

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 дисциплины

**ПМ.01 Ведение технологического процесса производства
продукции общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

УП.01.01 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	108
В том числе:	
Аудиторные занятия	
Самостоятельная работа, ч	108
Часов на контроль	
Виды контроля: 1 курс, 2 курс - семестр 2 - семестр 3	зачет зачет с оценкой

Рабочая программа утверждена

на заседании кафедры биохимии и биотехнологии
протокол № 5 от 29.11.2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1 Цели освоения практики

приобретение обучающимися опыта практической работы по выполнению технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

1.2 Задачи

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм

Учебная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между образовательной организацией СПО и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся.

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

№	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть (иметь практический опыт)
1	ПК 1.1 Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Вести соответствующую документацию
2	ПК 1.2 Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания	Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Ведение процесса изготовления продукции общественного питания

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Трудоемкость практики и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики, 108 часа.

Курс – 1,2

Семестр -2,3

Вид деятельности	УП	РП
Итого ауд	0	0
Контактная работа	0	0
Самостоятельная работа		
Семестр - 2		
Семестр -3	36	36
	72	72
Часы на контроль		
Итого	108	108

3.2 Структура, содержание и формы текущего контроля на практике

№ п,п	Раздел (этап) практики	Краткое содержание	Семестр	Количество часов 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.	2 3	2 2
Раздел второй- Основной этап				
1.2	Выполнение программы практики	Знакомство с организацией. Ознакомиться с организацией труда на конкретном рабочем месте согласно заданию. Изучение технологической документации. Оформление документации, дневника, отчета.	2 3	32 68
Раздел третий – Заключительный этап				
1.3	Отчет по практике	Окончательная подготовка отчета. Защита отчета.	2 3	2 2

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

4.1 Рекомендуемая литература

№	Авторы	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Основная литература				
1	Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.	Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2018.	https://urait.ru/bcode/414320
Дополнительная литература				
1	Курочкин А. А.	Технология мяса и мясных продуктов: оборудование: учебник и практикум для среднего профессионального образования	Москва: Издательство Юрайт, 2025.	https://urait.ru/bcode/569872

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
№3-406	Комплект учебной мебели, весы с гирей, лабораторный иономер И-160, потенциостат-гальваностат, сист.блок, клавиатура, мышь оптическая, сканер, шкаф сушильный ШС-40, монитор, гиря 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
№3-413	Комплект учебной мебели, весы, центрифуга, стол лаборат. с тумбой, стол приставной под весы, стол приборный, шкаф вытяжной, шкаф сушильный
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. Сертификация. Формы сертификации. Виды документов при разных формах сертификации.
2. Государственный и ведомственный контроль за качеством пищевой продукции.
3. Применение в общественном питании Общероссийских классификаторов продукции. Принципы кодирования продукции
4. Порядок разработки стандартов разных категорий.
5. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.
6. Методы оценки качества продукции. Планирование и управление качеством продукции.
7. Контроль правильности проведения технологического процесса. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками.
8. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности
9. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи.
10. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Их подготовка к анализу.
11. Способы регистрация проведенных анализов.
12. Какие продукты являются функциональными?
13. Какие продукты используют для получения продуктов функционального назначения?
14. На какие группы делится растительное, животное сырье?
15. Для чего необходимо знать химический состав сырья?
16. Каковы требования к качеству пищевых продуктов?
17. Какие требования предъявляются к пищевой ценности продуктов?

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 да и даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.