

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:08:34

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

«__» _____ 20__ г. Т.А. Шебзухова

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021
Реализуется	в 8 семестре

1. Цели практики

Целями технологической практики являются закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела:

- совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций подготовки обучающихся по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела;
- Изучение производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, закрепление и углубление теоретической подготовки;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- умение определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
- определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать эффективность и надежность процессов производства.
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преемственности перенесения полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки практической работы обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы; воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- приобретение профессиональных навыков, для проведения исследований по заданной методике и анализировать полученные результаты;
- изучение методов определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации;

- систематизация теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- формирование умений работать в коллективе;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительской дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.
- создание условия для практического освоения различных форм и методов профессиональной деятельности;
- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место практики в структуре образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания «Технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.В.01(П).

Технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических навыков, полученных обучающимися в ходе изучения дисциплин учебного плана. Практика базируется на следующих дисциплинах: Б1.О.02.07 Командная работа и эффективные коммуникации; Б1.О.12 Метрология и стандартизация; Б1.О.18 Безопасность жизнедеятельности;

Для освоения технологической практики обучающиеся должны владеть следующими «входными» знаниями, умениями и навыками обучающихся, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОП ВО и необходимым при освоении программы практики:

Индекс	Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
УК-3	Взаимодействия с другими членами команды для достижения поставленной задачи	определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели	осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-6	Управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	планирования траектории своего профессионального развития и предпринятия шагов по её реализации	эффективно планировать собственное время
УК-8	Возможных угроз для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	демонстрирует знание приемов оказания первой помощи пострадавшему
ОПК-2	Основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применять математический аппарат теории вероятностей и математической статистики,	демонстрирует понимание физических явлений и умеет применять физические законы механики, молекулярной физики, термодинамики, электричества и магнетизма для решения типовых задач, демонстрирует понимание химических процессов и может их использовать в построении технологических процессов

ПК-3	Законодательства РФ, в том числе трудовое, для координации, контроля и проведения оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	способен осуществлять контроль и проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
-------------	--	--	---

Результаты прохождения практики должны быть использованы в дальнейшем в подготовке выпускных квалификационных работ, при выполнении научно-квалификационной работы и при изучении следующей дисциплины: Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика обучающихся по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела.

4. Вид, тип практики, способ и формы её проведения

В соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком и требованиями образовательного стандарта:

- **вид практики:** производственная практика;
- **тип практики:** технологическая практика;
- **способ проведения практики:** стационарная и выездная.
- **формы проведения практики:** дискретно т.е. путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени.

5. Место и время проведения практики

Технологическая практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров, а также в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ.

Время прохождения производственной практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Технологическая практика проводится на 4 курсе в 8 семестре (4 недели).

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

6.1 Наименование компетенции

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

6.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Формируемые компетенции	Вид работы обучающегося на практике	Планируемые результаты обучения при прохождении практики, характеризующие этапы формирования компетенций		
		Знания	Умения	Навыки или практический опыт деятельности
ПК-4	оптимизация	Свойств сырья,	определять свойства	определять и

	технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции	полуфабрикатов и продовольственных товаров	сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	технологии производства продуктов питания	применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания,	применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

Планируемые результаты сформулированы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 и профессиональными стандартами: **Руководитель предприятия питания** Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510), **Специалист по технологии продукции и организации общественного питания** Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.07.2020 N 59004)

Виды профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ОП ВО	Задачи профессиональной деятельности выпускника	Трудовые функции (в соответствии с профессиональными стандартами)	Вид работы обучающегося на практике	Реализуемые компетенции (в соответствии с ОП ВО)
организационно-управленческая:	проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;	Руководитель предприятия питания управление материальными ресурсами предприятия питания	Знакомится с фактическим состоянием организации производства;	ПК-4, ПК-5
технологическая	осуществление контроля соблюдения	Специалист по технологии	Знакомится с назначением	ПК-4, ПК-5

	технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках, подразделениях предприятия питания; организация работы производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания; разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;	продукции и организации общественног о питания	оборудования, производственно го инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними; выбирает технологическое оборудование в соответствии с производственны м заданием;	
проектная	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Руководитель предприятия питания Специалист по технологии продукции и организации общественног о питания	обоснование и подготовка технологических компоновок	ПК-4, ПК-5
научно-исследовательская	разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания	Руководитель предприятия питания Специалист по технологии продукции и организации общественног о питания	проведение лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализирован ных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПК-4, ПК-5

7. Объем практики

Астр. часов

Объем занятий: Итого 162,0 ч. 3 з.е.

Продолжительность 4 недели

Зачет с оценкой 8 семестр

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-4, ПК-5	Ознакомительные лекции Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3,0	отчет (письменный)
		Всего:	9,0	
Прохождение практики	ПК-4, ПК-5	Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	1,5	отчет (письменный)
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	1,5	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	

		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационно-экономической работы	117	Собеседование
		Всего:	117	
Отчетный	ПК-4, ПК-5	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	162,0	

9. Формы отчетности по практике

1. Дневник
2. Отчет обучающегося
3. Отзыв руководителя практики от организации (ВУЗа)
4. Отзыв руководителя практики от профильной организации

10. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности обучающегося	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
ПК-4, ПК-5	Организационный	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	8,1	0,9	9
ПК-4, ПК-5	Прохождение практики	Конспект	Собеседование, отчет (письменный)	20,25	2,25	22,5
ПК-4, ПК-5	Выполнение индивидуальных заданий.	Текст индивидуального задания	Собеседование, отчет (письменный)	108	12	120
ПК-4, ПК-5	Составление и оформление отчета о практике	Отчет по практике	Собеседование, отчет (письменный)	9,45	1,05	10,5
Итого за 8 семестр				145,8	16,2	162

11. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций, размещен в УМК технологической практики подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела на кафедре технологии продуктов питания и товароведения и представлен следующими компонентами:

11.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	Организационный	Лекция – консультация Отчет (устный)	Текущий	Устный	Текст отчета
ПК-4, ПК-5	Прохождение практики	Отчет (письменный)	Текущий	Письменный	Текст отчета
ПК-4, ПК-5	Выполнение	Отчет	Текущий	Письменный	Текст

	индивидуальных заданий.	письменный			индивидуальное задание
ПК-4, ПК-5	Отчетный	Собеседование	Промежуточный	Промежуточный	Текст отчета

11.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ПК-4 Базовый	Знание: Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров	демонстрирует большие затруднения при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	Знает основной материал, но допускает неточности	Достаточные знания материала	
	Умение: определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	Не владеет навыками определения анализа технологического процесса	Владеет навыками определения анализа технологического процесса, но допускает некорректные формулировки	На хорошем уровне владеет навыками определения анализа технологического процесса	
ПК-4 Повышенный	Знание: Свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров				Глубокие знания материала
	Умение: определять свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников
ПК-5 Базовый	Знание: технологии производства продуктов питания	демонстрирует большие затруднения	Знает основной материал, но допускает	Достаточные знания материала	

		при изложении значительной части материала, допускает грубые ошибки.	неточности		
	Умение: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не справляется с решением практических задач	Испытывает трудности при решении практических задач	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач	
	Навыки: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	Не владеет навыками технологии производства продуктов питания	Владеет навыками технологии производства продуктов питания, но допускает некорректные формулировки	На достаточно хорошем уровне владеет навыками технологии производства продуктов питания	
ПК-5 Повышенный	Знание: технологии производства продуктов питания				Глубокие знания материала
	Умение: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания				Свободно справляется с решением практических задач
	Навыки: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				Владеет навыками проведения исследований и анализа информационных источников

11.3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического

процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

11.4.Описание шкалы оценивания

Рейтинговая шкала оценивания не предусмотрена

11.5 Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП

11.5.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
	Задание 6	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия

11.5.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в

		работе предприятий питания
ПК-5	Задание 1	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.

11.5.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Продемонстрировать способность обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

11.5.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.
	Задание 3	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 4	Дать характеристику выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с использованием новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию.
	Задание 2	Продемонстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной

		кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 3	Продemonстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 4	Освоить современные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

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

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить компетенции **ПК-4, ПК-5.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном с учетом особенностей организации производства в предприятии прохождения практики. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Задания повышенного уровня предполагают более глубокие познания теоретического материала и логические их увязки с практическими моментами при раскрытии проблем, предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знание, умение и применение полученных теоретических и практических навыков и умений.

Типовая структура отчета по практике - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предполагает наличие следующих элементов:

Титульный лист

Содержание

Введение (объемом 1-2 страницы) должно содержать:

общие сведения о месте прохождения практики, о предприятии в целом, его месте на рынке аналогичных товаров и услуг, масштабах его деятельности, определять цели и задачи практики.

Раздел 1. Паспорт предприятия (наименование предприятия, место расположения, его назначение, производственная мощность, характеристика производственной и торговой группы помещений, ассортимент продукции предприятия и др.).

Раздел 2. Организация работы производственных цехов и помещений

Раздел 3. Индивидуальное задание (студент по результатам работы и собственных наблюдений на предприятии выполняет и оформляет задания базового и повышенного уровня).

Заключение

Список литературы

Приложения

На основании наблюдений, нормативной, технической документации и литературных источников составляется отчет и дневник прохождения практики, в котором в соответствии с видом деятельности прописываются этапы прохождения практики.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по учебной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

12. Методические рекомендации для обучающихся по прохождению практики

На первом этапе необходимо ознакомиться со структурой практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в Методических указаниях по организации и проведению технологической практики, разработанных на кафедре.

Для успешного выполнения заданий по практике «Технологическая практика» направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела обучающемуся необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы.

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1,2	1,2	1	1,2
2	Отработка программы практики. Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1,2	2.3.4.5	1	1,2
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1 - 8	1	1,2
4	Составление и оформление отчета о практике	1,2	1,2	1	1,2

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

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

13.1.1. Перечень основной литературы

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [/biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055).
2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

13.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. 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 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
2. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>. – ЭБС «IPRbooks»
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>. – ЭБС «IPRbooks»
4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 226 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>. – ЭБС «IPRbooks».
5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В. –

Электрон. текстовые данные.– Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.– 211 с.– Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.– ЭБС «IPRbooks»

6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 453 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks».

7. Межгосударственные стандарты

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартиформ.- 2014. –28 с.

ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартиформ. -2015. 16 с.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартиформ. -2015.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– М. Стандартиформ.- 2014. –28 с.

8. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

13.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике

1. Методические указания по организации и проведению производственной практики «Технологическая практика» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

13.1.4.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.biblioclub.ru - «Университетская библиотека онлайн» Общество с ограниченной ответственностью «Директ-Медиа»

2. Электронно-библиотечная система IPRbooks ООО «Ай Пи Эр Медиа

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

14.1. Информационные технологии:

1.Сбор, хранение, систематизация и выдача учебной и научной информации.

2.Обработка текстовой, графической и эмпирической информации.

3.Подготовка, конструирование и презентация итогов исследовательской и аналитической деятельности.

4.Самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных.

5.Использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем.

14.2. Информационные справочные системы:

1. Справочная правовая система ГАРАНТ (интернет-версия). URL: <http://www.garant.ru/iv/>

2. Консультант Плюс. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_160060/

3. Деловая онлайн-библиотека. URL: <http://kommersant.org.ua/>

14.3. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. ОС Windows Professional Russian (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)
2. Microsoft Office Russian License (Microsoft Лицензия №61541869 от 15.02.2013 с ежегодным обновлением)

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

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. – Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, мультимедийное оборудование: ноутбук AcerAspire, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория технологии продуктов питания – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Печи конвекционные Apach ad46d, шкаф расстоечный APACH A92/12, шкафы холодильные PolairGrande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, шкафы холодильные CB 107-S, миксеры планетарные Gastromix b 5 есо, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны моечные BM, фритюрницы Airhot ef8, печь хлебопекарная Piron 800, мясорубка электрическая, плитка индукционная EndeeverSkyline IP-34,

микроволновая печь Samsung, столы производственные СП-1200, стол раб.для теста, мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb, мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации
лаборатория товароведения и экспертизы товаров – аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Шкаф сушильный ШС, фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01, рефрактометры ИРФ-454Б2, мини рН метр «Чекер 1», шкаф вытяжной ШВ-2, весы лабораторные электронные АЛН-620С, весы ВЛ-21, печь муфельная МИМП-3, микроскоп лабораторный МБС-1, микроскоп лабораторный бинокулярный с осветителем БИОМЕД-1, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80 (Касимов), шкаф ШВ-2 вытяжной с мойкой; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, IntelCore I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Научно -исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.