

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»



С.М. Романов.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
в форме практической подготовки

УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направление подготовки

Квалификация (степень) выпускника

бакалавр

Профиль подготовки

Технологии ресторанного дела"

Форма обучения

заочная

Выпускающая кафедра

Сервиса и индустрии питания

Зав. кафедрой: к.т.н., доц. О.А. Удотова

Составитель: к.т.н., доц. О.А. Удотова

Сочи 2021

Программа учебной практики в форме практической подготовки «Учебная технологическая практика» составлена:

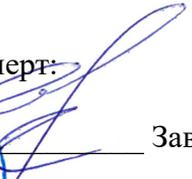
- в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ и с учетом рекомендаций по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
- на основании учебного плана направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технологии ресторанного дела».

Программу практики в форме практической подготовки составила:

 О.А. Удотова, к.т.н., доцент кафедры сервиса и индустрии питания

Внешний эксперт:



 Заведующий производством ООО «Зерно» Г.С. Тигиев

Программа практики в форме практической подготовки рассмотрена и одобрена на заседании кафедры сервиса и индустрии питания от 31.08.2021 г., протокол № 1

Руководитель ОПОП



О.А. Удотова

Программа практики в форме практической подготовки одобрена на заседании Учебно-методического совета направления «Технология продукции и организация общественного питания»

Протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Председатель УМСН



О.А. Удотова

Структура программы практики в форме практической подготовки соответствует предъявляемым требованиям

Зав. производственной практикой



В.В. Полянская

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПП

Программа практики переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 12 заседания кафедры от «16» 07 2022 г. без изменений.

Заведующий кафедрой СИП



О.А. Удотова

Рабочая программа переутверждена на 20___/20___ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «___» _____ 20___ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1	Цели и задачи практики в форме практической подготовки	5
1.2	Виды (типы) практики, способы (при наличии) и формы (форм) ее проведения	5
1.3	Сроки проведения практики в форме практической подготовки	5
1.4	Место практики в форме практической подготовки в структуре образовательной программы	5
1.5	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
2.	Содержание практики в форме практической подготовки	10
2.1	Структура (этапы) прохождения практики в форме практической подготовки	10
2.2	Задание на практику в форме практической подготовки	11
3.	Формы отчетной документации и промежуточной аттестации по итогам практики в форме практической подготовки	12
4.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике в форме практической подготовки	12
4.1	Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций	12
4.2	Требования по выполнению заданий, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки	15
5.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики в форме практической подготовки	20
6.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики в форме практической подготовки	22
7.	Особый порядок организации прохождения практики в форме практической подготовки обучающимися с ОВЗ и инвалидами	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цели и задачи практики в форме практической подготовки

Целями производственной практики в форме практической подготовки «Учебная технологическая практика» направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технологии ресторанного дела» являются закрепление и развитие профессиональных компетенций, углубленных практических навыков работы; применение в практической деятельности стандартов обслуживания; подготовка бакалавра к решению конкретных профессиональных задач.

Задачами учебной практики в форме практической подготовки «Учебная технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль «Технологии ресторанного дела») в соответствии с видами профессиональной деятельности бакалавра являются:

- обобщение материалов, накопленных студентом за предыдущие периоды обучения, овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест индустрии питания;

- закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;

- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

- изучение технологической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания;

- приобретение навыков самостоятельного решения задач.

1.2 Типы практики в форме практической подготовки и формы ее проведения

Учебная (учебная технологическая) практика в форме практической подготовки является стационарной практикой. Она проводится в дискретной форме, что определяется содержанием программы практики, и осуществляется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения. Возможна реализация учебной практики при реализации программ высшего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.3 Сроки проведения практики в форме практической подготовки

Трудоемкость учебной практики в форме практической подготовки «Учебная технологическая практика» составляет 3 ЗЕТ, продолжительность 2 недели на третьем курсе.

1.4 Место практики в форме практической подготовки в структуре образовательной программы

Производственная учебная технологическая практика в форме практической подготовки Б2.О.02 (У) относится к блоку Б2 «Практика» (Обязательная часть) образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». В соответствии с учебным планом подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технологии ресторанного дела» практика является видом производственной практики. Объем практики в форме практической подготовки составляет 108 часов. Учебная технологическая практика призвана обеспечить функцию

связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность.

Базовыми дисциплинами для выполнения заданий данного вида практики являются следующие дисциплины Блока Б1: Технология продукции общественного питания; Технология и организация диетического питания; Индустриальные технологии и инновации в общественном питании; и другие дисциплины Блока 1 «Дисциплины (модули)», обязательной части, а также части, формируемая участниками образовательных отношений, учебного плана.

Перед прохождением учебной технологической практики в форме практической подготовки студент должен:

знать: профессиональную терминологию, основные технологии индустрии питания; системы управления безопасностью в общественном питании; основы информатики и информационных технологий в сфере индустрии питания; основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области ресторанной деятельности предприятий общественного питания.

уметь: анализировать финансово-хозяйственную деятельность на предприятиях общественного питания; использовать основные социально-культурные технологии в индустрии питания; применять новые формы, методы и прогрессивные технологии обслуживания в индустрии гостеприимства; использовать существующие пакеты прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности на предприятиях индустрии питания

владеть: способностью критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам; способностью анализировать, предлагать и реализовывать мероприятия по устранению недостатков и несоответствия в производственной деятельности предприятия.

1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в форме практической подготовки, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной практики в форме практической подготовки у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения образовательной программы на основе ФГОС ВО 3++ по данному направлению подготовки.

УК – универсальные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Универсальные компетенции			

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Разработка и реализация проектов	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 2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	<p><u>Знать</u>: правовые нормы, действующие в сфере общественного питания, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p><u>Уметь</u>: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности</p> <p><u>Владеть</u>: навыками постановки задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности</p>
		УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	<p><u>Знать</u>: ресторанный продукт, особенности и основные факторы, формирующие основу национальной кухни с учетом географических, климатических и религиозных особенностей стран; методы анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; принципы разработки плана, целевые этапы и основные направления работ в профессиональной деятельности</p> <p><u>Уметь</u>: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; анализировать возможные альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания</p> <p><u>Владеть</u>: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; навыками анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты	Знать: методики для разработки целей и задач проекта; методы оценки продолжительности и стоимости проекта и расчета ресурсных затрат Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствоваться методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат; подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания Владеть: навыками использования различных методик для разработки целей и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат
Общепрофессиональные компетенции			
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	<u>Знать</u> : принцип действия современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания <u>Уметь</u> : применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания <u>Владеть</u> : навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	<u>Знать</u> : методы расчета потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов; методы разработки планировочных решений цехов, размещения технологического оборудования в цехах предприятий питания различных типов и классов в соответствии с принципами организации производства. <u>Уметь</u> : разрабатывать варианты планировочных решений цехов, подобрать и размещать в цехах технологическое оборудование в соответствии с методами и принципами организации производства; <u>Владеть</u> : навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Технологические процессы	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	<u>Знать:</u> Нормативно-правовую базу в области контроля качества продукции и услуг; технологию производства продукции и оказания услуг общественного питания. <u>Уметь:</u> проводить сбор исходной информации и планировать последовательность технологических процессов производства продукции и оказания услуг общественного питания. <u>Владеть:</u> практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.
		ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	<u>Знать:</u> Основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; существующие технологические регламенты и стандарты предприятия питания, а также требования к разработке технологических регламентов и стандартов предприятия питания. <u>Уметь:</u> разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания. <u>Владеть:</u> способностью критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам, а также навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания.
		ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	<u>Знать:</u> нормативные требования к ресурсам (кадрам и сырью, материально – техническому обеспечению и пр.) для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов). <u>Уметь:</u> проводить оценку потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. <u>Владеть:</u> навыками определения потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.

Основой для оценки качества компетенций, приобретенных в результате прохождения практики в форме практической подготовки, является отзыв руководителя практики от предприятия, дневник, отчет студента по практике и результаты защиты отчета по практике в форме практической подготовки.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

2.1. Структура (этапы) прохождения практики в форме практической подготовки

Общая трудоемкость практики в форме практической подготовки составляет 108 ч., 3 ЗЕТ.
Объем контактной работы -4 часа: 2 часа – установочная конференция; 2 часа – итоговая конференция.

№ п/п	Этапы практики в форме практической подготовки	Наименование видов работ	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля
1	Подготовительный этап	Установочная конференция по практике в форме практической подготовки. Вводный инструктаж. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия). Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами, пожарной безопасности, определение рабочего места (инструктаж на рабочем месте). Согласование рабочего графика (плана) проведения практики в форме практической подготовки с руководителем практики от профильной организации. Ознакомительная лекция Составление индивидуального плана работы практиканта.	9	Журнал установочной конференции, Ведомость по технике безопасности, Дневник практики, Индивид. задание по практике, Отчет о прохождении практики
2	Экспериментальный этап (эмпирический)	Общее ознакомление с предприятием. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации. Ознакомление с видами механической обработки сырья. Определение норм и потерь при различных способах механической обработки. Ознакомление с работой цехов по производству полуфабрикатов. Изучение процесса обслуживания, работы в зале. Изучение административно-бытовой группы помещений.	50	Дневник Раздел в отчете
3	Аналитический (проектный) этап	Обработка и анализ полученной информации. Оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на	40	Дневник практики, отчет о прохождении практики

		конкурентоспособность продукции производства. Обработка данных. Интерпретация показателей.		
	Завершающий этап	Обработка полученной информации и выводы. Подготовка и оформление отчета о прохождении практики; получение отзыва руководителя практики от организации	9	Дневник практики, отчет о прохождении практики, отзыв руководителя практики, зачет с оценкой
		Всего часов:	108	

2.2. Задание на практику в форме практической подготовки

Задание 1. Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо:

1.1. Изучить правила техники безопасности и производственной санитарии на рабочем месте.

1.2. Ознакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия).

1.3. Ознакомиться с опытом выявления опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания.

Формируемые компетенции: УК-2.

Задание 2. Характеристика предприятия.

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо:

2.1. Изучить структуру предприятия питания, дать характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.

2.2. Изучить структуру складской группы помещений.

2.3. Изучить материально-техническую базу предприятия питания.

2.4. Изучить виды и ассортимент услуг предприятия питания.

2.5. Описать отдельные процедуры в работе предприятия.

Формируемые компетенции: УК-2.

Задание 3. Ознакомление с производственной и организационной структурой предприятия питания.

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо изучить следующие вопросы:

3.1. Изучить условия хранения разных групп пищевых продуктов на складе.

3.2. Ознакомление с видами механической обработки сырья.

3.3. Определение норм и потерь при различных способах механической обработки.

3.4. Ознакомление с работой цехов по производству полуфабрикатов.

3.5. Изучение процесса обслуживания, работы в зале.

3.6. Изучение административно-бытовой группы помещений.

Формируемые компетенции: УК-2; ОПК-3; ОПК-4.

Задание 4. Обработка и выводы полученной информации

В процессе прохождения практики в форме практической подготовки необходимо:

8.1 Проанализировать и обработать собранную информацию.

8.2. Сформулировать выводы по итогам прохождения практики, обобщить полученную информацию.

8.3. Подготовить отчет о прохождении практики в форме практической подготовки.

Формируемые компетенции: УК-2; ОПК-3; ОПК-4.

3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

По окончании практики в форме практической подготовки обучающийся в течение трех календарных дней периода практики (как правило, это последние дни практики) предоставляет руководителю практики от университета следующие документы:

- индивидуальное задание;
- отчет о прохождении практики;
- дневник по практике;
- отзыв о прохождении практики подписанным руководителем практики от организации.

В период прохождения практики обучающихся входят собственно практика в форме практической подготовки, а также формирование и защита отчета по практике. Отчет по практике в форме практической подготовки обучающийся защищает у руководителя (руководителей) практики от университета, на защиту может быть приглашен и руководитель практики от профильной организации. На защите отчёта по практике в форме практической подготовки обучающийся должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении индивидуального задания.

Результаты прохождения практики в форме практической подготовки определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой)

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Содержание промежуточной аттестации по учебной практике в форме практической подготовки «Производственная учебная технологическая практика» раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня практической подготовки студента по практике требованиям ФГОС ВО 3++.

Оценочные средства по практике в форме практической подготовки содержат:

- требования к отчетной документации (дневник, отзыв руководителя практики от организации, отчет студента по итогам практики)
- требования к защите отчета по итогам практики в форме практической подготовки
- примерные вопросы промежуточной аттестации по сервисной практике.

4.1. Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели/Критерии оценки индикатора достижения компетенции	№ задания	Оценочное средство
Универсальные компетенции				
УК-2	УК 2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	<u>Знать</u> : правовые нормы, действующие в сфере общественного питания, методики системного подхода для решения профессиональных задач <u>Уметь</u> : определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности <u>Владеть:</u> навыками постановки задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в профессиональной деятельности		
УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывает план, определяет целевые этапы и основные направления работ	Знать: ресторанный продукт, особенности и основные факторы, формирующие основу национальной кухни с учетом географических, климатических и религиозных особенностей стран; методы анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; принципы разработки плана, целевые этапы и основные направления работ в профессиональной деятельности Уметь: подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания; анализировать возможные альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания Владеть: навыками по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания; навыками анализа альтернативных вариантов решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ в сфере общественного питания	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты	Знать: методики для разработки целей и задач проекта; методы оценки продолжительности и стоимости проекта и расчета ресурсных затрат Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствоваться методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат; подбирать ассортимент кулинарной	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		<p>продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p>Владеть: навыками использования различных методик для разработки целей и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат</p>		
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-3	<p>ОПК-3.1 Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p>	<p>Знать: принцип действия современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p>Уметь: применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p>Владеть: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>	3-7	<p>Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике</p>
	<p>ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания</p>	<p>Знать: методы расчета потребности в сети предприятий общественного питания для различных населенных пунктов; методы разработки планировочных решений цехов, размещения технологического оборудования в цехах предприятий питания различных типов и классов в соответствии с принципами организации производства.</p> <p>Уметь: разрабатывать варианты планировочных решений цехов, подобрать и размещать в цехах технологическое оборудование в соответствии с методами и принципами организации производства;</p> <p>Владеть: навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.</p>	3-7	<p>Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике</p>
ОПК-4	<p>ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>	<p>Знать: Нормативно-правовую базу в области контроля качества продукции и услуг; технологию производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p> <p>Уметь: проводить сбор исходной информации и планировать последовательность технологических процессов производства продукции и</p>	3-7	<p>Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике</p>

		оказания услуг общественного питания. <u>Владеть</u> : практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.		
	ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	<u>Знать</u> : Основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов; существующие технологические регламенты и стандарты предприятия питания, а также требования к разработке технологических регламентов и стандартов предприятия питания. <u>Уметь</u> : разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания. <u>Владеть</u> : способностью критически анализировать технологические процессы в предприятии питания на предмет соответствия нормативным документам, а также навыками разработки производственных процессов, технологических регламентов и стандартов предприятия питания.	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	<u>Знать</u> : нормативные требования к ресурсам (кадрам и сырью, материально – техническому обеспечению и пр.) для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов). <u>Уметь</u> : проводить оценку потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр. <u>Владеть</u> : навыками определения потребности в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

4.2. Требования по выполнению заданий, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки

Промежуточная аттестация по итогам прохождения учебной (учебной технологической) практики в форме практической подготовки проводится в форме зачета с оценкой с защитой отчета по практике в назначенные сроки, в процессе которого оценивается степень подготовки студента к самостоятельной работе по профилю. По

результатам защиты выставляется общая оценка, в которой отражается качество представленного отчёта, уровень теоретической и практической подготовки студента.

Отчет оформляется с соблюдением общепринятых норм (ЕСКД, ГОСТ7.32-01). На титульном листе отчета должны быть указаны министерство, названия университета и кафедры, которая руководит практикой, наименование практики, место и сроки прохождения практики, фамилия и инициалы студента, номер группы, а также фамилии, инициалы и должности руководителей практики от вуза и предприятия. Отчет должен содержать перечень основных разделов, согласно которому излагается материал отчета. В отчете наиболее подробно должны излагаться материалы, которые могут быть использованы для курсового проектирования или выпускной работы. Отчет иллюстрируется рисунками, схемами, эскизами, фотографиями. Отчет может быть дополнен графическим или другими видами материалов (дискеты, жесткие диски и т. д.), собранных в соответствии с индивидуальным заданием по практике.

Объем отчета – 15-20 с., не считая иллюстраций.

Отчет сдается на кафедру, процесс защиты предполагает определение уровня овладения студентом практическими навыками и степени применения на практике полученных в период обучения в университете теоретических знаний. Окончанием практики считается положительная оценка защиты отчёта, зафиксированная в ведомости и зачётной книжке студента.

Для проведения промежуточной аттестации по итогам практики в форме практической подготовки формулируются вопросы в зависимости от задания по практике в форме практической подготовки.

Критерии и шкалы оценивания для каждой формы отчетной документации студента по итогам практики в форме практической подготовки и прохождения практики в целом (пример)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
1	Дневник по практике	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, аккуратность заполнения дневника по практике, - наличие индивидуального задания, ежедневных записей и отметок руководителя практики от организации, - полнота отражения в содержании дневника информации и практических навыков, которые изучил и приобрел студент, - своевременность сдачи 	<p>Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию дневника: заполнено индивидуальное задание и ежедневные записи, присутствуют все подписи; соблюдены требования к внешнему оформлению, полнота отражения в содержании дневника полно отражена информации и приобретенные практические навыки.</p> <p>Оценка «хорошо»— основные требования к дневнику выполнены, но при этом допущены недочёты, имеются упущения в оформлении.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к оформлению дневника практики.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»— дневник практики не заполнен или не представлен вовсе.</p>
2	Отчет о прохождении практики	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие отчета по практике утвержденной структуре, а его содержания заданиям, - степень раскрытия сущности вопросов, - полнота, логичность изложения материала, - соблюдение требований к оформлению. 	<p>Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию отчета: отчет соответствует утвержденной структуре, содержание разделов соответствует их названию и заданиям, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, отслеживается логика изложения, соблюдены требования к внешнему оформлению.</p> <p>Оценка «хорошо»— основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, материал недостаточно полон; не</p>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
			<p>выдержан объем отчета; имеются упущения в оформлении.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»— задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.</p>
3	Отзыв руководителя практики от профильной организации	<ul style="list-style-type: none"> - уровень теоретической подготовки обучающегося - умение обучающегося пользоваться терминологией - уровень сформированности профессиональных умений у обучающегося - уровень профессионального самосознания обучающегося - мотивация обучающегося - отношение обучающегося к практике - индивидуальные особенности обучающегося 	<p>Оценка «отлично» – показывает высокий уровень теоретической подготовки, грамотно пользуется профессиональными терминами, умеет комплексно применять полученные теоретические знания на практике, показывает высокий уровень сформированности профессиональных умений и освоения практических навыков, четко ставит цели и достигает их, знает алгоритмы трудовых действий, свободно выполняет основные трудовые функции в рамках индивидуального задания, демонстрирует высокий уровень профессионального самосознания, имеет четкое представление о своей профессиональной роли, целях профессиональной деятельности, интересуется особенностями работы данной организации (предприятия), равнодушен к получаемым результатам, стремится сделать лучше, проявляя высокий уровень профессиональной мотивации, дисциплинирован, ответственно подходит к данным поручениям и выполнению задания, проявляет инициативу, творческий подход, самостоятельность, активность, обладает высокой культурой общения.</p> <p>Оценка «хорошо» - показывает хороший уровень теоретической подготовки, пользуется профессиональной терминологией, применяет полученные знания на практике, практические навыки и профессиональные умения освоены в достаточном объеме для выполнения основных трудовых функций в рамках индивидуального задания, ставит цели, но не всегда знает пути их достижения, знает основные алгоритмы трудовых действий, демонстрирует хороший уровень профессионального самосознания, знает цели профессиональной деятельности, но не всегда готов их достигать, представляет свою профессиональную роль, но нет сильного желания ей следовать, демонстрирует среднюю заинтересованность, проявляет достаточный уровень профессиональной мотивации, выполняет возложенные на него поручения, может обращаться за помощью при выполнении заданий, обладает культурой общения.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» – показывает средний уровень теоретической подготовки, редко использует в речи профессиональную терминологию, частично применяет знания на практике, практические навыки и профессиональные умения находятся на среднем уровне, в связи с чем возникают трудности при выполнении</p>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
			<p>индивидуального задания, действия репродуктивные, возникают затруднения при постановке целей, алгоритмы трудовых действий знает частично, демонстрирует средний уровень профессионального самосознания, имеет незначительные представления о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на низком уровне, достаточно пассивен при выполнении поручений, иногда проявляет безответственность, несамостоятелен, требуется помощь при выполнении заданий, культура общения средняя.</p> <p>«неудовлетворительно» – показывает низкий уровень теоретической подготовки, не использует в речи профессиональные термины, возникают значительные трудности при соотнесении теоретических знаний и трудовых действий, профессиональные умения и практические навыки не развиты, в связи с чем возникают значительные трудности при выполнении индивидуального задания, действия полностью репродуктивные, возникают значительные трудности при постановке целей и путей их достижения, не знает алгоритмы трудовых действий в рамках задания на практику, нет представлений о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на очень низком уровне, с трудом выполняет задания, безответственен, уклоняется от выполнения поручений, имеет низкую культуру общения.</p>
4	Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> - умение четко и ясно излагать свои мысли, - обоснованность сделанных выводов, - правильность, полнота, логичность и грамотность ответов на поставленные вопросы 	<p>Оценка «отлично» — выставляется студенту, умеющему четко излагать свои мысли, сделавшему обоснованные выводы, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.</p> <p>Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.</p>

Вопросы для промежуточной аттестации по учебной (учебной технологической) практике в форме практической подготовки

Задание 1. Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности.

1. Каковы правила техники безопасности на рабочем месте?
2. Охарактеризуйте опыт выявления опасностей,
3. Назовите мероприятия по защите человека от негативных воздействий на предприятиях питания.

Задание 2. Характеристика предприятия.

1. Как классифицируют предприятия индустрии питания?
2. Какие производственные цеха входят в структуру предприятий индустрии питания?
3. Охарактеризуйте структуру складской группы помещений.
4. Каковы условия хранения разных групп пищевых продуктов на складе.
5. Охарактеризуйте моечную кухонной посуды, санитарные требования, оборудование и моечные средства

Задание 3. Ознакомление с производственной и организационной структурой предприятия питания.

1. Назначение овощного цеха. Условия и сроки хранения овощей и овощных полуфабрикатов?
2. Назовите технологические операции при механической обработке овощей.
3. Перечислите оборудование овощного цеха (механическое, немеханическое).
4. Перечислите инвентарь и посуду овощного цеха, указать их назначение.
5. Перечислите формы нарезки овощей, рекомендовать их при производстве различной кулинарной продукции.
6. Как подготовить разные виды овощей для фарширования?
7. Сформулируйте правила техники безопасности при работе в овощном цехе

Задание 4.

1. Способы механической обработки растительного сырья.
2. Способы механической обработки мясного и рыбного сырья.
3. Классификация мясных полуфабрикатов.
4. Классификация рыбных полуфабрикатов.
5. Классификация овощных полуфабрикатов.
6. Сроки и режимы хранения полуфабрикатов.
7. Технологическая документация на предприятиях общественного питания.
8. Порядок определения норм отходов и потерь при изготовлении полуфабрикатов.
9. Правила эксплуатации технологического оборудования различного вида.
10. Требования техники безопасности к эксплуатации технологического оборудования различного вида.
11. Виды механического оборудования в заготовочных цехах предприятий общественного питания.
12. Технологическое оборудование и инвентарь мясо-рыбного цеха.
13. Технологическое оборудование и инвентарь овощного цеха.
14. Участки и линии в мясо-рыбном цехе.
15. Участки и линии в овощном цехе.
16. Этика и эстетика обслуживания, профессиональная этика и этикет.
17. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания.
18. Профессиональные требования к персоналу предприятий общественного питания.
19. Способы эффективного построения коммуникаций.
20. Формы и методы обслуживания клиентов
21. Методы бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе обслуживания.
22. Основы профессиональной этики и этикета.

23. Особенности взаимоотношений в коллективе.

Задание 8. Обработка и выводы полученной информации

1. С какими трудностями / новшествами Вам пришлось столкнуться во время прохождения практики?
2. Какие новые навыки были Вами получены? Приведите примеры.
3. Назовите факторы, вызывающие позитивные / негативные тенденции в деятельности предприятия.

5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

5.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики в форме практической подготовки

а) Литература

1. Бендерская, О. Б. Методы аналитических исследований : учебник / О. Б. Бендерская, И. А. Слабинская. – Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2015. – 263 с. – 978-5-361-00327-3. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/66662.html> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. Васюкова А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/512131> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 : конспект лекций / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – 978-5-7410-1211-6. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/52317.html> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Ратушный А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1016432> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

б) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

в) Нормативные документы

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона от 9 января 1996 г. №2-ФЗ);

2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (№ 883 ред. От 13.07.2020).

3. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

4. Постановление Правительства РФ от 15.12.2020 № 2099 (ред. От 31.08.2021) «Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции».

5. Приказ Росстата от 30.08.2021 № 527 «Об утверждении формы федерального статистического наблюдения № 1-ТОРГ (МО) «Сведения об объектах розничной торговли и общественного питания».

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

7. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

8. СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила».

9 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

10. Письмо «О типовых меню, разработанных с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

Приложение 1 «Набор типовых меню горячих завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов (основное2 меню завтрака и обеда) и разработанные на его основе меню для детей с сахарным диабетом, муковисцидозом, целиакией и фенилкетонурией)»

Приложение 2 «Требования к качеству продуктов питания, используемых для приготовления блюд меню горячих завтраков и обедов для обучающихся (для использования в ежедневной работе и при подготовке конкурсной (контрактной) документации)»

Приложение 3 «Качественные характеристики основных групп продуктов, которые необходимо оценивать в ходе бракеража сырой продукции».

11. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

12. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

13. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

14. Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»).

15. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

16. Справочная информация: "Санитарно-эпидемиологическое нормирование" (Материал подготовлен специалистами КонсультантПлюс). - URL:

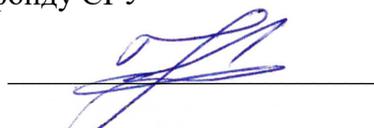
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_159501/(дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017-]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2021). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, [1997-]. – URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. КонсультантПлюс : справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
9. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2021). – Текст : электронный.
10. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение программы практики соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



Е.С. Мысина

6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1. Проведение установочной, итоговой конференций и консультаций проходит в аудитории, оснащенной презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук). При организации установочной и итоговой конференций и консультаций при проведении практики в форме практической подготовки с применением

электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

2. Аудитория для самостоятельной работы по оформлению отчетной документации в соответствии с ФГОС ВО 3++ (ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

3. Для самостоятельных занятий студент использует нормативно-техническую документацию, материалы и научную литературу предоставляемую библиотеками предприятия, а также библиотекой СГУ и доступными ЭБС.

Базой для прохождения практики в форме практической подготовки могут быть предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, бары, пиццерии и пр.). Они должны соответствовать действующим нормативно-правовым, гигиеническим, санитарным и техническим нормам, условиям пожарной безопасности, ГОСТ, СНиП и Регламентам в данной области: ООО «Зерно», ООО «ЧАЙХАНА», ООО «РозаХутор» и др.

4. Предприятия располагают материально-технической базой, достаточной для прохождения студентами ознакомительной практики в форме практической подготовки.

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. Microsoft Windows
2. Справочно-правовая система КонсультантПлюс.
3. Kaspersky Endpoint Security.
3. Microsoft Powerpoint Viewer.
4. Архиватор 7-Zip.

Дистанционная поддержка дисциплины.

Для самостоятельных занятий студент использует нормативно-техническую документацию, материалы и научную литературу предоставляемую библиотеками предприятия, а также библиотекой учебного заведения и доступными ЭБС; компьютеры с доступом в Интернет. Для защиты отчета - ноутбук и проектор. Для выполнения мероприятий, предусмотренных учебным планом образовательной программы, студентам предоставляется аудиторный фонд оборудованный комплектом мебели отвечающей необходимым нормам и стандартам, ПМВ с доступом в Интернет, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук, интерактивная доска), фонд литературы, необходимой для подготовки студентов к прохождению практики.

Дистанционная поддержка практики в форме практической подготовки: для обмена информацией с преподавателем используется электронная почта кафедры сервиса и индустрии питания sip.kafedra@yandex.ru, а также может использоваться электронный адрес руководителя практики от вуза.

Для самостоятельных занятий студент использует нормативно-техническую документацию, материалы и научную литературу предоставляемую библиотеками предприятия, а также библиотекой учебного заведения и доступными ЭБС; компьютеры с доступом в Интернет. Для защиты отчета - ноутбук и проектор.

7 ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ

При выборе мест прохождения практики в форме практической подготовки обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест производственной практики в форме практической подготовки обучающихся с ОВЗ и инвалидов должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций.