

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 25.02.2026 16:51:00
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФГБОУ ВО «ТВЕРСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Рабочая программа практики

**ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение
производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов**

УП.03.01 Учебная практика

Специальность	19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Квалификация	Техник-технолог
Форма обучения	очная

Часов по учебному плану	72
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа, ч	72
Часов на контроль	
Виды контроля: - семестр	5

Рабочая программа утверждена

на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
1.1 Цели освоения практики	
приобретение обучающимися опыта практической работы по организационно-технологическому обеспечению производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
1.2 Задачи	<ul style="list-style-type: none"> -закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности; -освоение технологии производства продукции общественного питания; -развитие общих и профессиональных компетенций; -адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
ПК 3.1	Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

ПКЗ.2	<p>Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты</p> <p>Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
-------	--	---	--	--

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Трудоемкость практики и виды учебной работы

Вид деятельности	УП	РП
Итого ауд	0	0
Контактная работа	0	0
Самостоятельная работа Семестр - 5	72	72
Часы на контроль		
Итого	72	72

3.2 Структура, содержание и формы текущего контроля на практике

№п,п	Раздел (этап) практики	Краткое содержание	Се-местр	Количество часов		Форма текущего контроля
				Всего	В том числе в форме практической подготовки	
Раздел первый - Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по комплексной безопасности. Ознакомление с разделом образовательного процесса -Учебная практика	Проведение инструктажа по пожарной и технической безопасности, а также по охране труда. Ознакомление с направлением на практику. Определение обязанностей студента. Предоставление индивидуального задания и корректировка его в соответствии с трудовыми функциями студента на производстве.	5	2		самоконтроль
Раздел второй- Основной этап						
1.2	Выполнение программы практики	Знакомство с организацией. Ознакомиться с организацией труда на конкретном рабочем месте согласно заданию. Изучение лабораторных методов анализа. Оформление документации, дневника, отчета.	5	68		Дневник практики, индивидуальное задание
Раздел третий – Заключительный этап						
1.3	Отчет по практике	Окончательная подготовка отчета. Защита отчета.	5	2		Зачет Зачет с оценкой

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

4.1 Рекомендуемая литература

№	Автор	Название	Издательство, год	Адрес
Основная литература				
1	Кошевой Е. П.	Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025	https://urait.ru/bcode/563476
Дополнительная литература				
1	Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л	Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебник для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025.	https://urait.ru/bcode/563106

4.2 Перечень программного обеспечения

1	Kaspersky Endpoint Security 12
2	Яндекс Браузер
3	Google Chrome
4	WinDjView
5	ONLYOFFICE

4.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ЭБС ТвГУ
ЭБС «ЮРАЙТ»
ЭБС «Консультант студента» (СПО)

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ (оборудование и технические средства обучения)

Аудит-я	Оборудование
№3-413	Комплект учебной мебели, весы, центрифуга, стол лаборат. с тумбой, стол приставной под весы, стол приборный, шкаф вытяжной, шкаф сушильный
№3-406	Комплект учебной мебели, весы с гирей, лабораторный иономер И-160, потенциостат-гальваностат, сист.блок, клавиатура, мышь оптическая, сканер, шкаф сушильный ШС-40, монитор, гирия калибровочная, магнитная мешалка, сканер, стол лаборат. без тумбы, стол лаборат. с керамич. столешницей, стол лаборат. со шкафчиком, стол приставной, стол приставной под весы, шкаф вытяжной, шкаф для посуды химический малый, шкаф для приборов большой, шкаф холодильный, компьютер, иономер Эксперт-001
Помещение для самостоятельной работы	
Интернет-центр	Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС ТвГУ.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРАКТИКЕ

Основной формой проведения практики является самостоятельное выполнение обучающимися, заданий разработанные на ведущей кафедре.

Возможно проведение отдельных мастер-классов, экскурсий по лабораториям/предприятиям, самостоятельное изучение обучающимися предоставленной им нормативной, технической литературы, документации.

Основными методами изучения организации является личное наблюдение, экспертные оценки по опросам специалистов, ознакомление с нормативно-технической документацией, выполнение индивидуального задания т.д.

В ходе практики обучающийся должен выполнить одно индивидуальное задание, которое определяется руководителем практики.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы к зачетам:

1. Характеристика и организация производственных процессов в предприятиях
2. общественного питания.
3. Понятие о технологической машине, её устройство, назначение основных частей и элементов.
4. Классификация технологического оборудования ПОП.
5. Классификация механического оборудования. Основные требования, предъявляемые к механическому оборудованию.
6. Универсальная кухонная машина. Классификация универсальных кухонных машин.
7. Устройство универсальных кухонных машин.
8. Обозначение сменных механизмов к универсальным кухонным машин.
9. Классификация очистительных машин и механизмов. Устройство картофелеочистительных машин (дисковых и конусных).
10. Сертификация. Формы сертификации. Виды документов при разных формах сертификации.
11. Государственный и ведомственный контроль за качеством пищевой продукции.
12. Применение в общественном питании Общероссийских классификаторов продукции. Принципы кодирования продукции
13. Порядок разработки стандартов разных категорий.
14. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
15. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
16. Контроль правильности проведения технологического процесса. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками.
17. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
18. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
19. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу.
20. Способы регистрация проведенных анализов.
21. Какие продукты являются функциональными?

22. Какие продукты используют для получения продуктов функционального назначения?
23. На какие группы делится растительное, животное сырье?
24. Для чего необходимо знать химический состав сырья?
25. Каковы требования к качеству пищевых продуктов?
26. Какие требования предъявляются к пищевой ценности продуктов?
27. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в общественном питании.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении зачета:

- оценка «отлично»: Даны верные ответы на все вопросы. При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);
- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;
- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;
- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.