

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов


«29» августа 2017г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.П.2 ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки **19.03.04** **Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность «**Технология продукции и организация ресторанного
дела**»

Квалификация - **бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения - **3 (5)**

Семестр - **6 (9)**

Форма обучения - **очная (заочная)**

НАЛЬЧИК 2017

Программа практики Б2.П.2 По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению

Составители программы

д.т.н., профессор Джабиев А.С. Джабоева

к.т.н., доцент Жилова Р.М. Жилова

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «28» августа 2017 г. №1

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор Джабиев А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «29» августа 2017 № 1

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.э. н., доцент Балаева С.И. Балаева

Согласовано:

Директор научной библиотеки Шогенова И.А. Шогенова

«29» августа 2017 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Производственная практика может проводиться на предприятиях индустрии питания различных организационно-правовых форм с цеховой структурой производства, укомплектованных высококвалифицированными специалистами, выпускающих широкий ассортимент продукции, оснащенных современным оборудованием, с которыми заключены прямые договоры между предприятием и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения производственной практики - по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

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

2.1. Цели и задачи производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела»).

Цель производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения; овладение производственными навыками и прогрессивными методами труда при производстве продукции общественного питания, ее реализации и организации обслуживания.

Основными задачами производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются:

- ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- освоение технологических операций производства продукции и установление их влияния на формирование качества готовых изделий;
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-технической документации;
- изучение правил, обеспечивающих безопасные условия труда, вопросов санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов, механизации и автоматизации производственных процессов.

Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические,	Знать: моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций Уметь: работать в коллективе, адекватно воспринимать и

	конфессиональные и культурные различия	анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях Владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Уметь: применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Владеть: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать: основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения Уметь: производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования
ПК-1	Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Уметь: внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Владеть: технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ПК-2	Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знать: назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного питания. Уметь: использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ. Владеть: современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства	Знать: производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства. Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Владеть: навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.

	продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
ПК-5	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	<p>Знать: методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.</p> <p>Уметь: рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</p> <p>Владеть: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов</p>
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания</p> <p>Владеть: навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам</p>
ПК-17	Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	<p>Знать: особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеть: навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.</p>
ПК-18	Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий	<p>Знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, основы десмургии, принципы реанимации.</p> <p>Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях</p>
ПК-20	Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	<p>Знать: виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.</p> <p>Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.</p> <p>Владеть: видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.</p>

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

Для студентов очной формы обучения практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 6 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 9 учебном семестре.

Полученные в ходе практики результаты могут быть использованы при подготовке курсовых работ (проектов) и выпускной квалификационной работы.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Университета из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов общественного питания» по согласованию с руководителем соответствующей ОПОП ВО бакалаврита, и руководитель практики из числа специалистов профильной организации.

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки бакалавров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также предприятия индустрии питания, расположенные на территории РФ, желательны в КБР, независимо от организационно-правовой формы, имеющие цеховую структуру производства и выпускающие широкий ассортимент продукции, оснащенные современным оборудованием и испытательными приборами, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практики,

Область профессиональной деятельности обучающихся включает:

-обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

-производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

- разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

-контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

-контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Выбор места практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и содержание работ определяются необходимостью ознакомления обучающегося с деятельностью предприятий, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной направленности ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика проводится в соответствии с программой практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 6 зачетных единиц (216 часов, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяется целями и задачами практики.

В процессе прохождения практики обучающийся:

знакомится с организационно-производственной структурой предприятия; осваивает технологические операции производства продукции и устанавливает их влияние на формирование качества готовых изделий;

изучает ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативно-техническую документацию;

изучает правила, обеспечивающие безопасные условия труда, вопросы санитарии и гигиены на предприятии общественного питания;

изучает оборудование, аппаратуру, контрольно-измерительные приборы, механизацию и автоматизацию производственных процессов.

Вид работ и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Са- мостоя - тельна я работа обуча- юще- гося	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
		консуль- тация руковод ителя практик и от универс итета	индиви- дуальные консуль- тации с руководи- телем практики от предприят ия	сбор и анализ данных, выполне- ние индиви- дуального задания под руковод- ством специали- стов предприя- тий и руководи- телей практики		
1	Подготовительный этап					
1.1	Установочная лекция: цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности	2	2			Проверка посещаемости, перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2	Производственный этап					
2.1	Ознакомление с предприятием. Формирование организационно-экономической характеристики Изучение работы	2	2	64	90	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении

	помещений для приёма и хранения продуктов, тарного хозяйства. Работа в заготовочных цехах (овощной, мясо-рыбный). Работа в доготовочных цехах (горячий, холодный). Работа в специализированном цехе (кондитерский, мучной) Работа на раздаче готовой пищи. Работа в качестве дублера завпроизводством					производственного этапа
2.2	Выполнение индивидуального задания	2		8	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа
3	Аналитический этап					
3.1	Обработка и систематизация собранного материала. Выработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия	2	2	4	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа. Представление собранных материалов руководителю практики
4	Заключительный этап					
4.1	Интерпретация полученных результатов. Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			2	10	Представление собранных материалов руководителю практики. Проверка выполненного этапа. Сдача отчета по производственной практике
Итого – 216		10	8	78	120	

6. Форма отчетности по практике

По итогам производственной практики (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов общественного питания и химия» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности должен иметь следующую структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

Основная часть работы должна быть структурирована на разделы.

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Необходимо рассмотреть общую характеристику предприятия, а именно:

- местонахождение предприятия, архитектурно-планировочное решение, принадлежность здания;
- тип, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей;
- меню предприятия (соответствие примерному ассортиментному минимуму, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- формы и методы обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг;
- дневной товарооборот, перечень филиалов (оформить в виде таблицы 1).

Таблица 1 – Производственная программа предприятия

Наименование предприятия, филиалов	Дневной товарооборот	Количество реализуемых блюд в день, порций			
		Всего	В том числе		
			холодные блюда и закуска	супы	и т.д.

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ПРИЕМА И ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Изучить организацию работы помещений для приема и хранения продуктов и представить в отчете:

- характеристику помещений для приема и хранения продуктов (состав, расположение по отношению к производству, удобство выгрузки и погрузки товаров, наличие средств механизации);
- анализ условий хранения товаров, сырья, полуфабрикатов (соблюдение правил товарного соседства, температурных режимов и сроков хранения, оптимальное использование площадей).

Изучить организацию тарного хозяйства и представить в отчете:

- условия хранения, санитарной обработки и ремонта тары;
- порядок учета тары и порядок возврата ее поставщику.

Результаты по разделу оформить в таблицу 2.

Таблица 2 – Анализ условий хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Наименование кладовой, охлаждаемой камеры и оборудования	Ассортимент товаров, сырья и полуфабрикатов, подлежащих хранению	Условия хранения	Сроки хранения	Заключение о соблюдении санитарных норм

Внести предложения по совершенствованию организации работы помещений для приема и хранения продуктов.

РАЗДЕЛ 3. ИЗУЧЕНИЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ

В период практики студенты должны изучить производственную структуру предприятия и дать общую характеристику производства: состав производственных

цехов, взаимосвязь между ними и другими производственными помещениями предприятия.

Во время прохождения практики в производственных цехах студенты должны изучить:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- технологические линии обработки продуктов, приготовление полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организацию рабочих мест поваров.

3.1 Овощной цех

Назначение цеха, режим работы, мощность. Ассортимент перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов. Технологические линии обработки овощей, виды нарезки, нормы отходов по нормативно-технической документации и фактические, их использование. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей.

Схема размещения оборудования в цехе, оценка правильности размещения оборудования с точки зрения поточности и рациональности. Предложения по совершенствованию технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и повышению производительности труда.

3.2 Мясо-рыбный цех

Назначение цеха, режим работы, мощность. Ассортимент поступающего сырья. Схемы технологического процесса обработки мяса, субпродуктов. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и нормы их выхода согласно нормативно-технической документации. Режим оттаивания сырья, поступающего в цех. Кулинарная разделка туш, назначение выделенных при разделке частей. Изготовление крупнокусковых, порционных натуральных, панированных и мелкокусковых полуфабрикатов. Приемы рыхления мяса, маринование и панировка полуфабрикатов. Приготовление рубленой и котлетной масс, полуфабрикатов из них. Приемы механической кулинарной обработки субпродуктов.

Технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и производство полуфабрикатов из них. Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из них.

Приемы разделки чешуйчатой рыбы. Подготовка рыбы к фаршированию. Приемы разделки рыбы с хрящевым скелетом.

Результаты технологических разработок в заготовочных цехах отразить в таблице 3.

Таблица 3 – Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов

Наименование сырья	Наименование вырабатываемого полуфабриката	Масса сырья брутто, г	Отходы и потери при механической обработке к массе брутто, % Н* Ф*	Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Кулинарное использование полуфабриката	Сроки хранения, ч.	Температура хранения, °С

Н* - нормы отходов и потерь согласно НТД (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий);

Ф* - фактически полученные отходы и потери (определяются опытным путем).

Схема размещения оборудования в цехе. Предложения по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда в цехе.

Для мучного и кондитерского цехов собранный материал оформить в виде таблице 6.

Таблица 6 – Характеристика кондитерского (мучного) цеха

Вид теста	Наименование изделий	Масса полуфабриката, г	Время выпечки	Температура выпечки	Выход выпеченных изделий

Для каждого цеха в соответствии с технологическим процессом указать технологические линии обработки продуктов, организацию рабочих мест и их оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой.

Материал оформить в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Организация производственного процесса в цехе (овощном, мясо-рыбном, горячем, холодном, кондитерском)

Технологические линии обработки продуктов	Характеристика рабочих мест	Оснащенность оборудованием			Оснащенность посудой, инвентарем	
		Тип	Марка	Количество	Наименование	Количество

3.6 Раздача готовой пищи

Назначение, тип раздачи, ее производительность; вид оплаты; оборудование, инвентарь и посуда. Соответствие линии раздачи данному типу предприятия. Условия и сроки хранения блюд, кулинарных изделий и напитков. Правила отпуска блюд на раздаче.

Предложения по повышению пропускной способности раздачи.

3.7 Работа в качестве дублера завпроизводством

После изучения организации производства студенты должны подробно ознакомиться с должностными обязанностями завпроизводством и продублировать его работу.

Работая в качестве дублера завпроизводством, студенты обязаны: участвовать в оперативном планировании производства, составлять плановые меню, получать продукты из кладовой и распределять их по цехам, отпускать готовую продукцию в филиалы предприятия, ознакомиться с ведением учета продукции по цехам и в целом по предприятию, научиться оформлять соответствующие документы.

Представить в отчете:

- перечень документов по учету продукции по цехам и на производстве в целом;
- заполненные образцы документов: требование-накладная, заборный лист, акт о реализации готовой продукции, отчет о движении на производстве продуктов, тары и др.;
- правила ведения журнала остатков пищи (привести копию страницы журнала с записями);
- порядок учета и реализации пищевых и механических отходов.

РАЗДЕЛ 4. ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Тематика индивидуальных заданий:

1. Гидратация и дегидратация белков пищевых продуктов при тепловой обработке
2. Денатурация и деструкция белков пищевых продуктов при тепловой обработке
3. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы в процессе тепловой кулинарной обработки.
4. Изменения сахаров при тепловой кулинарной обработке продуктов
5. Изменения крахмала при тепловой кулинарной обработке продуктов
6. Изменения липидов при варке продуктов
7. Изменения липидов при жарке продуктов
8. Изменения механической прочности паренхимной ткани картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке

9. Факторы, влияющие на продолжительность тепловой кулинарной обработки картофеля, овощей и плодов
10. Изменение массы и пищевой ценности картофеля, овощей и плодов при тепловой кулинарной обработке
11. Изменения цвета овощей и плодов с белой окраской при тепловой кулинарной обработке
12. Изменения цвета овощей и плодов с зеленой окраской при тепловой кулинарной обработке
13. Изменения цвета овощей и плодов с красно-фиолетовой окраской при тепловой кулинарной обработке
14. Изменения витаминов в овощах и плодах при тепловой кулинарной обработке
15. Изменение белков мяса при тепловой обработке.
16. Изменение жиров при нагреве мяса.
17. Изменения экстрактивных веществ и витаминов при тепловой кулинарной обработке мяса.
18. Изменение водоудерживающей способности мяса и мясопродуктов при их тепловой обработке.
19. Изменения, протекающие в рыбе при тепловой кулинарной обработке.
20. Изменения, протекающие в крупах при тепловой кулинарной обработке.
21. Изменения, протекающие в бобовых при тепловой кулинарной обработке.
22. Изменения, протекающие в макаронных изделиях при тепловой кулинарной обработке.

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

Список литературы должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу студента с разработанными практическими рекомендациями по выявленным недостаткам.

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является зачет с оценкой.

По окончании практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося, подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана факультета пищевых производств.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

ОК-6- Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-9- Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

ОПК-4- Готовностью эксплуатировать различные виды технологического 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 качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

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

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

ПК-5- Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

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

ПК-17- Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-18- Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий

ПК-20 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

В процессе освоения образовательной программы компетенций ОК-6, ОК-9, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-17, ПК-18, ПК-20 также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов и типов практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОК-6	Б1.Б.1 История Б1.Б.20 Начертательная геометрия Б1.Б.32 Русский язык и культура речи	1
	Б1.Б.2 Философия Б1.Б.21 История и культура народов КБР Б1.Б.33 Психология и педагогика ФТД.1Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	2
	Б1.Б.5 Социология	4

	Б1.Б.31 Политология Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ОК-9	Б1.Б.10 Экология	4	
	Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности	5	
	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ОПК-4	Б1.Б.12 Механика Б1.Б.12.2 Соппротивление материалов	3	
	Б1.Б.29 Теплотехника	4	
	Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-1	Б1.Б.16 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	
	Б1.В.ОД.8 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ОД.5 Санитария и гигиена питания Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода	3	
	ФТД.2 Эстетика оформления ресторанный продукции	4	
	Б1.В.ОД.6 Процессы и аппараты пищевых производств	5	
	Б1.Б.13 Биохимия Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б1.В.ОД.7 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Б1.В.ДВ.7.1 Оборудование малых предприятий Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств	7	
	Б1.В.ОД.13 Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-2	Б1.Б.20 Начертательная геометрия	1	
	Б1.Б.11 Информатика	2	
	Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности	3	
	Б1.В.ДВ.8.3 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	4	
	Б1.Б.24 Детали машин и основы конструирования Б1.Б.27 Электротехника и электроника	5	
	Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-4	Б1.В.ДВ.2.1 Введение в направленность Б1.В.ДВ.2.2 Основы технологии продукции общественного питания Б1.В.ДВ.5.1 Микробиология Б1.В.ДВ.5.2 Биотехнологии в пищевой промышленности	3	
	Б1.Б.10 Экология Б1.Б.25 Физиология питания Б1.Б.29 Теплотехника	4	
	ФТД.2 Эстетика оформления ресторанный продукции		
	Б1.В.ОД.6 Процессы и аппараты пищевых производств	5	
	Б1.В.ОД.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б1.В.ОД.12 Современные технологии производства продуктов питания Б1.В.ОД.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта	6	

	профессиональной деятельности		
	Б1.В.ОД.7 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни Б1.В.ДВ.7.1 Оборудование малых предприятий Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств	7	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-5	Б1.В.ДВ.6.1 Холодильная техника и технология Б1.В.ДВ.6.2 Научные основы применения холода	3	
	Б1.Б.19 Теоретические основы инновационной политики Б1.Б.29 Теплотехника	4	
	Б1.Б.19 Детали машин и основы конструирования	5	
	Б1.Б.26 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.ОД.1 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-6	Б1.В.ОД.5 Санитария и гигиена питания Б1.В.ОД. 8 Управление качеством в общественном питании Б1.В.ДВ.2.1 Введение в направленность Б1.В.ДВ.2.2 Основы технологии продукции общественного питания	3	
	Б1.В.ДВ.9.1 Организация питания в санаторно-курортных организациях Б1.В.ДВ.9.2 Технология и организация услуг питания при туристических комплексах	5	
	Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б1.В.ОД.4 Технология рационального и диетического питания Б1.В.ОД.7 Технология продукции общественного питания для специальных контингентов населения Б1.В.ОД.9 Технология национальной и зарубежной кухни	7	
	Б1.В.ОД. 13 Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-17	Б1.Б.29 Теплотехника	4	
	Б1.Б.27 Электротехника и электроника	5	
	Б1.Б.18 Технология продукции общественного питания Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-18	Б1.Б.22 Безопасность жизнедеятельности	5	
	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8	
ПК-20	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	
	Б1.Б.7 Маркетинг Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется семестром изучения дисциплин и прохождения практик*

7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОК-6 - Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Подготовительный этап Производственный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
2.	ОК-9-Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Подготовительный этап Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
3.	ОПК-4-Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Подготовительный этап Производственный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
4.	ПК-1-Способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
	ПК-2-Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
5.	ПК-4-Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
	ПК-5-Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
	ПК-6-Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
	ПК-17-Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной

	производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		работы, устное собеседование
	ПК-18-Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы, устное собеседование
	ПК-20-Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	Производственный этап Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита отчета Текущий контроль: выполнение самостоятельной работы и индивидуального задания

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

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Формой промежуточной аттестации по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является **зачет с оценкой**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОК-6 (шестой этап)	Знать: моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций	Не знает моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных	Частично знает моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций	Достаточно владеет знаниями моральных и правовых норм социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных	В полной мере владеет знаниями моральных и правовых норм социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		традиций		традиций	особенности культурных традиций
	Уметь: работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	Не обладает умениями в рамках компетенции.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	Умеет работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях	На высоком уровне умеет работать в коллективе, адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи, предупреждать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях
	Владеть: навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей	Не владеет навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей	Не в полной мере имеет представления о бесконфликтной работе и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей	Владеет в основном навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей	На достаточно высоком уровне владеет навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
ОК-9 (шестой этап)	Знать: основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и населения от возможных	Не знает основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала	Частично знает основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите производственного персонала и	Знает на достаточно хорошем уровне основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите	На высоком уровне знает основные природные и техносферные опасности, методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности; основные способы и меры по защите

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	производственно-го персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Уметь: применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Не умеет применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Не в полной мере умеет применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	На достаточно хорошем уровне умеет применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	На высоком уровне умеет применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Владеть: требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях	Свободно владеет требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности, способами защиты производственного персонала в чрезвычайных ситуациях
ОПК-4 (шестой этап)	Знать: основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения	Не знает основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения	Знает в общих чертах основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения	Знает в достаточной степени основные характеристики технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область применения	Знает основные характеристик и технологического оборудования, основы теории механизмов и машин, классификацию оборудования, достоинства, недостатки и область

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
					применения
	Уметь: производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Не обладает навыками в рамках компетенции	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	На достаточно хорошем уровне умеет производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Умеет производить подбор и эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеть: методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Не владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Удовлетворительно владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Владеет в основном методами подбора и эксплуатации технологического оборудования	Владеет методами подбора и эксплуатации технологического оборудования
ПК-1 (шестой этап)	Знать: режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Не знает режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Частично знает режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Знает на достаточно хорошем уровне режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	На высоком уровне знает режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой кулинарной обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Уметь: внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства	Не умеет внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства	Не в полной мере умеет внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства	На достаточно хорошем уровне умеет внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства	На высоком уровне умеет внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	производства продуктов питания; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	хорошие продукты производства; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	отличные продукты производства; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеть: технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования	Не владеет технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования	Знаком с технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования	Владеет технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования	В полной мере владеет технологией производства продукции питания; методами оценки качества и безопасности продукции питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования
ПК-2 (шестой этап)	Знать: назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного	Не знает назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного	Частично знает назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере общественного	Знает на достаточно хорошем уровне назначение пакетов компьютерных программ, используемых в	На высоком уровне знает назначение пакетов компьютерных программ, используемых в сфере

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	питания.	питания.	питания.	сфере общественного питания.	общественного питания.
	Уметь: использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.	Не умеет использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.	Не в полной мере умеет использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.	На достаточно хорошем уровне умеет использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.	На высоком уровне умеет использовать компьютерные программы для расчетов, уметь с помощью компьютерных программ описать технологически процессы при производстве продукции; управлять информацией с использованием прикладных программ.
	Владеть: современными информационными и технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.	Не владеет современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.	Частично владеет современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.	Владеет современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.	В полной мере владеет современными информационными технологиями; навыками использования специализированных компьютерных программ на предприятиях общественного питания, для описания технологического процесса производства продукции.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-4(шестой этап)	Знать: производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.	Не знает производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.	Частично знает производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.	Знает на достаточно хорошем уровне производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.	На высоком уровне знает производственный процесс и его структуру, рациональные формы организации производства; организацию основного и вспомогательного производства.
	Уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не в полной мере умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	На достаточно хорошем уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	На высоком уровне умеет определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Владеть: навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.	Не владеет навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.	Частично владеет навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.	Владеет навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.	В полной мере владеет навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-5 (шестой этап)	Знать: методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.	Не знает методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.	Частично знает методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.	Знает на достаточно хорошем уровне методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.	На высоком уровне знает методы расчета производственной мощности, порядок разработки производственной программы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов предприятий питания; виды технических и технологических инноваций.
	Уметь: рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Не умеет рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	Не в полной мере умеет рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	На достаточно хорошем уровне умеет рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	На высоком уровне умеет рассчитывать производственные мощности и определять эффективность работы технологического оборудования; анализировать использование производственной мощности предприятия и определять ее резервы; обосновывать выбор технологических процессов; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
	Владеть: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки	Не владеет методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки	Частично владеет методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки	Владеет навыками: методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки	В полной мере владеет методикой расчета производственной мощности предприятия; методами разработки

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов	производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов	производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов	производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов	производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; способами определения производственного потенциала и выявления резервов
ПК-6 (шестой этап)	Знать: действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания	Не знает действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания	Частично знает действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания	На высоком уровне знает действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, используемую при производстве и реализации продукции общественного питания
	Уметь: пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания	Не умеет пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания	Не в полной мере умеет пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания	На высоком уровне умеет пользоваться нормативной, технической, технологической документацией, организовывать документооборот по производству и реализации продукции питания
	Владеть: навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам	Не владеет навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам.	Частично владеет навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам.	Владеет навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам	В полной мере владеет навыками разработки организационной, технологической документации, установленной отчетности по утвержденным формам

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-17 (шестой этап)	Знать: особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Не знает особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Частично знает особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает на достаточно хорошем уровне особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	На высоком уровне знает особенности организации основного и вспомогательного производства на предприятиях питания; ресурсосберегающие технологии производства продукции питания; виды и этапы оперативного планирования; способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
	Уметь: организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Не умеет организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	Не в полной мере умеет организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	На достаточно хорошем уровне умеет организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания	На высоком уровне умеет организовать ресурсосберегающее производство, и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
	Владеть: навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Не владеет навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Частично владеет навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	Владеет навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.	В полной мере владеет навыками оперативного планирования производства продукции питания; способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-18 (шестой этап)	Знать: основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, принципы реанимации.	Не знает основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, принципы реанимации.	Частично знает основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, принципы реанимации.	Знает на достаточно хорошем уровне основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики; виды травм, принципы реанимации.	На высоком уровне знает основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристик и; виды травм, принципы реанимации.
	Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях	Не умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях	Не в полной мере умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях	На достаточно хорошем уровне умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях	На высоком уровне умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, проводить оценку состояния пострадавшего, оказывать первую помощь при различных травмах в чрезвычайных ситуациях
	Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	Не владеет способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	Частично владеет способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	Владеет способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	В полной мере владеет способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях
ПК-20 (шестой этап)	Знать: виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания.	Не знает виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания	Частично знает виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания	Знает на хорошем уровне виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания	На высоком уровне знает виды коммуникаций; характеристику коммуникационного процесса, преграды на пути его осуществления; виды, способы и принципы делового общения, логические приемы доказывания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	Не умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	Не в полной мере умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.	На высоком уровне умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.
	Владеть: видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.	Не владеет видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.	Частично владеет видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.	Владеет видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.	В полной мере владеет видами и способами делового общения, методами эмоционального воздействия на работников предприятий питания, логическими приемами доказывания.

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку « отлично » заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В	оценку « хорошо » заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет

		частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Описание процедуры оценивания

При возвращении с производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) в университет обучающийся обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в последний день окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;
- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из Университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

1. Как вы можете охарактеризовать свое предприятие в соответствии с ГОСТ 30389 - 2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»? Какую структуру имеет производство?

2. Отличительные особенности ресторана люкс от ресторана первого класса?
3. В чем отличия кафе от ресторана (столовой, закусочной)?
4. Какую функциональную структуру имеет предприятие - база Вашей практики?
5. Какие помещения вашего предприятия относятся к производственным?
6. Какие технологические линии организованы в производственных цехах?
7. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
8. Какие требования к производственным помещениям соблюдены в предприятии?
9. Какие факторы определяют* микроклимат в производственных помещениях?
10. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
11. Какие рабочие места организованы в горячем (холодном) цехе?
12. Перечислите ассортимент кулинарной продукции, производимой в вашем предприятии.
13. По какой нормативной документации вырабатывается продукция в данном предприятии?
14. Приведите примеры приготовленной вами кулинарной продукции.
15. Какое оборудование используется для варки бульонов и приготовления супов в предприятии?
16. Назовите оборудование для приготовления основных горячих блюд вашего предприятия?
17. Какое оборудование следовало бы дополнительно установить?
18. Какие правила санитарии применяются в производстве кулинарной (кондитерской продукции)?
19. Дайте характеристику моечной столовой посуды, соблюдаются ли требования к мойке посуды?
20. Из каких стадий состоит технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий?
21. Перечислите виды и типы оборудования, используемые в кондитерских цехах.
22. Какие яйца запрещается применять при изготовлении кондитерских изделий?
23. Как обрабатывают яйца перед использованием в кондитерских цехах?
24. Как организуется просеивание муки в кондитерских цехах?
25. Опишите организацию замеса и приготовления дрожжевого теста.
26. Опишите организацию приготовления бисквитного теста.
27. Опишите организацию рабочих мест приготовления слоеного теста.
28. Как организуется приготовление заварного теста?
29. Как организуются рабочие места для разделки теста?
30. Какие инструменты и инвентарь применяется для разделки теста?
31. Опишите организацию рабочего места для разделки дрожжевого теста.
32. Как организуется выпечка кондитерских изделий?
33. Приведите примеры температурного режима выпечки изделий из различных видов теста.
34. Как организуется приготовление отделочных полуфабрикатов?
35. Какой инвентарь, инструменты используют при отделке тортов и пирожных?
36. Как организуется мойка посуды, инвентаря и кондитерского цеха?
37. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?
38. Как осуществляется процесс реализации готовых кулинарных блюд и изделий, мучных кондитерских изделий?
39. Перечислите виды торговых помещений вашего предприятия.
40. Соответствует ли вестибюль предъявляемым требованиям?
Дайте характеристику интерьеру зала.
41. Какая мебель установлена в залах вашего предприятия?
42. Назовите виды столовой посуды и приборов в вашем предприятии, соответствуют ли они требованиям?

- 43.Какая посуда используется для подачи супов?
- 44.Перечислите виды посуды для подачи горячих блюд.
- 45.Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
- 46.Какие методы подачи используют в вашем предприятии?
- 47.Какие виды приборов используют в вашем предприятии, их назначение и характеристика?
48. Какие виды столового белья, их характеристика.
49. В чем заключается подготовка зала к обслуживанию?
- 50.Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- 51.Какие варианты сервировки столов применяют в вашем предприятии, насколько они соответствуют требованиям?
- 52.Варианты складывания салфеток.
- 53.В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
- 54.Перечислите виды меню, применяемые на предприятии? Что вы бы рекомендовали добавить?
- 55.Соблюдаются ли требования к оформлению меню и преискурантов?
- 56.Кто подписывает и утверждает меню и преискуранты?
- 57.Перечислите элементы обслуживания потребителей в вашем предприятии.
- 58.Правила встречи и размещения гостей.
- 59.Как принимается и оформляется заказ?
- 60.Как подается буфетная продукция?
- 61.Перечислите обязанности метрдотеля (менеджера)
62. Как определить дневной товарооборот предприятия?
63. Какой план по собственной продукции на вашем предприятии?
64. Как увеличить объем продаж собственной продукции (буфетной продукции)?
- 65.Назовите основных конкурентов вашего предприятия?
- 66.Каковы конкурентные преимущества вашего предприятия?
- 67.Как соблюдаются требования пожарной безопасности на вашем предприятии?

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

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость –разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию –поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;

- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);

- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики, возможно использование таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из университета, как не выполнившие обязанности по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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

Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс].: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и Ко, 2015. - 416 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

2. Веснин, В. Р. Менеджмент: учебник / В. Р. Веснин. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Проспект, 2011. – 616 с.3.

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е.Чердниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

4. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В. А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.

5. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

6. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания /И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская.- СПб.: Троицкий Мост, 2011.- 232 с.

7. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А. И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература

8.Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности: Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 416 с.

9.Дунец, Е. Г.Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Г.Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 192 с.

10. Иванова, В.Н. Особенности выполнения выпускной квалификационной работы: учебное пособие/ В.Н. Иванова, М.П.Могильный, Т.В.Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 72 с.

11.Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: Учеб. Пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко.- Мн.: Вышш. шк., 2003.- 286 с.

12.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. – М.: Альфа – М:ИНФРА – М, 2011. – 416 с.

13.Могильный М.П. Справочник работника общественного питания/М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный. – М.: ДеЛи, 2011. – 666 с.

14. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции: учебное пособие / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

15.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 1. Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. – М.: Академия, 2012. – 416 8.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 2. Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. – М.: Академия, 2012. – 496 с.

16.Оборудование предприятий общественного питания: учебник. Ч. 3. Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева. – М.: Академия, 2012. – 304 с.

17.Общественное питание: сборник нормативных документов / Отв. за вып. Е.Н. Волнова. – М.: ГроссМедиа, 2005. – 208с.

18. Петров, А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: учебное пособие / А. М. Петров. – М.: Омега– Л, 2011. – 415 с.

19.Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. В. Шленская [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.

20.Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Ростов н/Д.: Феникс, 2012. – 373 с.

21. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Л.А.Радченко; под ред. С.Н.Белоусовой - Изд. 3-е доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: издательство «Феникс», 2012. - 318 с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров, столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2009.- 800 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – СПб.: Политехника, 2000. – 392 с.

24. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании /В.М. Калинина. – М.: Мастерство, 2001. – 432 с.

25. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебник / под ред. Л. Г. Елисеева. – М.: МЦФЭР, 2009. – 800 с.

26. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В. В. Усов. – М.: Академия, 2011. – 432 с.

27. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами Auto CAD: учебник для бакалавров / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения практики

- ЭБС «Университетская библиотека»
ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017 г.-
<http://biblioclub.ru>
- ЭБС «Издательства Лань»
ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)
ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс	http://www.consultant.ru.

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

9.1. При организации образовательного процесса по дисциплине применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной - почты;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

9.2. Лицензионное программное обеспечение

Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V9414269

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антиплагиат лицензионный договор №212

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

1С Университет;

9.3. Информационно-справочные системы

Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория №309 для проведения занятий лекционного типа	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель;
2.	Практика	Предприятия общественного питания различных форм собственности	Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипяtilьник, водонагреватель «Т thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипяtilьники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
доцент Т.Х.Тлупов

«___» _____ 20 г.

Рабочий график (план) прохождения практики

_____ (тип практики)
Обучающегося _____
Направление - _____._____._____
Направленность _____
курс ____ семестр ____
продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«___» _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

«___» _____ 20 г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации _____
подпись _____ фамилия инициалы
МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании
проведения практики**

Обучающийся _____
Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета _____
подпись _____ фамилия инициалы

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(По получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
Направленность
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
Должность ФИО

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела», успешно прошел производственную практику в объеме ___/___ часов/з.ед. (_____ недель) с «_____» _____ 201__ года по «_____» _____ 201__ года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программе практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ОК-6- Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия			
ОК-9- Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций			
ОПК-4- Готовностью эксплуатировать различные виды технологического 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 качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания			
ПК-2- Владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования			
ПК-4- Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения			
ПК-5- Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство			
ПК-6-Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
ПК-17-Способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов			
ПК-18-Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятий			
ПК-20-Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения			

Руководитель практики от университета

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)