


АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
АРЗАМАССКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора


_____ Саечников В.С.
01.09.2015

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»

Профиль: Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Арзамас, 2015


Бронникова В.В. Программа учебной практики.- Арзамас: Арзамасский филиал Российского университета кооперации, 2015

Программа учебной практики по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 21.12.2009., регистрационный номер № 753 и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации 31.08.2015, протокол № 9

Рабочая программа:
согласована с кафедрой экономики и управления
1 сентября 2015 г.

Заведующий кафедрой  Мельников В.А.

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 1 сентября 2015 года, протокол № 1

Заведующий кафедрой  Максимова В.В.

одобрена Научно-методическим советом Арзамасского филиала Российского университета кооперации 1 сентября 2015 года, протокол № 1

Председатель  Саечников В.С.

Лист переутверждения Программы учебной практики

«Утверждаю»
заместитель директора
В.С. Саечников
30 декабря 2015 г.



В ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ внесены изменения

в пункт **7.4. Материально-техническая база практики**

- дано описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

раздел «Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации»

- сформированы фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;

изменения согласованы с кафедрой экономики и управления
28 декабря 2015 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой  Мельников В.А.

изменения обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 29 декабря 2015 года, протокол № 5

Заведующий кафедрой  Максимов С.В.

изменения одобрены Научно-методическим советом Арзамасского филиала Российского университета кооперации 30 декабря 2015 года, протокол № 5

Председатель  Саечников В.С.

1. Вид практики, способ и формы ее проведения;

Практика относится к виду учебной практики и типу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Способ проведения практики – стационарный: проводится непосредственно в Арзамасском филиале Российского университета кооперации или на основе заключенных договоров в Администрации города Арзамаса.

Практика проводится в дискретной форме путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени и чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

2. Цель и задачи учебной практики

Основной **целью** учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование первичных профессиональных умений и навыков и приобретение общекультурных и профессиональных компетенций, знакомство с выбранным направлением 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Задачами практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;
- изучение практической деятельности организаций в области охраны труда и техники безопасности на производстве;
- ознакомление с источниками снабжения сырьем, правилами его хранения на предприятии, контролем качества сырья;
- ознакомление с организацией работы заготовочных и доготовочных цехов;
- изучение ассортимента вырабатываемой продукции согласно меню, основных технологических операций по производству полуфабрикатов и кулинарной продукции;
- ознакомление с оснащением цехов посудой, инвентарем, технологическим оборудованием, требованиями, предъявляемыми к санитарному состоянию цехов.

3. Место учебной практики в структуре ОП бакалавриата

Учебная практика является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009 г., № 753.

Раздел ОП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика базируется, прежде всего, на профессиональном цикле основной образовательной программы.

Для проведения учебной практики необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Б2.В.ДВ.3.1 Методы исследования сырья и продуктов питания – ПК-1, ПК-3, ПК-8, ПК-9, ПК-30, ПК-31
- Б3.Б.3 Безопасность жизнедеятельности – ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-24;
- Б3.Б.5 Физиология питания - ПК-8, ПК-9, ПК-14;
- Б3.Б.10 Санитария и гигиена питания – ПК-8, ПК-9, ПК-15

Для прохождения и освоения учебной практики, обучающиеся должны владеть следующими знаниями и умениями:

Знать правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.

Уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; оценивать качество сырья и готовой продукции.

Иметь представление об использовании новой информации в области развития индустрии питания.

Освоение практического учебного материала позволит подготовить обучающегося для успешного прохождения производственных практик на производственных предприятиях и предприятиях общественного питания, а также для усвоения последующих дисциплин.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Прохождение обучающимися учебной практики направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9)

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5)

- способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11)

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12)

В результате прохождения учебной практики студент должен:

Знать:

цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;

профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;

классификацию и принципы работы технологического оборудования;

инновационные технологии в производстве продуктов питания;

нормы и правила составления технической документации, в особенности технологического процесса.

Уметь:

самостоятельно применять методы средства познания;

применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;

рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию.

Владеть:

навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы;
 методами организации мер по охране и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности;
 методами расчета оборудования и производственных мощностей;
 практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в области производства продукции питания.

5. Место, продолжительность и объем практики

Учебная практика может проводиться в сторонних организациях или на кафедре и в лаборатории Арзамасского филиала Российского университета кооперации, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Учебная практика может проходить в учебно-производственных комплексах или на предприятиях, отвечающих профилю подготовки.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, рассматриваются цели и задачи практики, вопросы организации учебной практики.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют выпускающая кафедра. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Учебная практика проходит под руководством преподавателя кафедры.

Выпускающая кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин согласно заключенным договорам сроком на 5 лет имеет возможности для организации научно-исследовательской работы и практико-ориентированного обучения студентов.

Общая трудоемкость учебной практики составляет **3** зачётных единицы продолжительностью 2 недели, **108** часов.

6. Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела	Трудоемкость в часах				
			Всего	в том числе по формам обучения			
				Очная форма		Заочная форма	
				ауди-торные занятия	СРС	ауди-торные занятия	СРС
1	Современное состояние общественного питания	Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе	4	2	2	-	4
2	Общее знакомство с предприятием	Расположение и тип предприятия, форма собственности, количество посадочных мест, часы работы, контингент, ассортимент вырабатываемой продукции	10	5	5	-	10
3	Охрана труда и техника безопасности на предприятии	Охрана труда, требования к микроклимату помещений, документация по технике безопасности,	10	5	5	2	8

		виды инструктажа, пожарная безопасность, план эвакуации при пожаре					
4	Приемка и хранение сырья	Виды сырья, способы доставки, организация и методы контроля качества сырья, правила и сроки хранения, контроль качества во время хранения	20	10	10	2	18
5	Организация работы заготовочных и производственных цехов	Состав производственных цехов, их взаимосвязь, посуда и инвентарь, основное технологическое оборудование, первичная обработка сырья, нормы потерь, контроль качества сырья в процессе переработки. Ассортимент выпускаемой цехами продукции	34	17	17	4	30
6	Организация обслуживания посетителей	Формы и методы обслуживания. Назначение раздаточных прилавков и витрин, температурные режимы работы. Правила санитарии и личной гигиены на раздаче готовой пищи	20	10	10	2	18
7	Оформление отчета		5	-	5	-	8
8	Защита отчета и подведение итогов практики		5	5	-	2	-
		Всего	108	54	54	12	96

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1. Учебно-методические рекомендации по организации и прохождению практики

ки

- Обязанности студента-практиканта

На **подготовительном этапе** практики студенты с помощью ответственного руководителя от кафедры составляют предварительный план прохождения практики. По его итогам каждый студент должен: знать сроки прохождения практики изучить программу практики знать требования к формам отчетности и сроки ее сдачи;

На **втором этапе** практики предусматривается знакомство с объектом исследования с целью изучения общих характеристик предприятия, организацию охраны труда, приемки и хранения сырья, организации работы заготовочных и производственных цехов, организацию обслуживания населения. Для успешного осуществления первого этапа практики студенту может быть рекомендовано использовать годовые отчеты и иные документы о работе предприятия.

На **третьем этапе** практики руководителем практики могут быть внесены изменения и дополнения в определение этапов, в задания на каждом из этапов в зависимости от особенностей базы практики.

Завершающим этапом практики становится оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

-Руководство практики;

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от организации:

составляет рабочий график (план) проведения практики;

разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

предоставляет рабочие места обучающимся;

обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

-Порядок составления отчета о практике

Итоговым документом по учебной практике является письменный отчет по практике.

Отчет о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) бакалавра в общем виде может включать следующие элементы:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение.
- Список терминов, сокращений.
- Практические результаты, полученные студентом в процессе выполнения индивидуального задания (отчет о достижении цели и выполнении задач практики).
- Заключение.
- Список использованных источников и литературы.
- Приложения.
- Дневник практики.
- Характеристику руководителя практики.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
АРЗАМАССКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

_____ курса _____ группы

_____ формы обучения
направление подготовки **19.03.04 Технология
продукции и организация общественного
питания**

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

Сроки прохождение практики

Руководитель практики

фамилия, имя, отчество, должность

Арзамас, 201__

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
АРЗАМАССКИЙ ФИЛИАЛ

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

студента _____ курса _____ группы

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики:

1. Студент _____
(Ф.И.О.) (подпись)

2. Руководитель практики

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
АРЗАМАССКИЙ ФИЛИАЛ

ХАРАКТЕРИСТИКА

студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

Направление подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

под руководством _____

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, должность)

прошел(а) учебную практику (практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности, компетенции*:

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции *		
		низкий	средний	высокий
	способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9)			

* отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5)			
способен предусмотреть меры по сохранению и защите			

экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6)			
умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11)			
организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12)			

* отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики _____
 (подпись) (должность, ученая степень, Ф.И.О.)

7.2. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) нормативно-правовые документы

1. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями.
2. СанПин 2.3.2.13.-04 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
3. СанПин 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
4. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036.
5. «Правила продажи отдельных видов товаров...», утв. Постановлением правительства РФ от 19.01.98 г. № 55.

б) основная литература

Васюкова А. **Технология продукции общественного питания.** - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. [ЭБС Znanium.com]

в) дополнительная литература

- Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. для вузов/ А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М.: Дашков и К, 2006. - 293 с.
- Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение: справ. для бухгалтера./ Гуккаев В.Б. - М.: ГроссМедиа, 2005. - 222 с.
- Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 232с.
- Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru
- Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. –М: Деловая литература. 2008- 552стр.
- Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие / М.П. Могильный.-М.:ДеЛи, 2005.-320 с.
- Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2008. 247 с.
- Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с
- Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».
- Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: В 2-х т. Т.1., Т.2 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б.А. Баранов; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004. -351с.:ил.
- Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания.- М.: Омега-Л, 2007.-108с.
- Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
- Технология продукции общественного питания/ Учебное пособие для вузов в двух томах//под ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. - М.: МИР, 2004.- 76 с.

Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи/ Л.Г Шатун.- М.: Дашков иК, 2004. - 478 с.

г) ресурсы сети «Интернет»

Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe” - <http://www.horeca.ru/>

Всероссийский портал “Restorante” - <http://www.restorante.com.ru/>

Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг” <http://restcon.ru/>

Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса” <http://restorus.com/>

Федерация Рестораторов и Отельеров - www.new.frio.ru

Информационно- поисковая система - www.restoran.ru

Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса - www.restoranoff.ru

7.3. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационно-справочных систем, используемых для проведения практики

не предусмотрены

7.4. Описание материально-технической базы практики


Материально-техническое обеспечение практики включает прохождение учебной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

АРЗАМАССКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора


_____ Саечников В.С.
01.09.2015

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания
Профиль: Технология и организация ресторанного дела

Арзамас 2015

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Компетенции, формируемые в процессе проведения практики

Индекс	Компетенция
ОК-9	способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования
ПК-5	- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-6	способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности
ПК-11	- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-12	- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1.2. Сведения об иных дисциплинах, участвующих в формировании данных компетенций:

Компетенция ОК-9 формируется в процессе изучения дисциплин:

Все дисциплины образовательной программы

Компетенция ПК-5 формируется в процессе изучения дисциплин:

Безопасность жизнедеятельности

Компетенция ПК-6 формируется в процессе изучения дисциплин:

Экология, Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов и метод их контроля, Методы исследования сырья и продуктов питания, Физиология питания, Санитария и гигиена питания, Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Компетенция ПК-11 формируется в процессе изучения дисциплин:

Оборудование предприятий общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Информационные технологии в производственной деятельности предприятий общественного питания, Информационные технологии в проектной деятельности

Компетенция ПК-12 формируется в процессе изучения дисциплин:

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация продукции, Экономика и управление производством

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемых компетенций

№ п/п	Контролируемые компетенции	Контролируемые разделы практики	Наименование оценочного средства
-------	----------------------------	---------------------------------	----------------------------------

	(или ее части)		
1	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Современное состояние общественного питания	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики
2	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Общее знакомство с предприятием	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики
3	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Охрана труда и техника безопасности на предприятии	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики
4	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Приемка и хранение сырья	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики
	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Организация работы заготовочных и заготовочных цехов	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики
	ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	Организация обслуживания посетителей	Отчет по материалам Фонда оценочных заданий и дневник практики

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок / ответ не дан) 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	– знает цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	верно и в полном объеме знает цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	с незначительными замечаниями знает цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	на базовом уровне, с ошибками знает цели, методы и средства сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки	верно и в полном объеме знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки	с незначительными замечаниями знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки	на базовом уровне, с ошибками знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– знает классификацию и принципы работы технологического оборудования	верно и в полном объеме знает классификацию и принципы работы технологического оборудования	с незначительными замечаниями знает классификацию и принципы работы технологического оборудования	на базовом уровне, с ошибками знает классификацию и принципы работы технологического оборудования	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– знает инновационные технологии в производстве продуктов питания	верно и в полном объеме знает инновационные технологии в производстве продуктов питания	с незначительными замечаниями знает инновационные технологии в производстве продуктов питания	на базовом уровне, с ошибками знает инновационные технологии в производстве продуктов питания	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	

			ния			
	– знает нормы и правила составления технической документации, в особенности технологического процесса	верно и в полном объеме знает нормы и правила составления технической документации, в особенности технологического процесса	с незначительными замечаниями знает нормы и правила составления технической документации, в особенности технологического процесса	на базовом уровне, с ошибками знает нормы и правила составления технической документации, в особенности технологического процесса	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
<i>Практические показатели</i>						
ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	– умеет самостоятельно применять методы средства познания	верно и в полном объеме умеет самостоятельно применять методы средства познания	с незначительными замечаниями умеет самостоятельно применять методы средства познания	на базовом уровне, с ошибками умеет самостоятельно применять методы средства познания	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– умеет применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	верно и в полном объеме умеет применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	с незначительными замечаниями умеет применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	на базовом уровне, с ошибками умеет применять меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	верно и в полном объеме умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	с незначительными замечаниями умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	на базовом уровне, с ошибками умеет рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– умеет разрабатывать ор-	верно и в полном	с незначительными за-	на базовом уровне, с	содержит большое	

	ганизационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию	объеме умеет разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию	мечаниями умеет разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию	ошибками умеет разрабатывать организационно-распорядительную, нормативную и техническую документацию	количество ошибок / ответ не дан	
<i>Владеет</i>						
ОК-9 ПК-5 ПК-6 ПК-11 ПК-12	– владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы	верно и в полном объеме владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы	с незначительными замечаниями владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками саморазвития и методами повышения квалификации, поддержания хорошей физической формы	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– владеет методами организации мер по охране и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	верно и в полном объеме владеет методами организации мер по охране и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	с незначительными замечаниями владеет методами организации мер по охране и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	на базовом уровне, с ошибками владеет методами организации мер по охране и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	– владеет методами расчета оборудования и производственных мощностей	верно и в полном объеме владеет методами расчета оборудования и производственных мощностей	с незначительными замечаниями владеет методами расчета оборудования и производственных мощностей	на базовом уровне, с ошибками владеет методами расчета оборудования и производственных мощностей	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	
	- владеет практическими навыками разработки нормативной и технологической документации в об-	верно и в полном объеме владеет практическими навыками разработки норма-	с незначительными замечаниями владеет практическими навыками разработки норма-	на базовом уровне, с ошибками владеет практическими навыками разработки норма-	содержит большое количество ошибок / ответ не дан	

	ласти производства продукции питания	тивной и технологической документации в области производства продукции питания	мативной и технологической документации в области производства продукции питания	мативной и технологической документации в области производства продукции питания		
--	--------------------------------------	--	--	--	--	--

2. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации (защиты отчета по практике)

Знакомство с характеристикой предприятия, организацией его работы

Теоретическая часть:

Состояние и перспективы развития сети общественного питания на современном этапе

Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ Р 50762-07

Предприятия общественного питания в зависимости от характера их деятельности подразделяются на:

Какие факторы учитывают при определении типа предприятия общественного питания

По каким признакам различают рестораны

По каким признакам различают бары

По каким признакам различают кафе

По каким признакам различают столовые

По каким признакам различают предприятия быстрого питания

Общие требования к предприятиям общественного питания

Ассортимент выпускаемой цехами продукции

Охрана труда и техника безопасности на ПОП

Требования к микроклимату помещений

Документация по технике безопасности, виды инструктажа

Пожарная безопасность на ПОП

Организация и методы контроля качества сырья, правила и сроки хранения

Контроль качества во время хранения сырья

Организация работы заготовочных и доготовочных цехов

Состав производственных цехов, их взаимосвязь

Назначение раздаточных прилавков и витрин, температурные режимы работы

Практическая часть

Характеристика и место расположения предприятия: тип, класс, количество мест, обслуживаемый контингент и др. Наличие и характеристика филиалов.

Ассортимент кулинарной продукции, реализуемой на предприятии. Анализ меню предприятия за 3 дня (количество наименований в каждой группе блюд, процент от общего количества).

Состав производственных цехов, складских, подсобных помещений.

Ассортимент поступающего на предприятие сырья, полуфабрикатов и других продуктов. Перечень предприятий-поставщиков, периодичность поставки.

Характеристика помещений складской группы. Условия хранения (температура и относительная влажность воздуха в помещениях, виды тары).

Правилами оформления документов при приемке и отпуске продуктов в производственные цехи. Договорные отношения с поставщиками (привести в приложении образец договора по снабжению).

Замечания по организации работы складской группы.

Состав производственных цехов предприятия, режим их работы. Характеристика оборудования и инвентаря цехов и анализ их использования. Ассортимент полуфабрикатов заготовочных цехов. Производственные программа горячего и холодного цеха.

Количественный и качественный состав сотрудников.

Состав помещений для обслуживания посетителей. Интерьер, мебель, посуда, используемые для обслуживания. Подготовка залов к обслуживанию.

Выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия.

а) нормативная документация

- 6.СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями.
- 7.СанПин 2.3.2.13.-04 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 8.СанПин 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
9. «Правила оказания услуг общественного питания», утв. постановлением правительства РФ от 15.08.97 № 1036.
10. «Правила продажи отдельных видов товаров...», утв. Постановлением правительства РФ от 19.01.98 г. № 55.

б) основная литература

Васюкова А. **Технология продукции общественного питания**. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. [ЭБС Znanium.com]

в) дополнительная литература

- Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.
- Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. для вузов/ А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - М.: Дашков и К, 2006. - 293 с.
- Гуккаев В.Б. Организация общественного питания: правила работы, учет, налогообложение: справ. для бухгалтера./ Гуккаев В.Б. - М.: ГроссМедиа, 2005. - 222 с.
- Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: учебник для вузов.- СПб.: ГИОРД, 2006.- 232с.
- Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru
- Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи. –М: Деловая литература. 2008- 552стр.
- Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании: Справочное пособие / М.П. Могильный.-М.:ДеЛи, 2005.-320 с.
- Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2008. 247 с.
- Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с
- Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».
- Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: В 2-х т. Т.1., Т.2 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / А.С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б.А. Баранов; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А.С. Ратушного.- М.: Мир, 2004. -351с.:ил.
- Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания.- М.: Омега-Л, 2007.-108с.
- Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.
- Технология продукции общественного питания/ Учебное пособие для вузов в двух томах//под ред. д.т.н., проф. А.С.Ратушного. - М.: МИР, 2004.- 76 с.
- Шатун, Л.Г. Технология приготовления пищи/ Л.Г Шатун.- М.: Дашков иК, 2004. - 478 с.

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

не предусмотрены

2.2. Критерии оценки для проведения зачета по практике

По завершении практики проводится заключительная конференция с анализом итогов работы студентов-бакалавров.

Форма и вид отчетности (дневник, творческий отчет, характеристика и т.п.) студентов-бакалавров определяются институтом с учетом требований ФГОС ВПО и утверждаются Советом института.

На основании установленных отчетных документов проводится зачет с дифференцированной отметкой.

Оценка по практике или зачет приравниваются к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты-бакалавры, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время. Студенты-бакалавры, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность.

Обязательными формами отчетности являются:

- характеристика с оценкой деятельности практиканта, выданная ему руководителем учреждения;

- творческий отчет с обзором и перечнем изученных материалов и результатами проведенных студентом-бакалавром работ, требования к которым разрабатываются кафедрой

- дневник практики,

- программа практики;

Работа студентов-бакалавров в период практики оценивается дифференцированно.

Критериями оценки практики является уровень владения студентом-бакалавром установленными программой компетенциями

В итоговой дифференцированной оценке учитываются степень эффективности проведенной студентом-бакалавром работы, активность студента-бакалавра, качество творческого отчета и своевременное предоставление его на факультет (в течение 3-х дней по окончании практики).

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру оформленные в соответствии с требованиями дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличный отзыв от руководителя практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, отчет о прохождении практики; имеет отличный отзыв от руководителя практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, отчет о прохождении практики; но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, отсутствующему на закрепленном рабочем месте базы практики или не выполнившему программу практики, или получившему отрицательный отзыв о работе, или ответившему неверно на вопросы при защите отчета.

2.3. Методические материалы, определяющие процедуры освоения знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Общая процедура оценивания определена Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (утв. приказом ректора Российского университета кооперации от 31.12.2014 № 1338-од). Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, может быть поэтапной или комплексной.

При поэтапной процедуре оценивания обучающемуся предлагается выполнить несколько заданий, преподаватель (или комиссия) отдельно проверяет каждое задание, оценивает и фиксирует результаты обучения (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) каждого обучающегося, после чего выставляет ему оценку по дисциплине.

Комплексная процедура оценивания может включать в себя выполнение одного интегрированного задания, в ходе которого обучающийся проявляет свои знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, компетенции. Результат комплексной процедуры оценивания фиксируется одной оценкой, которая выставляется обучающемуся по дисциплине.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,
- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах. Общее количество баллов (макс. - 15 б.) складывается из:

- 5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»,
- 5 баллов (33,3% от общей оценки) за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»,
- 3 балла (20% оценки) за ответы на теоретические вопросы,
- 2 балла (13,3% оценки) за ответы на дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.