

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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: 6 з.е.

в академических часах: 216 часов

Карякина Л.А. Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности): программа практики. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. – 24 с.

Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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.

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.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	
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	4
4.	Место практики в структуре образовательной программы	6
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	6
6.	Содержание практики	7
7.	Формы отчетности по практике	8
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	8
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	10
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	12
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	13
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	13
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	15
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	16
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	17
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	22
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	23

## **I. Программа практики**

### **1. Цель и задачи практики**

*Цель практики* – ознакомление с основами организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа, а также с опытом их практической деятельности, закрепление теоретических знаний обучающихся, формирование практических навыков и приобретение соответствующих профессиональных компетенций.

Основными *задачами практики* являются:

- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания;
- определение места и значения различных технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции;
- изучение практической деятельности организаций в области охраны труда и техники безопасности на производстве;
- изучение основополагающих подходов к научно-исследовательской деятельности обучающегося.

### **2. Вид практики, способ и форма ее проведения**

Вид практики – учебная.

Тип практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

Стационарная практика проводится в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположено учебное заведение. Выездная практика проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

*профессиональных (ПК)*

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

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

В результате успешного освоения программы практики обучающийся должен:

№ п/п	Планируемые результаты освоения ОПОП ВО (формулировки компетенции ФГОС ВО)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (формулировки знаний, умений, владений, практического опыта)
1	ПК-3: владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения
		Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата
		Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
2	ПК-8: способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью	Знать: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.
		Уметь: описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать

	выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	параметры производственного
		Владеть: методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
	ПК-15: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; методические подходы к научно-исследовательской деятельности.
		Уметь: применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать материалы научно-исследовательского характера.
		Владеть: навыками использования новой информации в области развития индустрии питания
5	ПК-18: готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда
		Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения

#### **4. Место практики в структуре образовательной программы**

**Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 6 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 4 недели, 216 академических часов.

#### **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	<i>Собеседование с руководителем практики</i>
2.	Основной	2.1. Исследование состояния и перспективы развития общественного питания на современном этапе. Классификация предприятий общественного питания. 2.2. Изучение основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания. 2.3. Ознакомление с подходами к охране труда и техники безопасности на предприятии. 2.4. Ознакомление с основами производства на предприятиях общественного питания разного типа и организацию работ основных участков этих предприятий (снабжение; хранение сырья и полуфабрикатов; производство кулинарной продукции; кратковременное хранение и реализация кулинарной продукции). 2.5. Изучение методических подходов к научно-исследовательской деятельности, актуализация современных вызовов.	32  32  42  50       42	<i>Разделы отчета</i>  <i>Контроль со стороны руководителя практики</i>
3.	Заключительный	Подготовка отчета по практике. Защита результатов практики в форме зачета с оценкой	14	<i>Опрос</i> <i>Защита отчета</i>
	<b>Итого</b>		<b>216</b>	

Во время прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой. Результаты защиты отчета по учебной 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 учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

В отчет заносятся результаты наблюдений и исследований обучающихся во время прохождения учебной 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 учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 учебной практике – 25-30 страниц.

Оформление отчета по учебной 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 строки 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**

- <http://docs.cntd.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации;
- [www.restoratorchef.ru](http://www.restoratorchef.ru)

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

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится в лаборатории производства кулинарной продукции, оснащенной технологическим оборудованием:

- Пароконвектомат Атеси ПКА6-1/1ПМ, шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1М Аббат, плита электрическая ЭПК-47ЖШ Аббат, мясорубка электрическая МИМ-80, миксер Kenwood КМС 570, кофемашинa автоматическая SAECO Royal Cappuccino New Silver, слайсер HBS-220S, посудомоечная машина INDESIT DSG 0517, фритюрница FIMAR FT4, слайсер HBS-220S, тележка сервировочная, тумба, стол профессиональный с бортиком, стол кондитерский Атеси, шкаф кухонный ШЗК-950, стеллаж кухонный, мармит электрический Атеси Таверна-2005, блендер, весы электронные ВР-04МС-АРЖ-Т.- производственный инвентарь, посуда;

- комплект учебно-методической документации.

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**

**УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**  
**(практика по получению первичных профессиональных умений и**  
**навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-**  
**исследовательской 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-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих

	мест;
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия



## 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 - 3	Знает: правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	Сформирована система знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	В целом сформирована система знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	Наличие базовых, но не систематизированных знаний о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	Недостаточные знания о правилах техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов.	2-5
ПК-8	Знает: основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда.	Сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности, пожарной	В целом сформирована система знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности,	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основах производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности,	Недостаточные знания об основах производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий; правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда	2-5

		безопасности и охраны труда	пожарной безопасности и охраны труда	пожарной безопасности и охраны труда		
ПК-15	Знает: основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; методические подходы к научно-исследовательской деятельности.	Сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; о методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	В целом сформирована система знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; о методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	Наличие базовых, но не систематизированных знаний об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; о методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	Недостаточные знания об основной нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания; о методических подходах к научно-исследовательской деятельности.	2-5
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
<i>Практические показатели</i>						

ПК - 3	Умеет: – измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в полном объеме измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в достаточной степени грамотно измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Не умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	2-5
ПК-8	Умеет: описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в полном объеме описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в достаточной степени грамотно описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Не умеет описывать производственные процессы и технологии, используемые на предприятиях общественного питания; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	2-5
ПК-15	Умеет: применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать материалы научно-исследовательского характера.	Умеет в полном объеме применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать материалы научно-исследовательского	Умеет в достаточной степени грамотно применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать материалы научно-	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать	Не умеет применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; разрабатывать материалы научно-исследовательского характера.	2-5

		характера.	исследовательского характера.	материалы научно-исследовательского характера.		
ПК-18	Умеет: – измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в полном объеме измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет в достаточной степени грамотно измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Умеет на базовом уровне в минимальном объеме измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	Не умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата	2-5
<i>Владеет</i>						
ПК - 3	Владеет: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Владеет в полном объеме навыками использования : правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Владеет достаточными навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Владеет на базовом уровне навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Не владеет навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	2-5
ПК-8	Владеет: методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Владеет в полном объеме методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Владеет достаточными навыками использования методики анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Владеет на базовом уровне методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Не владеет методикой анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	2-5

ПК - 15	Владеет: навыками использования новой информации в области развития индустрии питания	Владеет в полном объеме навыками использования новой информации в области развития индустрии питания	Владеет достаточными навыками использования новой информации в области развития индустрии питания	Владеет на базовом уровне навыками использования новой информации в области развития индустрии питания	Не владеет навыками использования новой информации в области развития индустрии питания	2-5
ПК-18	Владеет: 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
	ВСЕГО					24-60

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенций
отлично	54-60	высокий
хорошо	45-53	хороший
удовлетворительно	30-44	достаточный
неудовлетворительно	Ниже 30	недостаточный

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

Компетенции (шифр )	Типовые задания
ПК-3,18	Изучить правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда; правила хранения сырья и полуфабрикатов Научиться измерять и оценивать параметры производственного микроклимата
ПК-8	Изучить основы производства на предприятиях различного типа и организацию работ основных участков этих предприятий. Научиться анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-15	Изучить основную нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания; методические подходы к научно-исследовательской деятельности. Освоить навыки использования новой информации в области развития индустрии питания

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

1. Организационная форма и тип предприятия питания, его уставные функции. Структура аппарата управления.
2. Характеристика видов услуг, предоставляемых предприятием общественного питания
3. Организация снабжения сырьём предприятий общественного питания.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятиях питания.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятиях питания.
6. Характеристика и ассортимент молочных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

7. Характеристика и ассортимент мясных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

8. Характеристика и ассортимент рыбных пищевых продуктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

9. Характеристика и ассортимент овощей и фруктов, используемых в качестве сырья для приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

10. Ассортимент кулинарной продукции, производимой на предприятии питания. Составление меню.

11. Краткая характеристика технологического процесса кулинарной обработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

12. Процесс кратковременного хранения кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

13. Организация потребления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

14. Документация на продукцию общественного питания, производимую предприятием.

15. Работа холодных цехов предприятий общественного питания.

16. Работа горячих цехов предприятий общественного питания.

17. Работа кондитерских цехов предприятий общественного питания.

18. Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания.

19. Организация соблюдения техники безопасности на предприятиях общественного питания.

#### **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 учебной практике, практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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 (54-60 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 (45-53 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 (30-44 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 30 баллов).