

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.04 Обеспечение деятельности структурного  
подразделения**

**УП.04.01 Учебная практика**

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

Часов по учебному плану	72
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа, ч	72
Часов на контроль	
Виды контроля: - курс 3 - семестрб	Зачет с оценкой

Рабочая программа утверждена  
на заседании кафедры биохимии и биотехнологии  
протокол № 5 от 29.11.2025

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ</b>	
1.1 Цели освоения практики	
приобретение обучающимися опыта практической работы по обеспечению деятельности структурного подразделения	
1.2 Задачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;</li> <li>-освоение ведения учетно - отчетной документации;</li> <li>-развитие общих и профессиональных компетенций;</li> <li>-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм</li> </ul>

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

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
ПК 4.1	Планировать основные показатели производственного процесса	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями	Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
ПК 4.3	Организовывать работу трудового коллектива	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронных-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

ПК 4.5	Вести учетно-отчетную документацию	Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления, и специализированные пищевые продукты.	Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде.	
--------	------------------------------------	--	--	--

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Трудоемкость практики и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики, 72 часа.

Курс – 3

Семестр - 6

Вид деятельности	УП	РП
Итого ауд	0	0
Контактная работа	0	0
Самостоятельная работа Семестр - 6	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	
<b>Раздел первый - Подготовительный этап</b>						
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.	6	2		самоконтроль
<b>Раздел второй- Основной этап</b>						
1.2	Выполнение программы практики	Знакомство с организацией. Ознакомиться с организацией труда на конкретном рабочем месте согласно заданию. Изучение обеспечения деятельности структурного подразделения. Оформление документации, дневника, отчета.	6	68		Дневник практики, индивидуальное задание
<b>Раздел третий – Заключительный этап</b>						
1.3	Отчет по практике	Окончательная подготовка отчета. Защита отчета.	6	2		Зачет  Зачет с оценкой

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### 4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	Адрес
<b>Основная литература</b>				
1	Мокий М. С., Азоева О. В., Ивановский В. С.	Экономика организации: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 273 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/583527">https://urait.ru/ bcode/583527</a>
<b>Дополнительная литература</b>				
2	Сергеев А. А.	Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 435 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/587221">https://urait.ru/ bcode/587221</a>

### 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

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

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

Аудит-я	Оборудование
№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, гиля калибровочная, магнитная мешалка,
№3-413	Комплект учебной мебели, весы, центрифуга, стол лаборат. с тумбой, стол приставной под весы, стол приборный, шкаф вытяжной, шкаф сушильный Аквадистиллятор Лабораторный вакуумный насос
<b>Помещение для самостоятельной работы</b>	
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. Стили лидерства и их характеристики.
22. Принципы управления персоналом.
23. Ситуационная модель Стинсона-Джонсона.
24. Континуум лидерского поведения Танненбаума-Шмидта.
25. Понятие «организация».
26. Основная отчетная документация в лаборатории?
27. Журналы приема сырья, требования и методика ведения.
28. Журналы в микробиологической лаборатории.
29. Оформление в журналах результаты деятельности лаборантов.
30. Оформление в журналах деятельности аппаратчиков.

**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.