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии	**Знать:** - научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов общественного питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологии; - особенности составления научных отчетов, рефератов;

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК*-10-В-2 Пользуется практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов ПК*-10-В-3 Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	- поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания **Уметь:** - решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов общественного питания с учетом фундаментальных знаний техники и технологии в производственных условиях; - пользоваться практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов; - осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания **Владеть:** - способностью решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологии при прохождении практики; - практическими навыками при составлении научных отчетов, рефератов; - способностью осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания
ПК*-11 Владеет разделами техники и технологии, необходимыми для решения научно-исследовательских задач в области производства продуктов питания и организации потребления	ПК*-11-В-1 Решает научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии ПК*-11-В-2 Владеет методами научных исследований ПК*-11-В-3 Способен организовать научно-исследовательский процесс	**Знать:** - методы научных исследований; - научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии **Уметь:** - решать научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии в производственных условиях; - владеть методами научных исследований; - проводить исследования, анализировать полученные результаты **Владеть:** - способностью решать научно-исследовательские задачи в области производства продуктов и услуг с учетом фундаментальных знаний техники и технологии в производственных условиях; - способностью проводить исследования, анализировать полученные результаты
ПК*-12 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность,	ПК*-12-В-1 Владеет методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции ПК*-12-В-2 Способен	**Знать:** - методы научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции; - особенности организации научно-исследовательского процесса в сфере

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	индустриального производства кулинарной продукции **Уметь:** - использовать методы научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции при прохождении практики; - организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции в производственных условиях; - проводить анализ сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации **Владеть:** - методами научных исследований в сфере индустриального производства кулинарной продукции; - способностью организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции в условиях производства; - способностью проводить анализ сырья, полуфабрикатов, готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации при прохождении практики
ПК*-13 Способен анализировать и оценивать научно-исследовательские разработки в сфере общественного питания	ПК*-13-В-1 Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о научно-исследовательских разработка в сфере общественного питания ПК*-13-В-2 Владеет навыками планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания ПК*-13-В-3 Использует методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований	**Знать**: - методы поиска, сбора, обработки и анализа информации о научно-исследовательских разработках в сфере общественного питания; -основы планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания; - методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований **Уметь**: - искать, собирать, обрабатывать и анализировать информацию о научно-исследовательских разработках в сфере общественного питания; - владеть навыками планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания; - использовать методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований **Владеть:** - способностью искать, собирать, обрабатывать и анализировать информацию о научно-исследовательских разработках в сфере общественного питания; - навыками планирования и организации научных исследований на предприятиях общественного питания; - способностью использовать методики

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
		стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов научных исследований в производственных условиях
ПК*-14 Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК*-14-В-1 Знает основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ПК*-14-В-2 Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий ПК*-14-В-3 Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** - основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - методики расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий; - технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **Уметь**: - использовать основные принципы проектирования (реконструкции) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в производственных условиях; - проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий в производственных условиях; - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **Владеть:** - способностью проводить необходимые расчеты для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий в производственных условиях; - способностью осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК*-15 Способен	ПК*-15-В-1 Разрабатывает	**Знать**: - особенности разработки

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
разработать комплект технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа	технико-экономическое обоснование проекта ПК*-15-В-2 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла	технологической документации для проекта предприятий общественного питания различного типа; - основы технико-экономического обоснования проекта **Уметь:** - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта в условиях производства; - обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла **Владеть**: - способностью разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта в производственных условиях; - способностью обеспечивать информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла
ПК*-16 Использует программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания	ПК*-16-В-1 Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания ПК*-16-В-2 Использует программные продукты в области проектирования ПК*-16-В-3 Обеспечивает информационное сопровождение проектов	**Знать:** - программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания; - особенности технико-экономического обоснования проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания **Уметь:** - разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания; - использовать программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания; - обеспечивать информационное сопровождение проектов **Владеть:** - способностью разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта с учетом требований поточности технологического процесса на предприятиях общественного питания; - способностью использовать программно-технологические комплексы для проектной деятельности на предприятиях общественного питания; - навыками информационного сопровождения проектов

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 7 зачетных единиц (252 академических часа).
Практика проводится в 8 семестре.
Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

- практическое освоение методов проведения научно-исследовательских, экспериментальных работ;
- овладение навыками самостоятельной работы, связанной с поиском необходимой информации, систематизацией и обобщением существующих литературных источников, научной литературы по теме выпускной квалификационной работы;
- проведение экспериментов по заданным методикам, обработка и анализ результатов;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности при выборе и освоении методов исследования, современного научно-исследовательского и испытательного оборудования и приборов;
- формирование умений к анализу исследуемого научного и практического материала;
- анализ современных тенденций развития рынка отечественного и зарубежного общественного питания;
- представление итогов проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей.

Этапы прохождения практики

Этап № 1 Организационно-методические основы практики Организация практики. Собрание по поводу прохождения практики. Обязанности студентов в период практики. Содержание работы студентов во время подготовки к практике**.**

Этап № 2 Подготовительный этап Проводится инструктаж по технике безопасности на предприятии. Студенты знакомятся с предприятием. Знакомство с отчетными материалами прошлых лет.

Этап № 3 Производственный этап Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями (лабораторий микробиологического контроля или подобных). Изучение, анализ технологических процессов производства продукции, основного технологического оборудования, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): экономическими, производственными, обслуживающими и др). Изучить методики проведения исследований, анализа результатов. Использование основных источников научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания. Сбор, обработка и систематизация материала. Выполнение производственного задания. Самостоятельная работа.

Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами, техническими условиями, согласно которым осуществляется производство продуктов питания, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции, основное технологическое оборудование.

В процессе прохождения практики обучающийся обязан изучить технологические процессы производства продуктов общественного питания, организацию технохимического контроля за качеством готовой продукции, правила технической эксплуатации оборудования, изучить мероприятия по охране труда, вопросы техники пожарной безопасности и охраны окружающей среды. Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания. Изучить функции основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, особенно специализированных лабораторий (например, лаборатории микробиологического контроля или подобных). Составить список имеющегося специализированного лабораторного оборудования с краткой его характеристикой, ознакомиться с используемыми методами исследований и анализов в лабораториях предприятия. При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, необходимо обратить внимание на наличие средств механизации и автоматизации производства.

При прохождении практики рассмотреть методы оценки свойств основного и вспомогательного сырья и продуктов питания. Провести анализ результатов проведенных исследований, сделать обоснованные выводы.

Этап № 4 Подготовка отчета по практике. Промежуточная аттестация Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике. Защита отчета по практике, проводится устное собеседование.

5 Формы отчетной документации по итогам практики

По окончании прохождения практики студенты представляют:
- заполненный дневник практики с отражением краткого содержания ежедневной работы;
- индивидуальное задание;
- отчет о выполнении программы практики.

На основании представленных документов руководитель практики проводит (принимает) дифференцированный зачет в виде устного собеседования.

Во время зачета обучающийся докладывает о результатах выполнения программы практики, защищает отчет по практике, отвечает на вопросы. Решение по результатам прохождения практики принимается с учетом полноты и качества выполнения программы практики.

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

- Слезко, Е. И. Современные формы обслуживания: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. - Брянск: Брянский ГАУ, 2022. - 44 с. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/305078

- Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под редакцией Н. С. Родионовой. - 2-е изд., перераб. и доп. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-532-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. -Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/254456

- Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции: учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. - Кемерово: КемГУ, 2021. - 145 с. - ISBN 978-5-8353-2804-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/186340

- Мантрова, А. В. Технология и организация питания: учебное пособие / А. В. Мантрова. - Москва: РУТ (МИИТ), 2019. - 92 с. -Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/175752

- Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания: учебное пособие / В. А. Антонова. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018. - Часть 2. - 2018. - 197 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/170471

- Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. -Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. - 117 с. - ISBN 978-5-94664-346-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - Режим доступа: URL: https://e.lanbook.com/book/157789

- Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-2.

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Химический состав российских пищевых продуктов [Текст]: справочник / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с. - ISBN 5-94343-028-8.

- http://www.pitportal.ru/- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

- http://www.restus.ru/ - сайт «Ресторанный бизнес» содержит информацию по организации ресторанного бизнеса.

- http://www.creative-chef.ru/ - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документацию в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

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

- Операционная система РЕД ОС.
- Пакет офисных приложений LibreOffice.
- Программная система для организации видео-конференц-связи Webinar.ru.
- КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание справочная правовая система. / Разработчик ЗАО «Консультант Плюс», [1992–2023]. – Режим доступа к системе в сети ОГУ для установки системы: \\fileserver1\!CONSULT\cons.exe
- http://edu.garant.ru/garant/study/ - Интернет-версия ГАРАНТ-Образование, Система ГАРАНТ для студентов, аспирантов и преподавателей.

7 Места прохождения практики

Места прохождения практики:

- Кафедра пищевой биотехнологии, г. Оренбург.

Студенты могут проходить практику на предприятиях общественного питания, например, ООО «Сладкая жизнь» г. Оренбург, Филиал «ОУпООП» ООО «Газпром питание», г. Оренбург, Акционерное общество «Комбинат школьного питания «Огонек», г. Оренбург, ООО «Питание», г. Оренбург, Комбинат общественного питания и торговли продовольственными товарами, ОГУ, г. Оренбург.

8 Материально-техническое обеспечение практики

- компьютерный класс ФПБИ. Оборудование кафедры ПБТ.

При прохождении практики на кафедре пищевой биотехнологии используется следующее оборудование: прибор pH-метр PH50, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, шкаф сушильный ПЭ-4610, эксикатор, термостат ТС-1/80 СПУ, весы электронные лабораторные ACOM JW-300 ГР, весы аналитические Pioneer, центрифуга лабораторная ЦЛУ «Орбита», холодильная камера, кухонная и столовая посуда, электрочайник, производственный инвентарь и инструменты (ножи, доски, набор ложек и вилок), химические реактивы, лабораторная химическая посуда.