

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в
индустрии питания»

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма – 4 года; заочная форма – 4 года
6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 18 з.е.

в академических часах: 648 часов

Карякина Л.А. Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности). – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. – 27 с.

Программа производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332, профессиональным стандартом № 610н от 08.09.1915 г. «Повар».

Программа практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22.03.2019 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой

менеджмента и индустрии питания

Манин П.В.

согласована

Шеф-повар кафе «Затерянный рай»

ООО «Викинг»

_____ М.Е. Дулкина

согласована

Зав.производством ресторана «Солнце и луна»

ООО «Восьмое чудо света»

_____ А.В. Савлук

одобрена Научно-методическим советом института от 08.04.2019 г., протокол № 11

СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	4
1.	Цель и задачи практики	4
2.	Вид практики, способ и форма ее проведения	4
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4.	Место практики в структуре образовательной программы	7
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	8
6.	Содержание практики	8
7.	Формы отчетности по практике	10
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	10
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	12
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	14
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	14
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	15
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	16
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	17
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	18
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	25
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	27

I. Программа практики

1. Цель и задачи практики

Цель практики – закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кондитерских и мучных кулинарных изделий широкого ассортимента; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии.

Основными задачами практики являются:

- изучение структуры форм и связей всех подразделений предприятия;
- ознакомление с организацией работы складской группы;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии и отдельных цехах (участках);
- изучение ассортимента выпускаемой продукции и требования к ее качеству;
- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства;
- изучение нормативных показателей расчета сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, определение приоритетов в сфере производства продукции питания;
- умелое использование нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области;
- закрепление навыков по технике безопасности, охране труда и производственной санитарии;
- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции.
- анализ контроля санитарных требований и правил личной гигиены сотрудников предприятия.

2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении

практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

профессиональных (ПК)

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

- готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

– способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий (ДПК-1).

В результате успешного освоения программы практики обучающийся должен:

№ п/п	Планируемые результаты освоения ОПОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формулировки знаний,
-------	---	--

	(формулировки компетенции ФГОС ВО)	умений, владений, практического опыта)
1	ПК-1: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; - требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания <p>Уметь:</p> <p>использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
2	ПК-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	<p>Знать: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий</p> <p>Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности</p> <p>Владеть: современными информационными технологиями</p>
	ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий</p> <p>Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства</p> <p>Владеть: методикой обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
3	ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии	Знать: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания

	питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать документооборот по производству на предприятии питания; - использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой составления рецептов с использованием компьютерных технологий
4	ПК-9: готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Владеть: навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
5	ПК-18: готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	<p>Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения</p> <p>Владеть: навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>
20	ДПК-1: способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Знать: технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Уметь: организовать и осуществлять технологический процесс производства</p> <p>Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>

4. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным видом учебной работы и входит в Блок 2 «Практики» вариативной части учебного плана.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Объем практики 18 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 12 недель, 648 академических часов:

3курс - 6 недель, 324 академических часа;

4 курс - 6 недель, 324 академических часа.

6. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1.	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.	4/4	<i>Собеседование с руководителем практики</i>
2.	Основной	<p><i>3 курс</i></p> <p>1. Ознакомление с предприятием и его производственной программой</p> <p>2. Организация складского хозяйства на предприятии питания</p> <p>2.1. Изучение состава, характеристики помещений для приема, хранения и отпуска сырья и товаров</p> <p>2.2. Оснащение складской группы помещений предприятия питания</p> <p>2.3. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров.</p> <p>3. Организация работы цехов предприятия общественного питания</p> <p>3.1. Овощной цех: характеристика, схема процесса обработки овощей, сроки хранения полуфабрикатов, оснащенность оборудованием, организация труда работников.</p> <p>3.2. Мясо-рыбный цех: характеристика, схема процесса обработки мяса и рыбы, сроки хранения полуфабрикатов, оснащенность оборудованием, организация труда работников.</p> <p>3.3. Горячий цех: характеристика, схема процесса приготовления блюд, отпуск готовых блюд, оснащенность оборудованием, организация труда работников.</p> <p><i>4 курс</i></p>	<p>32</p> <p>32</p> <p>32</p> <p>42</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>68</p> <p>68</p>	<p><i>Разделы отчета</i></p> <p><i>Контроль со стороны руководителя практики</i></p>

		3.4. Холодный цех: характеристика, схема процесса приготовления блюд, отпуск готовых блюд, оснащённость оборудованием, организация труда работников.	70	
		3.5. Кондитерский цех (при наличии): характеристика, схема процесса приготовления кондитерских изделий, оснащённость оборудованием, организация труда работников.	42	
		3.6. Организация работы вспомогательного производства	38	
		4. Организация работы торгового зала предприятия питания	44	
		4.1. Интерьер торгового и/или банкетного зала предприятия питания	44	
		4.2. Оборудование торгового и/или банкетного зала		
		4.3. Изучение прогрессивных форм обслуживания посетителей предприятия питания		
3.	Заключительный	Подготовка отчета по практике. Защита результатов практики в форме зачета с оценкой	14/14	<i>Опрос Защита отчета</i>
	Итого		324/ 324	

Во время прохождения производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся своевременно выполняет задания, предусмотренные программой практики:

- проходит вводный инструктаж по технике безопасности;
- в полном объеме и в срок выполняет задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдает действующие правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдает нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике

По окончании производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся сдает на кафедру письменный отчет в установленной форме, дневник. При оценке результатов практики учитывается качество и полнота составления отчета по практике, ответы на его защите.

Результаты производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой. Результаты защиты отчета по производственной практике проставляются в ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Обучающийся, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

Отчет является основной формой контроля по прохождению производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

В отчет заносятся результаты наблюдений и исследований обучающихся во время прохождения производственной практики.

Структура отчета включает: титульный лист, содержание отчета (перечень заданий), приложения.

Титульный лист отчета должен содержать сведения: о студенте (Ф.И.О., курс, форма обучения), месте и сроке прохождения практики, Ф.И.О. и должность руководителя практики от института, его подпись.

По окончании производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

Примерный объем отчета по производственной практике – 25-30 страниц.

Оформление отчета по производственной практике должно соответствовать требованиям, предъявляемым к работам, направляемым в печать.

Работа должна быть напечатана на компьютере на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А4 (210x297) шрифтом Times New Roman (размер шрифта – 14) с межстрочным интервалом – 1,5. Поля верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 10 мм. Цвет шрифта черный, полужирное выделение не допускается. Текст должен быть отформатирован по ширине страницы с автоматическим переносом слов и абзацным отступом 1,25. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В работе

должны быть четкие, не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки. Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют после текста в центре нижней части листа без точки, начиная с третьей страницы (на титульном листе и содержании номер не ставят, но страницу учитывают).

Каждый раздел отчета по практике начинается с новой страницы. Все главы и параграфы должны иметь заголовки и номера. Номера глав и параграфов обозначаются цифрами. Название главы и параграфа печатается полужирным шрифтом по центру, прописными буквами, точка в конце названия не ставится.

Заголовки глав нумеруются арабскими цифрами с точкой (ГЛАВА 1.; ГЛАВА 2.; ...), параграфов – двумя арабскими цифрами (1.1.; 1.2.; 1.3. и т.д.), где первая цифра соответствует номеру главы, а вторая – номеру параграфа. Заголовки не подчеркиваются, в них не используются переносы. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами.

Таблицы должны иметь порядковый номер, при этом знак «№» не пишется. На все таблицы в тексте должны быть ссылки. Таблица должна располагаться непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Все таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами (нумерация сквозная, либо в пределах раздела - в последнем случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера внутри раздела, разделенных точкой (например: Таблица 1.2)). Слово «Таблица» пишется полностью. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точка в конце названия не ставится. В таблицах представляются, как правило, цифровые материалы. Заголовки граф таблиц начинаются с прописных букв, подзаголовки – со строчных букв, если они являются продолжением заголовка.

При переносе таблицы на следующую страницу название помещают только над первой частью, при этом нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую первую часть таблицы, не проводят. Слева пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы (например: Продолжение таблицы 1). Если таблица заканчивается, то пишется «Окончание» (например: Окончание таблицы 1).

Иллюстрации в тексте располагаются сразу после указания на них в тексте или на следующей странице. На все иллюстрации в тексте должны быть ссылки. Иллюстрации (графики и рисунки) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная, но допускается нумеровать и в пределах раздела (главы). Подпись к рисунку

располагается под ним посередине строки. Название иллюстрации начинается с прописной буквы. Слово «Рисунок» пишется полностью. Каждый рисунок помимо номера должен иметь название.

Например: Рисунок 2 – Организационная структура предприятия.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», который имеется в библиотеке.

Приложения располагаются после списка использованной литературы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху посередине страницы слова «Приложение». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Нормативные правовые документы

1. ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]
2. СанПиН 2.3.2 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями).

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К, 2015. — 496 с. — ЭБС «IPRbooks» Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>
3. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская; под ред. А.С.

Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

2. Кащенко В.Ф Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

3. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2018. — 417 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/978346>

4. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс]: Учебник / О.Г. Туровец, В.Б. Родионов и др.; Под ред. О.Г. Туровца. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 506 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/472411>

5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>

6. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С.С. Аминов [и др.]. — М. : Дашков и К, 2016. — 336 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

7. Теория организации. Организация производства [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.П. Агарков, Р.С. Голов, А.М. Голиков; под ред. А.П. Агаркова. - М.: Дашков и К, 2017. - 272 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415506>

8. Экономика и организация производства [Электронный ресурс]: учебник / под ред. проф. Ю.И. Трещевского, проф. Ю.В. Вертаковой, проф. Л.П. Пидоймо ; рук. проф. Ю.В. Вертакова. — М.: ИНФРА-М, 2016. — 381 с. — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/527645>

Интернет – ресурсы

1. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики.

URL: <http://www.gks.ru>.

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

а) информационные технологии, программное обеспечение

– Desktop School ALNG LicSARk MVL (MS Windows и MS Office); Базовый пакет Microsoft Состав лицензируемых продуктов: Операционная система Microsoft Windows*. Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus. (подписка на ПО)

б) информационно-справочные системы

– СПС КонсультантПлюс компьютерная справочная правовая система (подписка на ПО);

– СИМ системы "Гарант" (специальные информационные массивы электронного периодического справочника системы "Гарант") справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации, некоммерческая версия для студентов, аспирантов и преподавателей (подписка на ПО).

в) профессиональные базы данных

– www.restoratorchef.ru

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится на предприятиях общественного питания республики и за ее пределами, являющимися базами производственной практики. Перед началом практики с обучающимися проводится инструктаж по технике безопасности.

Учебно-методическое руководство практикой, осуществляют деканат и выпускающая кафедра. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком. Контроль за работой обучающихся на практике осуществляют преподаватели института.

12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния

здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)
Организация производства и обслуживания в индустрии питания

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики:

Индекс	Формулировка компетенций
ПК-1	- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-2	- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-4	- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
ПК-9	- готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ДПК-1	– способностью осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания, соблюдения технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенция	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
Теоретические показатели						
ПК - 1	Знает: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственным и цехами предприятия питания	В целом сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	Недостаточные знания об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемой производственными цехами предприятия питания	2-5
ПК-2, ПК-6	Знает: основную нормативно-техническую документацию,	Сформирована система знаний об основной	В целом сформирована система знаний об	Наличие базовых, но не систематизированных	Недостаточные знания об основной нормативно-	2-5

	регламентирующую деятельность предприятий общественного питания	нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания	
ПК-4	Знает: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий	Сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий	В целом сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий	Недостаточные знания об основах производства на предприятиях различного типа и организации работ основных участков этих предприятий	2-5
ПК- 9, ПК-18	Знает: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда	Сформирована система знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.	В целом сформирована система знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.	Недостаточные знания о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.	2-5
ДПК-1	Знает: технологию приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Сформирована система знаний о технологии приготовления блюд, напитков и	В целом сформирована система знаний о технологии приготовления	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о технологии приготовления блюд,	Недостаточные знания о технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	

		кулинарных изделий	блюд, напитков и кулинарных изделий	напитков и кулинарных изделий		
<i>Практические показатели</i>						
ПК-1	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет в полном объеме использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет в достаточной степени грамотно использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	2-5
ПК - 2	Умеет: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Умеет в полном объеме управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Умеет в достаточной степени грамотно управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	Не умеет управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности	2-5
ПК-4	Умеет: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	Умеет в полном объеме устанавливать и определять приоритеты в	Умеет в достаточной степени грамотно устанавливать и определять приоритеты в сфере производства	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме устанавливать и определять приоритеты в сфере	Не умеет устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания	2-5

		сфере производства продукции питания	продукции питания	производства продукции питания		
ПК-6	Умеет: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Умеет в полном объеме организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Умеет в достаточной степени грамотно организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Не умеет организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	2-5
ПК-9, ПК-18	Умеет: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Умеет в полном объеме устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Умеет в достаточной степени грамотно устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Не умеет устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	2-5

ДПК-1	Умеет: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет в полном объеме организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет в достаточной степени грамотно организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	2-5
<i>Владеет</i>						
ПК-1	Владеть: методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет в полном объеме методикой проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет достаточными навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Владеет на базовом уровне навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	Не владеет навыками использования методики проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания	2-5
ПК-2	Владеть: современными информационными технологиями	Владеет в полном объеме современными информационными технологиями	Владеет достаточными навыками использования современных информационных технологий	Владеет на базовом уровне навыками использования современных информационных технологий	Не владеет навыками использования современных информационных технологий	2-5
ПК-4	Владеть: методикой обоснования принятия	Владеет в полном объеме методикой	Владеет достаточными	Владеет на базовом уровне навыками	Не владеет навыками использования	2-5

	конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	навыками использования методики обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	использования методики обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	методики обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	
ПК-6	Владеть: методикой составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет в полном объеме методикой составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет достаточными навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Владеет на базовом уровне навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	Не владеет навыками использования методики составления рецептур с использованием компьютерных технологий	2-5
ПК-9, ПК-18	Владеть: навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Владеет в полном объеме навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Владеет достаточными навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Владеет на базовом уровне навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Не владеет навыками обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	2-5
ДПК-1	Владеть: рациональными методами эксплуатации	Владеет в полном объеме	Владеет достаточными	Владеет на базовом уровне навыками	Владеет на базовом уровне навыками	2-5

	технологического и торгового оборудования		навыками			
	ВСЕГО					32-80

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенций
отлично	72-80	высокий
хорошо	63-71	хороший
удовлетворительно	50-62	достаточный
неудовлетворительно	Ниже 50	недостаточный

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

№ п/п	Контролируемые разделы	Наименование оценочного средства	Код контролируемой компетенции
Основной этап			
1.	Ознакомление с предприятием и его производственной программой	ИЗ	ПК-1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 6; ПК – 9, ПК-18, ДПК-1
2.	Организация складского хозяйства на предприятии питания	ИЗ	ПК-1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 6; ПК – 9, ПК-18, ДПК-1
3.	Организация работы цехов предприятия общественного питания	ИЗ	ПК-1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 6; ПК – 9, ПК-18, ДПК-1
4.	Организация работы торгового зала предприятия питания	ИЗ	ПК-1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 6; ПК – 9, ПК-18, ДПК-1
Заключительный этап			
5.	Разделы отчета по практике	О	

Индивидуальное задание (ИЗ)

Индивидуальное задание разрабатывается для каждого обучающегося, исходя из специфики конкретного предприятия (организации).

Содержание индивидуального задания (ИЗ)

1. Ознакомление с предприятием и его производственной программой: представить общие принципы организации и структуры управления на предприятии, провести анализ внешней и внутренней среды предприятия (организации), провести анализ производственной программы исследуемого предприятия общественного питания.

2. Организация складского хозяйства на предприятии питания содержит информацию о составе, характеристике помещений для приема, хранения и отпуска сырья и товаров в исследуемом предприятии общественного питания, об оснащении складской группы помещений предприятия питания, организации складских операций и документальном оформлении и учете отпуска продуктов и товаров.

3. Организация работы цехов предприятия общественного питания содержит общую характеристику организации заготовочных, доготовочных цехов предприятия общественного питания, специализированного кондитерского цеха, а также вспомогательного производства.

4. Организация работы торгового зала предприятия питания содержит сведения о работе торгового и/или банкетного зала предприятия питания, его интерьере, оборудовании, расположенном на их территории, а также прогрессивных формах обслуживания посетителей исследуемого предприятия питания.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

1. Виды складских помещений.
2. Требования к размещению и оборудованию складских помещений.
3. Сборно-разборные холодильные камеры.
4. Правила приемки сырья и полуфабрикатов.
5. Порядок отпуска сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий на производство.
6. Тепловое оборудование предприятий общественного питания.
7. Холодильное оборудование предприятий общественного питания.
8. Механическое оборудование предприятий общественного питания.
9. Организация работы мясорыбного цеха.
10. Технологические схемы производства мясных полуфабрикатов
11. Технологические схемы производства рыбных полуфабрикатов
12. Виды потерь при обработке сырья и полуфабрикатов.
13. Нормы потерь при механической обработке овощей, зелени, фруктов.
14. Сроки реализации ассортиментных групп блюд.
15. Отпуск продукции из цеха на раздачу, в буфеты, магазины кулинарии.
16. Бракераж готовой продукции.
17. Требования к качеству холодных и горячих блюд и мучных кулинарных изделий.
18. Санитарные требования при производстве продукции предприятий общественного питания.
19. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
20. Организация работы овощного цеха. Требования к оснащению.
21. Организация работы холодного цеха. Требования к оснащению.
22. Организация работы горячего цеха. Требования к оснащению.
23. Организация работы цеха мучных изделий.
24. Порядок составления ТТК.
25. Организация обслуживания посетителей.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация обучающегося по итогам практики проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке отчета по производственной практики, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Критерии оценки:

Зачет с оценкой **«отлично»** ставится, если обучающийся в полной мере владеет материалом, изложенным в отчете по практике, достаточно глубоко осмысливает представленную информацию, самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все поставленные вопросы (72-80 баллов).

Зачет с оценкой **«хорошо»** ставится, если обучающийся владеет материалом, изложенным в отчете по практике почти в полном объеме программы (имеются пробелы только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на поставленные вопросы (63-71 баллов).

Зачет с оценкой **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся владеет материалом, изложенным в отчете по практике проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов (50-62 баллов).

Зачет с оценкой **«неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не освоил обязательного минимума программы практики, не способен ответить на поставленные вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя (ниже 50 баллов).