



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована DQS
по международному стандарту ISO 9001:2015

Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института рыбного хозяйства,
биологии и природопользования,
к.б.н., доц.

В.И.Егорова

Рассмотрено на учебно-методическом
совете, протокол № 3 от «29» июня 2018 г.

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

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Авторы: ст.преподаватель

А.А. Невалённая

ст.преподаватель

В.Е. Сопрунова

Программа рекомендована кафедрой
«Технология товаров и товароведение»
протокол № 8 от «29» июня 2018 г.
Зав. кафедрой Технология товаров и
товароведение, д.т.н., профессор

С.В. Золотокопова

Астрахань – 2018

1. Планируемые результаты учебной практики (по практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности):

Код	Определение	Планируемые результаты по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	способы получения информации и возможности использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	получать, анализировать, обобщать новую информацию, с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Анализа и обобщения новой информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	типы и классы предприятий питания	определять тип и класс предприятия общественного питания	навыками необходимыми для определения типа и класса предприятия общественного питания
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	нормативно-правовые акты, используемые в профессиональной деятельности	использовать основные нормативные документы, необходимые в профессиональной деятельности	навыками работы с нормативно-правовыми документами, используемыми в профессиональной деятельности
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	основы планировки и оснащения предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализировать планировку и оснащение оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализа планировки и оснащения оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами

2. Место учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) в структуре ОП

Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:	Б2.У Учебная практика Б2.У.2 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Вариативная часть направления бакалавриата
Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП:	Дисциплина основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимся в течение первого и второго курсов обучения
Компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения практики:	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7
Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты практика необходима как предшествующая:	«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Разработка технологической документации в общественном питании», «Процессы и оборудование предприятий общественного питания», «Управление качеством на предприятиях общественного питания», «Производственная практика (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)»

3. Структура, содержание, объем (трудоемкость) учебной (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) практики

3.1. Для очной формы обучения

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность практики 4 недели.

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: Изучение нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности, техники безопасности на предприятиях индустрии питания	4	44	Регистрация в журнале по технике безопасности; опрос
2	Основной этап: проводится в виде посещения предприятий индустрии питания с проведением мастер-класса по стандартам обслуживания и сервировки. Ознакомление с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, внутреннего трудового распорядка предприятия индустрии питания	4	44 45 46 47	Опрос

	Изучение предприятия проходит по плану: 1 этап: 1. Характеристика предприятия общественного питания 2. Ассортимент предприятия индустрии питания 3. Организация работы в производственных помещениях 4. Организация работы торговых помещений 5. Персонал предприятия общественного питания 2 этап: Мастер – класс, проводимый работниками предприятий общественного питания			
3	Заключительный этап: Формирование письменного отчета	4	47	Отчет по практике (защита отчета по практике)
	Форма отчетности по практике	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)		

3.2. Для заочной формы обучения

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность практики 4 недели.

№ п/п	Раздел практики	Курс	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: Изучение нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности, техники безопасности на предприятиях индустрии питания	3	Номер недели регламентируется учебным планом	Регистрация в журнале по технике безопасности; опрос
2	Основной этап: проводится в виде посещения предприятий индустрии питания с проведением мастер-класса по стандартам обслуживания и сервировки. Ознакомление с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, внутреннего трудового распорядка предприятия индустрии питания Изучение предприятия проходит по плану: 1 этап: 1. Характеристика предприятия общественного питания 2. Ассортимент предприятия индустрии питания 3. Организация работы в производственных помещениях 4. Организация работы торговых помещений 5. Персонал предприятия общественного питания 2 этап: Мастер – класс, проводимый работниками предприятий общественного питания	3		Опрос
3	Заключительный этап: Формирование письменного отчета	3		Отчет по практике (защита отчета по

				практике)
	Форма отчетности по практике	Дифференцированный зачёт (зачет с оценкой)		

4. Способ и форма проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) имеет стационарную и выездную формы проведения.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) имеет форму – дискретно, по виду практики.

Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проводится на выпускающей кафедре «Технология товаров и товароведение», а также на договорных началах на предприятиях индустрии питания. Экскурсии и мастер-классы проводятся в профильных организациях (предприятиях), расположенные как на территории Астраханской области, так и за ее пределами.

По окончании практики студент оформляет и представляет к защите отчет. Порядок организации и проведения практики обучающихся регламентирован Положением о практике обучающихся в ФГБОУ ВО АГТУ.

5. Рекомендации по реализации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

5.1. Наличие соответствующих условий реализации практики

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит учебный процесс, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики.

5.2. Обеспечение соблюдения общих требований.

При реализации данной практики, на основании письменного заявления обучающегося, соблюдают следующие общие требования: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Все локальные нормативные акты АГТУ по вопросам реализации учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

5.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья; продолжительность зачета с оценкой, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу, проводимом в устной форме, – не менее чем на 0,5 часа; продолжительность ответа обучающегося при устном ответе увеличивается не более чем на 0,5 часа.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) представлен в Приложении 1 к рабочей программе

Промежуточная аттестация практики проводится в форме зачета с оценкой. Сумма измерений находится в интервале от 60 до 100 баллов усвоения практики и включает в себя защиту практик (ИК).

Поэтому, за работу в течение практики студент может набрать от 35 до 60 баллов. На защите студент может набрать от 25 до 40 баллов, что в сумме с результатами работы в семестре составит от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%.

Результат освоения программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности оценивается следующим образом:

- 85-100% - демонстрирует освоение образовательной программы на «отлично»;
- 84 – 71% - демонстрирует освоение образовательной программы на «хорошо»;
- 70 – 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «удовлетворительно»;
- менее 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «неудовлетворительно».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

а) основная литература

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – Электрон.текстовые дан. – М.: Дашков и К, 2014. – 416 с. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/24756>

2. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 204 с. - ISBN 978-5-7782-1767-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

3. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и

науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. - Ч. 1. - 136 с. : табл., ил., схемы - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7410-1211-6; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

б) дополнительная литература

4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко; Министерство образования и науки Российской Федерации, Новосибирский государственный технический университет. - 2-е изд. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 404 с. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7782-1766-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>

в) нормативная и техническая документация

5. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - URL: <http://www.consultant.ru>.

6. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - URL: <http://www.consultant.ru>.

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу- URL: <http://www.consultant.ru>.

8. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования.- URL: <http://www.consultant.ru>.

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. - URL: <http://www.consultant.ru>.

10. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - URL: <http://www.consultant.ru>.

11. ГОСТ 56746 -2015/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание. - URL: <http://www.consultant.ru>

12. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - URL: <http://www.consultant.ru>

13. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (с учетом изменений и дополнений). - URL: <http://www.consultant.ru>

14. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ (с учетом изменений и дополнений). - URL: <http://www.consultant.ru>

г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная электронная библиотека - URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

2. Национальный цифровой ресурс «Рукопт» (коллекция изданий Астраханского государственного технического университета) - URL: <http://www.rucont.ru>

3. Реферативные журналы ВИНТИ (on-line доступ) - URL: <http://viniti.ru>

4. ЭБС «Университетская библиотека on-line» - URL: <http://www.biblioclub.ru>

д) методические указания для обучающихся по практике

Учебная практика. Методические указания для обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»/ О.Д. Сергазиева, А.А. Неваленная. - 2018. -21 с.- URL: <http://portal.astu.org/>

е) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем

Перечень информационных технологий, используемых в учебном процессе

Наименование программного обеспечения	Назначение
Образовательный портал Moodle	Образовательный портал АГТУ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу www.portal.astu.org из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети АГТУ. Образовательный портал АГТУ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
Электронно-библиотечная система ФГБОУ ВО «АГТУ»	Обеспечивает доступ к электронно-библиотечным системам издательств, например, ЭБС издательства «Лань»; доступ к электронному каталогу книг, трудам преподавателей, учебно-методическим разработкам АГТУ, периодическим изданиям. Позволяет принимать участие в виртуальных выставках.
Базы данных	Полнотекстовая база данных ScienceDirect; Реферативная и наукометрическая база данных Scopus; База данных российских стандартов «Технорма»; Межрегиональная аналитическая роспись статей (МАРС); Национальный цифровой ресурс «Руконт».

Перечень лицензионного учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
7-zip	Архиватор
FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов.
Google Chrome, Mozilla FireFox, Opera	Браузер
LibreOffice	Свободный пакет офисных приложений для работы с электронными документами.
OpenOffice	Программное обеспечение для работы с электронными документами.
WinDjView	Программа с открытым исходным кодом для просмотра файлов в формате DJV и DjVu.

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн документов. В программе

Наименование программного обеспечения	Назначение
	представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное законодательство, судебная практика, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

Сведения об обновлении программного обеспечения представлены в локальной сети АГТУ по адресу \\172.20.20.20\Soft\Список Лицензий.pdf

8. Материально-техническое обеспечение по учебной (ознакомительной) практике

Для проведения контактной работы используется материально-техническая база выпускающей кафедры «Технология товаров и товароведение» (2 учебный корпус):

Аудитория для проведения занятий лекционного типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная демонстрационным оборудованием (проектор, ноутбук, подвесной экран), учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.

Помещение для хранения учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования

Рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи

При проведении экскурсий используется материально-техническая база профильных организаций (предприятий).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ПРИЛОЖЕНИЕ

к программе
учебной практики (практики по получению
первичных профессиональных умений и навыков,
в том числе первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности)
Рассмотрено на Учебно-методическом совете,
протокол № 3 от « 29 » июня 2018 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень компетенций, формируемых в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27. Этапы формирования в процессе освоения ОП по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания представлены в Паспорте компетенций

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, формируемых в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, описание шкал оценивания.

	«Знать»	«Уметь»	«Владеть навыками и/или иметь опыт»	«Компетенция»
Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (зачет с оценкой)	Показатели			
	Показатель: освоение знаниевого компонента содержания образования по дисциплине (модулю) в виде представлений, понятий, суждений, теорий, выраженное в форме знаков	Показатель: возможность осуществлять действия, операции (компоненты деятельности) осознанно и с помощью навыков	Показатель: владение деятельностью	Показатель: реализация вида профессиональной деятельности (далее - ВПД)/ компетенции
Продвинутый уровень («отлично») 100-85 % (баллов)	Критерии			
	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
Углубленный уровень («хорошо») 84-71 % (баллов)	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях

лов)	изложения, небольшие неточности при использовании ранее приобретенных знаний, формулировки выводов	выполняется недостаточно осознанно		повышенной сложности
Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 % (баллов)	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях
Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60% (баллов)	основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно	не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт	обучающийся не способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности и проведения промежуточной аттестации по практике, в том числе уровня освоения компетенции

Планируемые результаты обучения по практике, соотносенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт	Компетенция
способы получения информации и возможности использования информационных, компьютерных и сетевых технологий	получать, анализировать, обобщать новую информацию, с использованием информационных, компьютерных и сетевых техно-	иметь опыт анализа и обобщения новой информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых техно-	ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом

	логий	логий	формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
типы и классы предприятий питания	определять тип и класс предприятия общественного питания	навыками необходимыми для определения типа и класса предприятия общественного питания	ОПК-5 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
нормативно-правовые акты, используемые в профессиональной деятельности	использовать основные нормативные документы, необходимые в профессиональной деятельности	навыками работы с нормативно-правовыми документами, используемыми в профессиональной деятельности	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
основы планировки и оснащения предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализировать планировку и оснащение оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	анализа планировки и оснащения оборудованием предприятий питания в соответствии с основными нормативными документами	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

Процедура оценивания

Защита отчета по практике

Типовые контрольные задания

Представить письменный отчет по учебной практике (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Типовой план и структура отчета:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания

2. Характеристика и организация работы предприятия

- 2.1 Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений
 - 2.2 Ассортимент, производственная программа, меню предприятия индустрии питания
 - 2.3 Конкурентная позиция предприятия
 - 2.4 Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности
 - 2.5 Техника безопасности на предприятии индустрии питания
 - 3 Организация изготовления и реализации продукции на предприятии
 - 3.1 Характеристика складских помещений, планировка и оснащение
 - 3.2 Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение
 - 3.3 Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение
 - 3.4 Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение
 - 4 Организация обслуживания на предприятии
 - 4.1 Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение
 - 4.2 Порядок обслуживания. Предварительная сервировка столов (по заданию руководителя практики, обучающийся описывает практический навык сервировки столов для завтрака, обеда, ужина, свадебного банкета, фуршета)
- Заключение
- Список используемых источников
- Приложение
- Индивидуальное план/задание

Типовые вопросы и задания по прохождению практики:

1. Дайте классификацию предприятий общественного питания с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
2. Распределите предприятия общественного питания по классификационным признакам
3. Охарактеризуйте требования к предприятиям общественного питания различных типов
4. Дайте характеристику продукции общественного питания, реализуемой населению данными предприятиями.
5. Перечислите нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
6. Проанализируйте конкурентные преимущества предприятий индустрии питания.
7. Укажите требования к технике безопасности при работе на предприятиях питания.
8. Дайте классификацию персонала предприятий общественного питания

9. Представьте основные и дополнительные критерии оценки персонала предприятий общественного питания
10. Укажите общие требования к персоналу предприятий общественного питания
11. Укажите требования к помещениям (участки) погрузки и разгрузки, приему и контролю сырья и продукции.
12. Перечислите требования к транспортным коридорам, складским помещениям
13. Укажите требования к помещениям (участкам) для обработки и подготовки пищевой продукции и изготовления полуфабрикатов
14. Укажите требования к помещениям для изготовления блюд
15. Укажите требования к помещениям (участкам) для мойки кухонной и столовой посуды и инвентаря
16. Укажите требования к помещениям (участкам) для хранения транспортной упаковки
17. Укажите требования к хранению пищевой продукции и упаковки
18. Укажите требования к изготовлению и реализации блюд
19. Дайте требования к упаковке, хранению и транспортировке готовых блюд
20. Укажите требования к раздаче (отпуску) готовых блюд
21. Дайте характеристику методов и форм обслуживания на предприятии
22. Укажите общие требования к обслуживанию потребителей
23. Укажите требования к подготовке торгового зала предприятия к работе
24. Составьте план порядка обслуживания официантами на предприятии общественного питания
25. Представьте схему предварительной сервировки на выбор (ужин, обед, завтрак, банкет)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, формируемых в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

4.1. Формы контроля (процедуры оценивания)

Отчет учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется студентом и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования теоретических и практических навыков в период прохождения практики на предприятиях индустрии питания и/или в структурных подразделениях университета.

Составление отчета осуществляется в период всей практики. Отчет должен включать текстовый, графический, фотоматериал и другой иллюстративный материал.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные и другие источники и материалы, систематизируя и обобщая нужную информацию для того или иного раздела отчета с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, критически оценивая отражаемые в источниках сведения и данные. Бакалавру необходимо не только раскрыть состояние дел по рассматриваемым вопросам, а определить недостатки, выявить их причины.

Общие требования к отчетам: логическая последовательность и четкость изложения материала; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; убедительность аргументации; конкретность изложения материала и результатов работы; информационная выразительность; достоверность; достаточность и обоснованность выводов, отсутствие пунктуационных, орфографических и синтаксических ошибок.

4.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания письменного отчета практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (зачет с оценкой)

<i>Продвинутый уровень («отлично») 100-85 рейтинговых баллов</i>		
	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием.	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	логично, структурировано и полно представлены выполненные задания (полностью проанализированы все нормативные документы, подробная характеристика предприятия общественного питания и организация работы в нем). <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания 2. Характеристика и организация работы предприятия <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимопомощи помещений 2.2 Ассортимент, производственная программа, меню предприятия индустрии питания 2.3 Конкурентная позиция предприятия 2.4 Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности 2.5 Техника безопасности на предприятии индустрии питания 3 Организация изготовления и реализации продукции на предприятии <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Характеристика складских помещений, планировка и оснащение 3.2 Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления 	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

	полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение 3.3 Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение 3.4 Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение 4 Организация обслуживания на предприятии 4.1 Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение 4.2 Порядок обслуживания. Предварительная сервировка столов	
Заключение	сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использованы современные источники	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	выполнено в соответствии с методическими рекомендациями	
Защита отчета по практике	продемонстрировано глубокое и систематическое знание всего программного материала, исчерпывающее, последовательное, четкое и логически стройное изложение материала отчета по практике, умение тесно увязывать теорию с практикой, отсутствие затруднений с ответом при видоизменении вопросов, задаваемых членами комиссии по приему отчета, использование современных источников, правильное обоснование принятых решений, свободное владение профессиональной терминологией соответствующей области; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

Углубленный уровень «хорошо» 84-71 рейтинговых баллов

	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	четко сформулированы: цель исследования, задачи, объект, предмет, в строгом соответствии с индивидуальным заданием.	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	логично, структурировано представлены выполненные задания (полностью проанализированы все нормативные документы, подробная характеристика предприятия общественного питания и организация работы в нем).	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

	<p>1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания</p> <p>2. Характеристика и организация работы предприятия</p> <p>2.1 Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимопомощей помещений</p> <p>2.2 Ассортимент, производственная программа, меню предприятия индустрии питания</p> <p>2.3 Конкурентная позиция предприятия</p> <p>2.4 Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности</p> <p>2.5 Техника безопасности на предприятии индустрии питания</p> <p>3 Организация изготовления и реализации продукции на предприятии</p> <p>3.1 Характеристика складских помещений, планировка и оснащение</p> <p>3.2 Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение</p> <p>3.3 Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение</p> <p>3.4 Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение</p> <p>4 Организация обслуживания на предприятии</p> <p>4.1 Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение</p> <p>4.2 Порядок обслуживания. Предварительная сервировка столов</p>	
Заключение	сделаны выводы, логично вытекающие из содержания основной части	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использованы современные источники, присутствует незначительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	в целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены незначительные отклонения	

Защита отчета по практике	продемонстрировано знание всего программного материала, свободно изложение материала отчета по практике, умение увязывать теорию с практикой, затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета, принятые решения обоснованы, но присутствуют неточности; владение профессиональной терминологией соответствующей области, затруднения с ответом при видоизменении заданий, при обосновании; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
---------------------------	--	---------------------------

Базовый уровень («удовлетворительно») 70-60 рейтинговых баллов

Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий		
Введение	цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы нечетко или не вполне соответствуют индивидуальному заданию	Оцениваемые компетенции
Основная часть	<p>недостаточно полно представлены выполненные задания (проанализированы не все нормативные документы и дана не в полном объеме характеристика предприятий общественного питания и организация работы). Выводов и предложения не достаточно обоснованы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания 2. Характеристика и организация работы предприятия <ol style="list-style-type: none"> 2.1 Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимопомещений 2.2 Ассортимент, производственная программа, меню предприятия индустрии питания 2.3 Конкурентная позиция предприятия 2.4 Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности 2.5 Техника безопасности на предприятии индустрии питания 3 Организация изготовления и реализации продукции на предприятии <ol style="list-style-type: none"> 3.1 Характеристика складских помещений, планировка и оснащение 3.2 Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение 3.3 Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение 3.4 Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение 4 Организация обслуживания на предприятии 	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

	4.1 Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение 4.2 Порядок обслуживания. Предварительная сервировка столов	
Заключение	не полностью соответствует содержанию основной части	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	представлен список использованных источников, отражающий не все разделы отчета, присутствует устаревшие источники и нарушение оформления и цитирования источников	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	в целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены отклонения	
Защита отчета по практике	продемонстрированы фрагментарные знания материала, изложенного в отчете по практике, неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, затруднения в ответах на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях.	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

Нулевой уровень («неудовлетворительно») менее 60 рейтинговых баллов

Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий		Оцениваемые компетенции
Введение	Отсутствует или не соответствует индивидуальному заданию цель, задачи, объект, предмет исследования	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Основная часть	фрагментарно без логики; представлены выполненные задания (проанализированы не все нормативные документы и сделано неправильное обоснование и описание предприятий общественного питания и его персонала). Выводы и предложения не обоснованы. 1. Нормативно-правовые документы по производству на предприятии питания 2. Характеристика и организация работы предприятия 2.1 Характеристика организационной структуры предприятия общественного питания, взаимопомощи помещений 2.2 Ассортимент, производственная программа, меню предприятия индустрии питания 2.3 Конкурентная позиция предприятия 2.4 Персонал предприятия общественного питания их должностные права и обязанности 2.5 Техника безопасности на предприятии индустрии питания	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

	<p>3 Организация изготовления и реализации продукции на предприятии</p> <p>3.1 Характеристика складских помещений, планировка и оснащение</p> <p>3.2 Характеристика помещений для обработки и подготовки сырья и изготовления полуфабрикатов (заготовочные цеха и отделения), планировка и оснащение</p> <p>3.3 Характеристика помещений для изготовления и реализации продукции, блюд (доготовочные цеха, линия раздачи), планировка и оснащение</p> <p>3.4 Характеристика вспомогательных помещений, планировка и оснащение</p> <p>4 Организация обслуживания на предприятии</p> <p>4.1 Характеристика методов и формы обслуживания, торговых помещений, планировка и оснащение</p> <p>4.2 Порядок обслуживания. Предварительная сервировка столов</p>	
Заключение	Содержит выводы, не вытекающие из основной части	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	Не представлен список использованных источников, все представленные источники устаревшие, присутствуют значительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	Выполнено не в соответствии с методическими рекомендациями	
Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет в отчете по практике представленные материалы, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета; ▪ отсутствует умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях. 	ОПК-1, ОПК-5, ПК-6, ПК-27

