

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



СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туризма и сервиса

С.М. Романов.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
в форме практической подготовки**

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

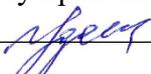
Составитель: к.т.н., доц. О.А. Удотова

Сочи 2021

Программа производственной практики в форме практической подготовки «Технологическая практика» составлена:

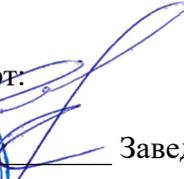
- в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ и с учетом рекомендаций по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
- на основании учебного плана направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технологии ресторанного дела».

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 ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ В ФОРМЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Рабочая программа практики в форме практической подготовки переутверждена на 20__/20__ учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

(Указывается, в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Заведующий кафедрой _____

подпись

Ф.И.О.

Заведующий кафедрой _____

О.А. Удотова

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	17
2.1	Структура (этапы) прохождения практики в форме практической подготовки	17
2.2	Задание на практику в форме практической подготовки	18
3.	Формы отчетной документации и промежуточной аттестации по итогам практики в форме практической подготовки	20
4.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике в форме практической подготовки	20
4.1	Показатели и критерии оценки индикаторов достижения компетенций	20
4.2	Требования по выполнению заданий, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики в форме практической подготовки	30
5.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики в форме практической подготовки	36
6.	Материально-техническая база, необходимая для проведения практики в форме практической подготовки	38
7.	Особый порядок организации прохождения практики в форме практической подготовки обучающимися с ОВЗ и инвалидами	39

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Цели и задачи практики в форме практической подготовки

Целями производственной практики в форме практической подготовки «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 производственной практики в форме практической подготовки «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

Производственная (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 производственной 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 «Технологическая практика» составляет 6 ЗЕТ, продолжительность 4 недели на третьем курсе.

1.4 Место практики в форме практической подготовки в структуре образовательной программы

Технологическая практика в форме практической подготовки Б2.О.02 (П) 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 типом производственной практики. Объем практики в форме практической подготовки составляет 216 часов. 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 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
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях	<u>Знать:</u> индивидуально-психологические свойства субъекта социального взаимодействия; основные теории лидерства; стили лидерства и возможности их применения в различных ситуациях <u>Уметь:</u> организовать собственное социальное взаимодействие в команде <u>Владеть:</u> приемами межличностного взаимодействия
		УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии	<u>Знать:</u> особенности, правила и приемы социального взаимодействия в команде <u>Уметь:</u> учитывать в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии <u>Владеть:</u> технологиями создания и управления командой

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		УК-3.3 Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой	<u>Знать:</u> особенности поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологию социально-ролевого и командного взаимодействия <u>Уметь:</u> определять свою роль в команде; принимать рациональные решения и обосновывать их; планировать последовательность шагов для достижения заданного результата <u>Владеть:</u> приемами планирования собственных действий и координацией общих действий для достижения общих поставленных целей
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии	<u>Знать:</u> базовые понятия грамматического строя изучаемого языка; основные модели словообразования; общеупотребительную лексику; основы страноведения, элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка. <u>Уметь:</u> общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы. <u>Владеть:</u> наиболее употребительной (базовой) грамматикой, основными грамматическими явлениями и навыками разговорно-бытовой речи (нормативное произношение и ритм речи); основными навыками письменной речи.
		УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках	<u>Знать:</u> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка. <u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации; писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации. <u>Владеть:</u> основами страноведения, стилистики и строя изучаемого языка; основной терминологической лексикой по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля.

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках	<p><u>Знать:</u> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого второго языка.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей: внимательно слушать и пытаться понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям.</p> <p><u>Владеть:</u> базовыми навыками перевода профессионального текста; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально ориентированными материалами на иностранном языке.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования	<p><u>Знать:</u> основные принципы тайм-менеджмента, техники и методы планирования личностного развития, принципы образования.</p> <p><u>Уметь:</u> разрабатывать качественную систему организации своего времени.</p> <p><u>Владеть:</u> методами самоорганизация, умение управлять собой, руководить процессом управления – во времени, в пространстве, общении, деловом мире..</p>
		УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития	<p><u>Знать:</u> методы расстановки приоритетов и определения жизненных целей.</p> <p><u>Уметь:</u> определить свои временные зоны, выработать свой индивидуальный стиль, который определяет выбор инструментов планирования времени.</p> <p><u>Владеть:</u> правилами целеполагания, методами обеспечения «ресурсного» состояния, создания полезных привычек.</p>
		УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок	<p><u>Знать:</u> целевые функции и элементы системы тайм-менеджмента.</p> <p><u>Уметь:</u> максимально использовать собственные возможности, сознательно управлять течением своей жизни (самоопределяться) и преодолевать внешние обстоятельства на работе и в личной жизни.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками создания системы самоменеджмента на предприятии и в личной жизни.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	<p><u>Знать:</u> принципы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании.</p> <p><u>Уметь:</u> обеспечить безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. .</p>
		УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	<p><u>Знать:</u> методы анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p> <p><u>Уметь:</u> анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p>
		УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p><u>Знать:</u> принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p><u>Уметь:</u> : определять принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозировать развитие событий и оценивать последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<u>Знать</u> : базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике <u>Уметь</u> : пользоваться базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития <u>Владеть</u> : навыками использования базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике
		УК-10.2. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<u>Знать</u> : способы определения уровня индивидуального и социального риска развития чрезвычайной ситуации <u>Уметь</u> : пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты <u>Владеть</u> : навыками оказывать при необходимости первую помощь пострадавшим и содействие в проведении аварийно- спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
		УК-10.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	<u>Знать</u> : методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей <u>Уметь</u> : пользоваться методами личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей <u>Владеть</u> : навыками использования методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
Общепрофессиональные компетенции			
Технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий	<u>Знать</u> : современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. <u>Уметь</u> : решать задачи профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий. <u>Владеть</u> : знаниями принципов работы современных информационных технологий.

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ОПК-1.2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p><u>Знать</u>: основные законы и методы исследований естественных наук.</p> <p><u>Уметь</u>: проводить поиск алгоритмов для решения профессиональных задач на основе применения основных законов и методов исследований естественных наук.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками решения задач профессиональной деятельности на основе основных законов и методов исследований естественных наук.</p>
		ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	<p><u>Знать</u>: основные методы работы с программными продуктами и информационной базой.</p> <p><u>Уметь</u>: проводить сбор исходной информации и планировать последовательность их решений.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.</p>
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	<p><u>Знать</u>: математические методы обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также методы исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья.</p> <p><u>Уметь</u>: подбирать и применять соответствующие решаемой производственной задаче математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками применения математических методов обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также методов исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	<p><u>Знать</u>: основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.</p> <p><u>Уметь</u>: подбирать и применять соответствующие решаемой производственной задаче физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками применения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.</p>
		ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<p><u>Знать</u>: основные принципы, правила и требования безопасного обслуживания, ОТ и ТБ с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности</p> <p><u>Уметь</u>: выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека с учетом правовых, законодательных и нормативно-технических основ безопасного обслуживания, ОТ и ТБ в профессиональной деятельности</p> <p><u>Владеть</u>: навыками определения нормативных уровней и последствий воздействия на человека на окружающую среду вредных, травмирующих (поражающих) факторов.</p>
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	<p><u>Знать</u>: принцип действия современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p><u>Уметь</u>: применять знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p><u>Владеть</u>: навыками использования знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	<p><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.</p> <p><u>Уметь</u>: разрабатывать варианты планировочных решений цехов, подобрать и размещать в цехах технологическое оборудование в соответствии с методами и принципами организации производства;</p> <p><u>Владеть</u>: навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.</p>
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	<p><u>Знать</u>: Нормативно-правовую базу в области контроля качества продукции и услуг; технологию производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p> <p><u>Уметь</u>: проводить сбор исходной информации и планировать последовательность технологических процессов производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p> <p><u>Владеть</u>: практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.</p>
		ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	<p><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.</p> <p><u>Уметь</u>: разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания.</p> <p><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.</p>

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		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.	<p><u>Знать:</u> нормативные требования к ресурсам (кадрам и сырью, материально – техническому обеспечению и пр.) для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов).</p> <p><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.</p> <p><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.</p>
Организация и контроль производства	ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<p><u>Знать:</u> нормативно-правовую базу в области контроля качества продукции и услуг, деятельность по оценке и подтверждения соответствия; методики контроля и управления качеством продукции общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> использовать нормативную и технологическую документацию при контроле качества, а также методы контроля и управления качеством продукции общественного питания.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками применения методик контроля и управления качеством продукции общественного питания</p>
		ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<p><u>Знать:</u> технические регламенты, санитарные нормы и правила, виды и периодичность контроля, а также стандарты безопасности труда в сфере общественного питания.</p> <p><u>Уметь:</u> составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.</p> <p><u>Владеть:</u> навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.</p>

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 216 ч., 6 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. Работа в производственных цехах: заготовочных (овощной, мясо-рыбный), цеха доготовки полуфабрикатов; доготовочных (холодном, горячем) Работа в торговой группе (обеденный зал, раздаточная). Выполнение заданий руководителя практики от предприятия.	108	Дневник Раздел в отчете
3	Аналитический (проектный) этап	Изучение технологических процессов, оборудования и материальных ресурсов. Анализ и оценка работы по организации и осуществлению контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания. Оценка влияния новых технологий, новых	81	Дневник практики, отчет о прохождении практики

		видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства. Обработка данных. Интерпретация показателей.		
	Завершающий этап	Анализ деятельности. Выступление на научной конференции. Обработка полученной информации и выводы. Подготовка и оформление отчета о прохождении практики; получение отзыва руководителя практики от организации	18	Дневник практики, отчет о прохождении практики, отзыв руководителя практики, зачет с оценкой
		Всего часов:	216	

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-4; УК-6; УК-8.

Задание 2. Характеристика предприятия. Ознакомление с производственной и организационной структурой предприятия питания.

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 условия хранения разных групп пищевых продуктов на складе.

2.4. Изучить материально-техническую базу предприятия питания.

2.5. Изучить виды и ассортимент услуг предприятия питания.

2.6. Описать отдельные процедуры в работе предприятия.

Формируемые компетенции: УК-4; УК-6; УК-8.

Задание 3. Овощной цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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

Овощной цех, его назначение. Условия и сроки хранения овощей и овощных полуфабрикатов

2. Технологические операции при механической обработке овощей.

Оборудование овощного цеха (механическое, немеханическое).

Описать перечень приобретенных практических навыков.

Правила техники безопасности при работе в овощном цехе.

Формируемые компетенции: УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

Задание 4. Мясо-рыбный цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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

4.1. Назначение мясо-рыбного цеха. Требования к санитарному состоянию мясо-рыбного цеха.

4.2. Оборудование мясо-рыбного цеха (механическое, немеханическое, электрическое).

4.3. Инвентарь и посуда мясо-рыбного цеха.

4.4. Правила техники безопасности при работе в мясо-рыбном цехе.

Формируемые компетенции: УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

Задание 5. Горячий цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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

5.1. Назначение горячего цеха. Правила техники безопасности, требования к санитарному состоянию горячего цеха

5.2. Оборудование, используемое в горячем цехе (механическое, немеханическое, тепловое, холодильное)

5.3. Инвентарь и посуда горячего цеха, назначение

5.4. Правила техники безопасности при работе в горячем цехе.

Формируемые компетенции: УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

Задание 6. Холодный цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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

6.1. Назначение холодного цеха, санитарные требования, оборудование, инвентарь, посуда.

6.2. Виды сырья, полуфабрикатов и гастрономических товаров холодного цеха.

6.3. Механическая обработка фруктов и ягод, сухофруктов.

6.4. Правила техники безопасности при работе в холодном цехе.

Формируемые компетенции: УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

Задание 7. Кондитерский цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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

7.1. Изучить производственную программу кондитерского цеха. Сырье и полуфабрикаты, поступающие в кондитерских цех.

7.2. Оборудование кондитерского цеха (механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное)

7.3. Инвентарь и посуда кондитерского цеха

7.4. Правила техники безопасности при работе в холодном цехе.

Формируемые компетенции: УК-3; УК-4; УК-8; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

Задание 8. 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; УК-6; УК-8; УК-10; ОПК-1; ОПК-2.

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 производственной практике в форме практической подготовки «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	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		<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>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</p> <p>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</p> <p>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</p>	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	<p>Знать: методики для разработки целей и задач проекта; методы оценки продолжительности и стоимости проекта и расчета ресурсных затрат</p> <p>Уметь: использовать различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствоваться методами оценки</p>	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		<p>продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат; подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</p> <p><u>Владеть:</u> навыками использования различных методик для разработки целей и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также расчета ресурсных затрат</p>		
УК-3	<p>УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях</p>	<p><u>Знать:</u> индивидуально-психологические свойства субъекта социального взаимодействия; основные теории лидерства; стили лидерства и возможности их применения в различных ситуациях</p> <p><u>Уметь:</u> организовать собственное социальное взаимодействие в команде</p> <p><u>Владеть:</u> приемами межличностного взаимодействия</p>	3-7	
	<p>УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии</p>	<p><u>Знать:</u> особенности, правила и приемы социального взаимодействия в команде</p> <p><u>Уметь:</u> учитывать в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии</p> <p><u>Владеть:</u> технологиями создания и управления командой</p>	3-7	
	<p>УК-3.3. Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой</p>	<p><u>Знать:</u> особенности поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологию социально-ролевого и командного взаимодействия</p> <p><u>Уметь:</u> определять свою роль в команде; принимать рациональные решения и обосновывать их; планировать последовательность шагов для достижения заданного результата</p> <p><u>Владеть:</u> приемами планирования собственных действий и</p>	3-7	

		координацией общих действий для достижения общих поставленных целей		
УК-4	УК-4.1 Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии	<u>Знать:</u> базовые понятия грамматического строя изучаемого языка; основные модели словообразования; общеупотребительную лексику; основы страноведения, элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка. <u>Уметь:</u> общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы. <u>Владеть:</u> наиболее употребительной (базовой) грамматикой, основными грамматическими явлениями и навыками разговорно-бытовой речи (нормативное произношение и ритм речи); основными навыками письменной речи.	1-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках	<u>Знать:</u> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого языка. <u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации; писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации. <u>Владеть:</u> основами страноведения, стилистики и строя изучаемого языка; основной терминологической лексикой по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля.	1-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую	<u>Знать:</u> основную терминологическую лексику по своему профилю и лексику нейтрального научного стиля; элементы сравнительной культурологии, стилистики и строя изучаемого второго языка. <u>Уметь:</u> использовать иностранный язык в межличностном общении;	1-7,	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

	деятельность на государственном и иностранном языках	<p>понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей: внимательно слушать и пытаться понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям.</p> <p><u>Владеть</u>: базовыми навыками перевода профессионального текста; навыками пользования электронными ресурсами для совершенствования знаний иностранного языка и работы с профессионально ориентированными материалами на иностранном языке.</p>		
УК-6	УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования	<p><u>Знать</u>: основные принципы тайм-менеджмента, техники и методы планирования личностного развития, принципы образования.</p> <p><u>Уметь</u>: разрабатывать качественную систему организации своего времени.</p> <p><u>Владеть</u>: методами самоорганизация, умение управлять собой, руководить процессом управления – во времени, в пространстве, общении, деловом мире..</p>	1, 2, 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития	<p><u>Знать</u>: методы расстановки приоритетов и определения жизненных целей.</p> <p><u>Уметь</u>: определить свои временные зоны, выработать свой индивидуальный стиль, который определяет выбор инструментов планирования времени.</p> <p><u>Владеть</u>: правилами целеполагания, методами обеспечения «ресурсного» состояния, создания полезных привычек.</p>	1, 2, 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок	<p><u>Знать</u>: целевые функции и элементы системы тайм-менеджмента.</p> <p><u>Уметь</u>: максимально использовать собственные возможности, сознательно управлять течением своей жизни (самоопределяться) и преодолевать внешние обстоятельства на работе и в личной жизни.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками создания системы самоменеджмента на предприятии и в личной жизни.</p>	1, 2, 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

УК-8	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании	<p><u>Знать</u>: принципы обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании.</p> <p><u>Уметь</u>: обеспечить безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании. .</p>	1 - 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека	<p><u>Знать</u>: методы анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p> <p><u>Уметь</u>: анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определения способов снижения рисков, связанных с деятельностью человека.</p>	1 - 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p><u>Знать</u>: принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p><u>Уметь</u>: : определять принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозировать развитие событий и оценивать последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p><u>Владеть</u>: навыками обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при угрозе и</p>	1 - 8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.		
УК-10	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	<u>Знать:</u> базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике <u>Уметь:</u> пользоваться базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития <u>Владеть:</u> навыками использования базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, целей и форм участия государства в экономике	8	
	УК-10.2. Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски	<u>Знать:</u> способы определения уровня индивидуального и социального риска развития чрезвычайной ситуации <u>Уметь:</u> пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты <u>Владеть:</u> навыками оказывать при необходимости первую помощь пострадавшим и содействие в проведении аварийно-спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	8	
	УК-10.3. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	<u>Знать:</u> методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей <u>Уметь:</u> пользоваться методами личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей <u>Владеть:</u> навыками использования методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	8	
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	ОПК-1.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий	<u>Знать:</u> современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства при решении задач профессиональной деятельности. <u>Уметь:</u> решать задачи профессиональной деятельности с применением современных информационных технологий. <u>Владеть:</u> знаниями принципов работы современных информационных технологий.	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

	ОПК-1.2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<u>Знать:</u> основные законы и методы исследований естественных наук. <u>Уметь:</u> проводить поиск алгоритмов для решения профессиональных задач на основе применения основных законов и методов исследований естественных наук. <u>Владеть:</u> навыками решения задач профессиональной деятельности на основе основных законов и методов исследований естественных наук.	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	ОПК-1.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	<u>Знать:</u> основные методы работы с программными продуктами и информационной базой. <u>Уметь:</u> проводить сбор исходной информации и планировать последовательность их решений. <u>Владеть:</u> навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности.	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
ОПК-2	ОПК-2.1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья	<u>Знать:</u> математические методы обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также методы исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья. <u>Уметь:</u> подбирать и применять соответствующие решаемой производственной задаче математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья. <u>Владеть:</u> навыками применения математических методов обработки данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также методов исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья.	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья	<u>Знать:</u> основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья. <u>Уметь:</u> подбирать и применять соответствующие решаемой производственной задаче физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья. <u>Владеть:</u> навыками применения основных физико-химических и химических методов анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья.		
	ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	<u>Знать:</u> основные принципы, правила и требования безопасного обслуживания, ОТ и ТБ с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности <u>Уметь:</u> выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека с учетом правовых, законодательных и нормативно-технических основ безопасного обслуживания, ОТ и ТБ в профессиональной деятельности <u>Владеть:</u> навыками определения нормативных уровней и последствий воздействия на человека на окружающую среду вредных, травмирующих (поражающих) факторов.	8	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
ОПК-3	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.	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	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	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		соответствии с методами и принципами организации производства; <u>Владеть:</u> навыками применения знаний инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания.		
ОПК-4	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.	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	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.	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике

		<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.		
ОПК-5	ОПК-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	<u>Знать:</u> нормативно-правовую базу в области контроля качества продукции и услуг, деятельность по оценке и подтверждения соответствия; методики контроля и управления качеством продукции общественного питания. <u>Уметь:</u> использовать нормативную и технологическую документацию при контроле качества, а также методы контроля и управления качеством продукции общественного питания. <u>Владеть:</u> навыками применения методик контроля и управления качеством продукции общественного питания	3-7	Дневник по практике, отчет по практике, Защита отчета по практике
	ОПК-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<u>Знать:</u> технические регламенты, санитарные нормы и правила, виды и периодичность контроля, а также стандарты безопасности труда в сфере общественного питания. <u>Уметь:</u> составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг. <u>Владеть:</u> навыками составления программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг.	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 производственной (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	- 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	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. Оценка «хорошо» — основные требования к дневнику выполнены, но при этом допущены недочёты, имеются упущения в оформлении. Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к оформлению дневника практики. Оценка «неудовлетворительно» — дневник практики не заполнен или не представлен вовсе.
2	Отчет о прохождении практики	- соответствие отчета по практике утвержденной структуре, а его содержания заданиям, - степень раскрытия сущности вопросов, - полнота, логичность изложения материала, - соблюдение требований к оформлению.	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. Оценка «хорошо» — основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, материал недостаточно полон; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
			<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 индивидуального задания, действия репродуктивные, возникают затруднения при</p>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
			<p>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 производственной (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. Ознакомление с производственной и организационной структурой предприятия питания.

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. Овощной цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

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. Мясо-рыбный цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

1. Назначение мясо-рыбного цеха. Требования к санитарному состоянию мясо-рыбного цеха.
2. Перечислите оборудование мясо-рыбного цеха (механическое, немеханическое, электрическое).
3. Охарактеризуйте инвентарь и посуду мясо-рыбного цеха.
4. Сформулируйте правила техники безопасности при работе в мясо-рыбном цехе
5. Назовите ассортимент мясного сырья и его кондиция.
6. Какова последовательность технологических операций при производстве полуфабрикатов из мяса?
7. Перечислите наименования отрубов, полученных при разделке туш.
8. Перечислите ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов.
9. Перечислите ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов.
10. Перечислите ассортимент порционных полуфабрикатов.
11. С какой целью отбивают и панируют полуфабрикаты?
12. Назовите виды панировок.
13. Перечислите разновидности маринадов мяса, рыбы.
14. Какова технология натуральной рубленой и котлетной массы. Ассортимент полуфабрикатов?
15. Перечислите ассортимент птицы и дичи, поступающей на предприятия индустрии питания. Кондиция сырья.
16. Перечислите последовательность технологических операций при механической обработке птицы.
17. Дать определение пищевым, непищевым техническим отходам и технологическим потерям

18. Перечислить ассортимент порционных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов из рубленой массы
19. Ассортимент рыбы, морепродуктов, полуфабрикатов из них, используемых на предприятиях индустрии питания
20. Кондиция рыбного сырья
21. Технологические операции при механической обработке рыбы с костным скелетом
22. Технологические операции при механической обработке рыбы с хрящевым скелетом
23. Назовите пищевые и непищевые отходы при механической обработке рыбы. Технологическое назначение пищевых отходов
24. Технология приготовления рубленой массы из рыбы
25. Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени
26. Сформулируйте правила техники безопасности в доготовочном цехе.

Задание 5. Горячий цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

1. Назначение горячего цеха. Правила техники безопасности, требования к санитарному состоянию горячего цеха.
2. Каковы особенности гидромеханической обработки круп и бобовых?
3. С какой целью и какие продукты пассеруют? Температура пассерования.
4. Сущность и порядок запекания.
5. Оборудование, используемое в горячем цехе (механическое, немеханическое, тепловое, холодильное).
6. Инвентарь и посуда горячего цеха, назначение.

Задание 6. Холодный цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

1. Назначение холодного цеха, санитарные требования, оборудование, инвентарь, посуда.
2. Виды сырья, полуфабрикатов и гастрономических товаров холодного цеха.
3. Механическая обработка фруктов и ягод, сухофруктов.
4. Подготовка загустителей и желирующих веществ.

Задание 7. Кондитерский цех: назначение, сырье, оборудование, технологические операции.

1. Производственная программа кондитерского цеха. Сырье и полуфабрикаты, поступающие в кондитерских цех.
2. Оборудование кондитерского цеха (механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное).
3. Инвентарь и посуда кондитерского цеха.
4. Технология дрожжевого теста опарным и безопарным способом.
5. Технология бисквитного теста.
6. Технология слоеного теста.
7. Технология заварного теста.

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 п
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».
у Постановление Правительства РФ от 15.12.2020 № 2099 (ред. От 31.08.2021) «Об утверждении Правил маркировки молочной продукции средствами идентификации и
т
о
в
»

особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении молочной продукции».

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

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

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

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

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

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».

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

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

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

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»).

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

Справочная информация: "Санитарно-эпидемиологическое нормирование" (Материал подготовлен специалистами КонсультантПлюс). - URL: Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

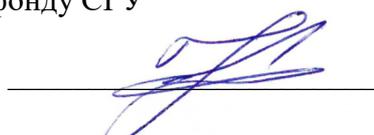
г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

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, ПВМ 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.