



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 производственной практики

**Практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень)

Бакалавр

Форма обучения

Очная, заочная

Автор: к.с/х.н., доцент

О.Д. Сергазиева

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 обучения по производственной практике (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности):

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является очередным этапом подготовки выпускников по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код	Определение	Планируемые результаты освоения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы		
		Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Различные виды технологического оборудования с требованиями техники безопасности по работе с ним, основах компоновки технологических линий; принципы расчёта и конструирования оборудования.	производить выбор оборудования, с учетом технологических параметров процесса и реализации задач энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатации различных видов оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
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	Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; основные технологические процессы производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производственно-технологической деятельности в рамках производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микрокли-	требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного пи-	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров про-

	мата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	тания; основы пожарной безопасности; правовые и организационные основы охраны труда.	мест; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	изводственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	терминологию, используемую в индустрии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разработки и использования нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	структуру производства предприятий питания; оборудование предприятия питания	участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Основ планировки и оснащения предприятий питания

2. Место практики в структуре ОП

Цикл (раздел) ОП, к которому относится данная практика:	Б2.П Производственная практика Б2.П1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Вариативная часть направления бакалавриата
Описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОП (дисциплинами (модулями) практиками):	Является неотъемлемым элементом образовательного процесса подготовки выпускников по данному направлению
Компетенции, сформированные у обучающихся до начала прохождения практики:	ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9
Теоретические дисциплины и практики, для которых результаты обучения по практике необходимы как предшествующие:	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания, Технология производства национальных кухонь, Технология и организация производства продуктов здорового питания, Технология приготовления и оформления ресторанной продукции, Преддипломная практика, Государственная итоговая аттестация

3. Структура, содержание, объем (трудоемкость) практики

3.1. Для очной формы обучения

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, реализуемой в 6 семестре, составляет 9 зачетных единиц (324 часа), продолжительность практики 6 недель.

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности; обсуждение организационных и методических вопросов практики	6	43	Регистрация в журнале по технике безопасности, опрос
2	Основной этап <ul style="list-style-type: none"> • Общая характеристика предприятия • Изучение организации документооборота по производству на предприятии питания • Изучение структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений • Инструктаж по технике безопасности на производстве • Изучение производственной программы предприятия, технологических процессов и оборудования. • Получение практических навыков организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания 	6	43 44 45 46 47 48	Опрос
3	Заключительный этап. Подготовка и защита отчета по практике	6	48	Отчет по практике (защита отчета по практике)
	Форма отчетности по практике			Дифференцированный зачёт (зачет с оценкой)

3.2. Для заочной формы обучения

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, реализуемой на 4 курсе, составляет 9 зачетных единиц (324 часа)

№ п/п	Раздел практики	Курс	Неделя	Формы текущего контроля успеваемости
1	Подготовительный этап: инструктаж по технике безопасности; обсуждение организационных и методических вопросов практики	4	Номер недели регламентируется учебным планом	Регистрация в журнале по технике безопасности, опрос
2	Основной этап <ul style="list-style-type: none"> • Общая характеристика предприятия • Изучение организации документооборота по производству на предприятии питания • Изучение структуры предприятия общественного питания, взаимосвязь помещений • Инструктаж по технике безопасности на производстве • Изучение производственной программы предприятия, технологических процессов и оборудования. • Получение практических навыков организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания 	4		Опрос
3	Заключительный этап. Подготовка и защита отчета по практике	4		Отчет по практике (защита отчета по практике)
	Форма отчетности по практике			Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

4. Способ и форма проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является стационарной и выездной, проводится на предприятиях (организациях) общественного питания и (или) в структурных подразделениях Университета. Практика проводится дискретно, по виду практики.

По окончании практики студент оформляет и представляет к защите отчет. Для оформления отчета обучающимся выделяется в конце практики 2-3 дня. Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты, на основании отзыва руководителя практики от профильной организации (если практика проводилась в профильной организации) и отчета обучающегося о прохождении практики. Для защиты обучающимися отчетов по практике формируется комиссия, из преподавателей выпускающей кафедры и представителей профильных предприятий (организаций) не более трех человек, в том числе руководитель практики от Университета.

Порядок организации и проведения практики обучающихся регламентирован Положением о практике обучающихся в ФГБОУ ВО АГТУ.

5. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа 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; 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 по письменному заявлению обучающегося.

5.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение практики 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;
- 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 Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 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 отчета по практике, проводимого в письменной форме увеличивается не менее чем на 0,5 часа; продолжительность подготовки обучающегося к ответу по отчету по практике, 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 практике

Фонд оценочных средств по практике представлен в приложении к программе практики.

Промежуточная аттестация практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в форме зачета с оценкой. Сумма измерений находится в интервале от 60 до 100 баллов усвоения практики и включает в себя защиту отчета по практике.

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 состав-

вит от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%.

Результат освоения программа практики 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

а) основная литература

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании (формы утверждены Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132) - URL: <http://www.consultant.ru>

2. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. - Новосибирск: НГТУ, 2012. - Ч. 1. - 183 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index>

3. 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>.

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>.

5. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2010. - 407 с. - ISBN 978-5-7782-1503-0 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228959>.

6. Никитина Е.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / Е.В. Никитина, С.В. Китаевская ; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань : КГТУ, 2009. - 130 с. : ил.,табл., схем. - ISBN 978-5-7882-0932-6 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258951>.

7. Никифорова Т. Оборудование для предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259287>.

8. 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>.

9. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ В.Д. Елхина, М.И.Ботов, - 2 изд. стер.- М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 416 с. - URL: <http://www.academia->

moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_16708.pdf.

10. Омаров Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. - М.; Берлин :Директ-Медиа, 2014. - 78 с.: ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-2501-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273466>.

11. Пожарная безопасность / под ред. С.В. Собоурь. - 5-е изд., с изм. - М. : ПожКнига, 2013. - 240 с. - ("Библиотека нормативно-технического работника"). - ISBN 978-5-98629-048-5 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=236600>

12. Романова Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд: учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 92 с.: табл. - ISBN 978-5-7882-1023-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258972>.

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513>.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 208 с. - ISBN 978-5-394-02385-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=421513>

15. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>

16. Технология продукции общественного питания: учебник/ А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.: табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>.

17. Тимкин, А.В. Основы пожарной безопасности : учебное пособие / А.В. Тимкин. - М.; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 267 с. : ил. - Библиогр.: с. 244-252. - ISBN 978-5-4475-3296-3 ; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435436> (ЭБС)

18. Челноков, А.А. Охрана труда: учебник / А.А. Челноков, И.Н. Жмыхов, В.Н. Цап ; под ред. А.А. Челноков. - 2-е изд. испр. и доп. - Минск : Вышэйшая школа, 2013. - 656 с. - ISBN 978-985-06-2088-0; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235580> (ЭБС)

19. Шкруднев, С.А. Охрана труда на предприятии / С.А. Шкруднев. - Минск: Дикта, 2011. - 249 с. - ISBN 978-985-494-554-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139787> (ЭБС)

б) дополнительная литература

20. Артемова Е.Н. Оборудование предприятий общественного питания : учеб.-метод. пособие для вузов / Е.А. Новицкая, Е.Н. Артемова .— Орел : ОрелГТУ, 2009 .— 117 с.- URL: <http://www.rucont.ru/efd/146368>

21. Мирошниченко И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций: учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2011. - 158 с. - (Конспект лекций). - ISBN 978-5-384-00399-1; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498>.

в) нормативная и техническая документация

22. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
23. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
24. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
25. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
26. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
27. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
28. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
29. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
30. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
31. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
32. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
33. ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 2001. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
34. ГОСТ Р 52349 – 2005 Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2006 (с изменениями и дополнениями). - *URL:* <http://www.consultant.ru>
35. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
36. ГОСТ Р 55051-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
37. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
38. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
39. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. - *URL:* <http://www.consultant.ru>
40. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон. О защите прав потребителей: [федер. закон: принят Гос. Думой 7 фев. 1992 г. №2300/1-1: с изм. и доп.].
41. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями). - *URL:* <http://www.consultant.ru>
42. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.1078-01 (с изменениями и дополнениями). - *URL:* <http://www.consultant.ru>

43. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03 (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

44. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

45. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (с изменениями и дополнениями). - URL: <http://www.consultant.ru>

46. Трудовой кодекс Российской Федерации // http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/a114d221b432b7d141de53e3bd3da92b04a9f3f0/

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

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

г) методические указания для обучающихся по практике

Производственная практика. Методические указания для обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Сост.: Сергазиева О.Д. - Астрахань, 2018. – 65 с.- URL: <http://portal.astu.org>

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, 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 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 производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

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

Аудитория 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 прохождении практики на предприятии общественного питания и (или) в структурных подразделениях Университета используется материальная база предприятия (органи-

зации).

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

ПРИЛОЖЕНИЕ
к программе практики
«Практики по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:

ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27.

Этапы формирования данных компетенций 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, описание шкал оценивания представлены в Паспорте компетенций, а также в Таблице 1.

Таблица 1

	«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 практике 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
	Критерии			
Продвину- тый уровень («отлично») 100-85 % (баллов)	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
Углублен- ный уровень («хорошо») 84-71 %	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при ис-	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять данный (данные) ВПД /проявить (реализовать) компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности

(баллов)	пользовании научных категорий, формулировки выводов			
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 при реализации по производственной практике (практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы			
Знать	Уметь	Владеть навыками и (или) иметь опыт	Компетенция
Различные виды технологического оборудования с требованиями техники безопасности по работе с ним, об основах компоновки	производить выбор оборудования, с учетом технологических параметров процесса и реализации задач	эксплуатации различных видов оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техни-

технологических линий; принципы расчёта и конструирования оборудования.	энерго- и ресурсосбережения; эксплуатировать различные виды оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	предприятий питания	ки безопасности разных классов предприятий питания
Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; основные технологические процессы производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производственно-технологической деятельности в рамках по производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	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
требования техники безопасности, производственной санитарии при работе с оборудованием предприятий общественного питания; основы пожарной безопасности; правовые и организационные основы охраны труда.	оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	контроля техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.	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
терминологию, используемую в индустрии питания; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разрабатывать и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Разработки и использования нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК-6 способностью организовать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
структуру производства	участвовать в планировке и	Основ планировки и оснащения	ПК-27 способностью контроли-

предприятий питания; оборудование предприятия питания	оснащении предприятий питания	предприятий питания	ровать 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			
<p>Представить письменный отчет. Типовой план и структура отчета:</p> <p>Титульный лист Направление на практику Содержание Введение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая характеристика предприятия общественного питания 2. Структура управления и документооборот по производству на предприятии индустрии питания 3. Организация материально-технической базы предприятия 4. Техника безопасности, охрана труда, пожарная безопасность на предприятии 5. Организация работы в складских помещениях. 6. Организация технологического процесса предприятия питания 7. Организация контроля производства и качества продуктов 8. Характеристика планировки и оснащённость оборудованием, техника безопасности при его эксплуатации <p>Заключение Список использованных источников Приложения Рабочий график Индивидуальное задание Отзыв о прохождении практики руководителя практики от организации</p> <p>Типовые вопросы и задания по прохождению практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте общую характеристику предприятия общественного питания: тип, специализация, профиль предприятия, юридический адрес, фактический адрес, его размещение, режим работы предприятия, организационно – правовая форма, мощность предприятия с производственной программой; количество филиалов, обслуживаемым контингентом, конкурентные преимущества предприятия, формы и методы обслужива- 			

ния на предприятии;

2. Составьте структуру управления предприятием, организационную структуру, кадровый состав, должностные обязанности работников, график выхода на работу и учета рабочего времени, указать обязанности работников предприятия, основные документы, регулирующие деятельность предприятий; ознакомьте с документооборотом предприятия (ТК, ТТК, документы системы качества ХАССП);

3. Опишите материально-техническую базу предприятия, состав и площади помещений, его планировку, назначение и взаимосвязь помещений;

4. Опишите порядок инструктажа по технике безопасности и охране труда, пожарной безопасности, по оказанию первой помощи при несчастных случаях;

5. Опишите источники получения сырья и полуфабрикатов (мясопродуктов, молокопродуктов, бакалейных, гастрономических товаров, овощей, фруктов, хлебобулочных и кондитерских изделий и др.), способы их доставки и правила приемки. Состав помещений складской группы предприятия (охлаждаемые, неохлаждаемые), режимы хранения (температура, влажность, кратность обмена воздуха) сырья и полуфабрикатов;

6. Составьте схему и охарактеризуйте технологический процесс на предприятии (поступление сырья, хранение, отпуск на производство, первичная обработка в заготовочных цехах, приготовление готовой продукции в доготовочных цехах, организация работы раздаточной готовой пищи, контроль качества и безопасность продукции предприятия общественного питания). Описать назначение цехов (заготовочных, доготовочных). Изучить и дать характеристику ассортимента и количества перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов, готовой продукции, технологию их приготовления. Изучить режимы хранения полуфабрикатов и готовой продукции. Ознакомиться с порядком отпуска полуфабрикатов и готовой продукции. Изучить санитарные требования к организации работы в цехах.

7. Опишите организацию контроля производства и качества продуктов. Представьте характеристику показателей качества продукции общественного питания. Оценку качества продукции общественного питания. Бракераж продукции общественного питания. Управление качеством на предприятии (ХАССП).

8. Проанализировать планировку помещения, оснащенность оборудованием, степень механизации процесса производства и обслуживания (оборудование, инвентарь в цехе). Дать характеристику оборудования предприятия, установленного в цехе (технические характеристики, год ввода в эксплуатацию) в соответствии с требованиями техники безопасности, изучить правила его эксплуатации (таблица и фото оборудования).

9. Представьте выводы и предложения по совершенствованию организации работы предприятия питания.

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, формируемых в ходе прохождения практики

4.1. Формы контроля (процедуры оценивания)

Опрос - фронтальная форма контроля, представляющая собой ответы на вопросы в устной форме.

Отчет по производственной практике (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) – это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется студентом и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования теоретических и практических навыков и опыта в период прохождения практики на предприятиях индустрии питания и/или в структурных подразделениях университета.

Составление отчета осуществляется в период всей практики, для оформления отчета обучающемуся дается 2-3 дня в конце практики. Отчет должен включать текстовый, графический и другой иллюстративный материал.

При подготовке отчета студенту следует использовать различные литературные, периодические, нормативные и другие источники и материалы, систематизируя, обобщая и анализируя необходимую для того или иного раздела отчета информацию.

Необходимо использовать творческий подход к оформлению и представлению собранной информации, решению поставленных задач, критически оценивать собранные данные. 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.

Шкала оценивания отчета по практике (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-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Основная часть (главы)	Логично, структурировано и полно, на высоком уровне представлены все основные разделы	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Заключение	Сделаны выводы и предложения, логично вытекающие из содержания основной части.	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Список использованных	Представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использованы современные источники.	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27

источников		
Оформление отчета	Выполнено в соответствии с методическими рекомендациями.	
Защита отчета по практике	<p>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 терминологией соответствующей области профессиональной деятельности;</p> <p>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.</p>	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27

Углубленный уровень «хорошо» 84-71 рейтинговых баллов

	Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий	Оцениваемые компетенции
Введение	Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы достаточно корректно, допущены незначительные отклонения от индивидуального задания	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Основная часть (главы)	Достаточно логично, структурировано и полно представлены все основные разделы	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Заключение	Содержит выводы, достаточно логично вытекающие из содержания основной части	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	Представлен список использованных источников, отражающий все разделы отчета, использованы современные источники, присутствуют незначительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	В целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены незначительные отклонения	

Защита отчета по практике	Продemonстрировано знание всего программного материала, свободно изложение материала отчета по практике, умение увязывать теорию с практикой, затруднения с ответом при видоизмененные вопросы, задаваемые руководителем практики при приеме отчета, принятые решения обоснованы, но присутствуют неточности; владение профессиональным языком и терминологией, затруднения с ответом при видоизменении заданий, при обосновании; продемонстрировано умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
---------------------------	--	--------------------------------

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

Критерии, показатели выполнения типовых контрольных заданий		Оцениваемые компетенции
Введение	Цель исследования, задачи, объект, предмет сформулированы нечетко или не вполне соответствуют индивидуальному заданию	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Основная часть (главы)	Недостаточно логично, структурировано и полно представлены основные разделы отчета. Допущены неточности, ошибки в содержании, логике изложения, неточности формулировки	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Заключение	Выводы представлены не логично и не связано	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	Представлен список использованных источников, отражающий не все разделы отчета, присутствуют устаревшие источники и нарушение оформления и цитирования источников	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	В целом выполнено в соответствии с методическими рекомендациями, допущены отклонения	
Защита отчета по практике	продemonстрированы 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-4, ПК-1, ПК-3, 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 исследова-	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6,

	ния	ПК-27
Основная часть (главы)	Фрагментарно без логики представлены основные части отчета: Допущены грубые неточности и ошибки в содержании	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Заключение	Содержит выводы, не вытекающие из основной части	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Список использованных источников	Не представлен список использованных источников, все представленные источники устаревшие, присутствуют значительные нарушения оформления и цитирования источников	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27
Оформление отчета	Выполнено не в соответствии с методическими рекомендациями	
Защита отчета по практике	Не владеет представленным материалом, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями поясняет представленные в отчете по практике материалы, демонстрирует неспособность отвечать на вопросы, задаваемые членами комиссии по приему отчета; отсутствует умение реализовать компетенцию в типовых ситуациях.	ОПК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-27

