



Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), обязательными при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продуктов и организация общественного питания» образовательными учреждениями высшего образования на территории Российской Федерации, имеющими государственную аккредитацию утвержденным приказом от 12 ноября 2015 г. №1332.

Рабочая программа составлена на основе учебного плана направления подготовки и предназначена для обучения студентов Российской международной академии туризма.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТДОР. Протокол № 5 от «12» 01 2016 г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического отдела

Жар  
13» января 2016 г.

Декан факультета

  
«13» января 2016 г.

Зав. библиотекой

М.А.С.  
«13» января 2016 г.

## 1. Вид практики, способы и формы ее проведения.

**Вид практики:** производственная

Типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Часть производственной практики, реализуема в последнем семестре обучения является преддипломной практикой, проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной составляющей производственной практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Важной составляющей производственной практики является проведение научных исследований и апробация научных методик. По результатам научно-исследовательской работы, проведенной в ходе производственной практики и особенно преддипломной практики студентами готовятся научные статьи и доклады на конференции. Результаты исследований преддипломной практики отражаются в ВКР.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов и классов.

Производственная практика представляет вторую часть Блока 2 учебного плана и базируется на учебных дисциплинах, освоенных студентами в ходе теоретической подготовки.

## **2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести практические навыки и умения по общекультурным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям:

ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОК-7 ПК-1 ПК-4  
ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-10 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-22 ПК-24  
ПК-25 ПК-26 ПК-27 ПК-28

№ пп	Индекс компет енции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)	Содержание компетенции (в результате прохождения практики студент должен)		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	профессионально-ориентированную риторичеку, методы создания понятных текстов	Использовать профессионально-ориентированную риторичеку	Навыками социального взаимодействия на одном из иностранных языков
2	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Источники и профессиональной информации	получать и обрабатывать информацию из различных источников . структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	Навыками интерпретации, структурирования и оформления документации
	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	методы защиты 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	основными методами защиты производственного персонала
	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	средства развития достоинств и	критически оценивать свои достоинства	навыками саморазвития, повышения своей

			устранени я недостатк ов	а и недостатки	квалификации и мастерства
	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Нормы качества производимой продукции	осуществлять технологический контроль соответствия качества	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции
3	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Требования техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатировать различные виды технологического оборудования	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности
	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	Участвовать в организации производства и организации обслуживания	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания
4	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять	Технические средства для измерения основных параметров	основы организации и осуществления технологического процесса производст	Навыками использования технических средства для измерения основных параметров технологических

		технологический процесс производства питания	технологических процессов	ва производства питания	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства питания, принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	технические средства и технологии на предприятии	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Методами обосновывания принятия конкретного технического решения
	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства питания	документооборот по производству на предприятии питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	Способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства питания
	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Методы контроля процесса продаж	анализировать информацию по результатам продаж	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой	Методы поиска, выбора и использования	анализировать и оценивать результаты	Методами поиска, выбора и использования

		информации в области развития потребительского рынка, систематизировать информацию	ания новой информации в области развития индустрии и питания и гостеприимства	вность системы контроля деятельности производства	я новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Системы поддержки и здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции и производства и услуг	Применять нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Методы мониторинга и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания	Навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать	Методы поиска, выбора и	Осуществлять поиск, выбор и	Навыками поиска, выбора и



		результаты экспериментов	использование новой информации в области развития потребительского рынка	использование новой информации в области развития потребительского рынка	использование новой информации в области развития потребительского рынка
	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	изучать и анализировать научно-техническую информацию	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию
	ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	методы и средства обработки и экспериментальных данных проведенных исследований	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов
	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Требования к качеству услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования	участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	способностью контролировать качество предоставляемых организациям услуг по проектированию
	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на	Методы составления технического задания	составлять техническое задание на проектирование	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование

	проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)		предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки и технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи	информации в области проектирования предприятий
--	--	--	---	---

### 3. Место практики в структуре образовательной программы бакалавриата

В ходе производственной практики студенты получают практические навыки и закрепляют теоретические знания, полученные при изучении предшествующих производственной практике дисциплин (табл. 1):

Знания, опыт и навыки, полученные в ходе производственной практики студенты применяют в ходе освоения последующих дисциплин образовательной программы (

Таблица 1 – Предшествующие производственной практике дисциплины

1 этап		
1-31	Дисциплины I этапа	1-4
32	Маркетинг	5
33	Биохимия	5
34	Технология продукции общественного питания	5
36	Санитария и гигиена питания	5
37	Процессы и аппараты пищевых производств	5
38	Товароведение продовольственных товаров	5
39	Микробиология	5
40	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6

41	Безопасность жизнедеятельности	6
42	Физиология питания	6
43	Оборудование предприятий общественного питания	6
44	Технология ресторанной продукции	6
45	Организация барного дела	6
<b>2 этап</b>		
1-45	Дисциплины I, II этапов	1-6
46	Технология ресторанной продукции	7
47	Проектирование предприятий питания	7
48	Традиции и культура питания народов мира	7
49	Анимационный сервис на предприятиях питания (Организация культурно-досуговой деятельности)	7
50	Бухгалтерский учет в общественном питании (Анализ и планирование деятельности в общественном питании)	7
51	Фирменный стиль предприятий питания (Имидж предприятий питания)	7
52	Профессиональная этика и этикет	8
53	Менеджмент в общественном питании (Управление проектами в общественном питании)	8
54	Организация ресторанного дела (Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания)	8
55	Основы научных исследований и творчества (Методы научных исследований)	8

#### **4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах**

В соответствии с учебным планом по направлению объем производственной нагрузки по Производственной практике составляет 2 зачетные единицы, т.е. 396 часов производственной нагрузки.

В соответствии с Графиком учебного процесса студентов РМАТ производственная практика студентов очного отделения Производственная практика студентов производится в 2 этапа:

1 этап - 6 семестр, 4 нед., 6 з.е., 216 часов,

2 этап - 8 семестр, 7 1/5 нед., 11 з.е., 396 часов.

#### **Объем и виды учебной работы**

Вид производственной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры				
		6	7	8	9	10
<b>Контактные занятия (всего)</b>	8	4		4		
В том числе:	-	-	-	-		
Лекции	4	2		2		
Практические занятия (ПЗ)						
Семинары (С)	4	2		2		
Лабораторные работы (ЛР)						
Интерактивные формы						
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	604	212		392		
В том числе:	-	-	-	-	-	
Курсовой проект (работа)						
Расчетно-графические работы					*	
Реферат						
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	604	178		214	*	
<i>Вид промежуточной аттестации (зачет)</i>		Зач.		Зач.		
Общая трудоемкость	часы	612	216	396	*	
	зачетные единицы	17	5	6		

Для студентов заочного отделения производственная практика организуется на 4 курсе на 43-47 неделе обучения и на 5 курсе 33-40 неделе обучения.

Вид производственной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		4 курс		5 курс	
<b>Контактные занятия (всего)</b>	8	4		4	
В том числе:	-	-	-	-	
Лекции	4	2		2	
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)	4	2		2	
Лабораторные работы (ЛР)					
Интерактивные формы					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	604	212		392	
В том числе:	-	-	-	-	
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	604	178		214	4
<i>Вид промежуточной аттестации (зачет)</i>		Зач.		Зач.	
Общая трудоемкость	часы	612	216	396	612

Вид производственной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		4 курс		5 курс	
зачетные единицы	17	5		6	17

## 5. Содержание практики

Программой предусмотрено проведение научно-исследовательской работы и подготовка ВКР.

Программа производственной практики предусматривает для студентов работу в качестве дублеров начальников цехов и заведующего производством. При этом студент должен обратить внимание на следующие вопросы:

- организация работы на производстве. Распределение поваров и кондитеров по рабочим местам. Составление производственной программы. Получение сырья, полуфабрикатов и других продуктов. Осуществление контроля качества поступающего сырья (правильность оформления сертификатов соответствия качества, нормы закладки, выход полуфабрикатов и готовой продукции);
- отпуск готовой продукции (на раздачу, в буфеты, филиалы и пр.), оформление документации. Проведение и документальное оформление снятия остатков продуктов на производстве. Составление ежедневного отчета по участку, цеху и производству в целом.

В период прохождения практики студенты должны:

- изучить вопросы, связанные с эксплуатацией оборудования, правилами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- ознакомиться с холодильным оборудованием предприятия, дать краткую характеристику и анализ;
- дать краткую характеристику весоизмерительного оборудования, применяемого на предприятии;
- изучить оборудование для кулинарной обработки пищевых продуктов (механическое оборудование), правила эксплуатации;
- определить коэффициент его использования;
- обратить внимание на установку и работу хлеборезки;
- изучить схему перемещения и обработки использованной столовой и кухонной посуды, применяемое оборудование и температурные режимы;
- установить, какие из тепловых процессов можно перевести с плит на специализированные тепловые аппараты;
- ознакомиться с работой контрольно-кассовых машин, применяемых на предприятии, дать их краткую характеристику;
- дать описание организации планово-предупредительного ремонта оборудования на предприятии, взаимодействие с ремонтно-монтажными предприятиями;
- ознакомиться с системой электроснабжения предприятия, способами прокладки проводов, методами учета рас-хода электроэнергии, типами

электродвигателей, применяемых на предприятии, и способами их включения;

- изучить устройство пусковой и защитной аппаратуры, применяемой в электротепловых аппаратах, для поддержания и регулирования тепловых процессов;
- ознакомиться с системой освещения предприятия, типами ламп и светильников, используемых для освещения различных цехов и помещений;
- изучить применяемую на предприятии систему защиты от поражения током (защитное заземление, зануление, автоматическое выключение);
- ознакомиться с системой отопления, водоснабжения и вентиляции.

В разделе отчета «Технологическое оборудование» необходимо:

- отразить перспективные направления новых технологических операций и процессов в производстве с использованием существующего и вновь создаваемого оборудования;
- дать оценку используемому на предприятии оборудованию по его работоспособности и пригодности, а также с позиции возможности интенсификации и оптимизации процессов, решение которых должно обеспечивать получение максимального технологического эффекта;
- показать, что результаты эксплуатации технологического оборудования являются подтверждением теоретических основ технологии, а его эксплуатационно-технологические показатели свидетельствуют о его соответствии современным требованиям производства;
- отметить основные технологические показатели для выработанных изделий: влагоудерживающая и влагосвязывающая способность, степень дисперсности, общая характеристика структуры, выход готовой продукции.

При работе в производственных цехах в дневнике прохождения практики необходимо отметить следующие позиции:

- название используемого оборудования и инвентаря, его назначение и технологические характеристики;
- технологичность разборки и сборки оборудования для санитарной обработки и полноту выполняемой операции;
- простоту снятия рабочего органа для замены или ремонта, наладки;
- основные конструктивные узлы и оригинальные решения по обеспечению работоспособности оборудования, его технико-технологические показатели (назначение, производительность, мощность привода и др.) По данным показателям выполнить сравнительный анализ машин.

В отчете раздел по оборудованию рекомендуется представлять в следующей последовательности:

1. Общее состояние технической вооруженности предприятия. Отметить наличие службы механика предприятия, участков или групп по обслуживанию оборудования и его ремонту, виды профилактики оборудования. Проблемы в использовании средств механизации (технические, технологические, экономические и т. д.).

2. Состояние холодильных камер.
3. Особенности оборудования для измельчения сырья. Использование соответствующих рабочих инструментов и режущих частей для крупного, среднего, мелкого и тон-кого измельчения. Технологичность разборки оборудования для его санобработки, замены отдельных частей или ремонта.
4. Оборудование для механической кулинарной обработки продуктов (ленточные пилы, дисковые нарезные машины, формующие устройства, дозаторы, разрыхлители мяса и инъекторы специй, рассолов в изделиях из мяса).
5. Особенности технической оснащённости цеха по обработке рыбы и морепродуктов (при наличии на предприятии).
6. Устройство для перемешивания продуктов различного агрегатного состояния.
7. Общая характеристика и конструкция оборудования для варки продуктов, применяемые системы нагревания.
8. Общая характеристика жарочного оборудования. Использование новых физических методов для выполнения процесса жарки.
9. Особенности использования СВЧ-печей, жарочных шкафов, пароконвектоматов, электрогрилей. Влияние различных способов термообработки на изменения, происходящие внутри продукта и его поверхности.
10. Использование миксеров и взбивателей для приготовления стойких суспензий и эмульсий.
11. Общая характеристика машин объемного и весового дозирования. Зависимость их конструкции от физических, структурно-механических свойств дозируемого продукта, величины дозы и количества дозирования.
12. Общая характеристика посудомоечных машин. Их классификация по назначению и количеству выполняемых операций.
13. Правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

В процессе производственной практики студент должен познакомиться с вопросами оценки качества кулинарной продукции и сертификации услуг общественного питания.

В период прохождения практики студенты знакомятся с наличием на предприятии документации, необходимой для осуществления сертификации и с результатами сертификации данного предприятия.

Порядок выполнения сертификационных проверок и испытаний определяется схемами сертификации. Нумерация схем устанавливается в соответствии с документом «Система сертификации ГОСТ Р. Основные положения и порядок проведения сертификации услуг». При сертификации проводится подтверждение типа и класса.



## **Общая характеристика предприятия и района его расположения**

Характеристика города или района расположения предприятия, перспективы его развития, численность населения, наличие аналогичных предприятий. Обеспеченность населения всеми видами кулинарной продукции. Перспективы строительства новых предприятий и реконструкция действующих. Время постройки предприятия, направление и содержание реконструкций, которым подвергалось предприятие. Источники снабжения предприятия сырьем, топливом, водой, электроэнергией, рабочей силой.

### **Характеристика подразделений предприятия и оборудования**

Общий состав подразделений, их взаимное расположение.

#### **Хранение сырья**

Площади, занимаемые складами, устройства для транспортирования и подготовки сырья к производству. Компоновка складских помещений. Соответствие устройств и площадей для хранения сырья существующим нормам (проверочный расчет площадей и емкостей складов сырья).

Производственные отделения предприятия, их характеристика, площадь, взаимная увязка

Размещение оборудования, его марки, механическая характеристика, паспортная и фактическая производительность, мощность двигателей, степень износа аппаратов

и машин, транспортного оборудования, насосов.

Проверочный расчет мощности основного технологического оборудования.

График мощности оборудования

и подразделений предприятия. «Узкие» места производства и предложения по их устранению.

#### **Автоматизированное управление технологическими процессами**

Элементы и системы автоматизированного управления отделениями, производственными процессами: при приемке и хранении сырья, его дозировке, при приготовлении продукции. Схемы автоматизации.

Приборы для контроля технологических параметров (кислотности, температуры, влажности и др.).

#### **Технологический процесс**

Описание технологии основных видов кулинарной продукции. Критическая оценка принятых на предприятии технологических режимов по всем стадиям производства

с точки зрения новейших достижений науки и техники; пути оптимизации технологических процессов.

Плановые и фактические выходы готовой продукции, потери и затраты на производстве. Мероприятия по их снижению.

Организация теххимического контроля производства. Штат производственной лаборатории, обязанности отдельных сотрудников лаборатории на данном предприятии. Оборудование лаборатории, его размещение: организация работы, документация лаборатории; месячные и квартальные отчеты. Организация рассмотрения рекламаций на готовые изделия. Мероприятия по улучшению качества продукции и соответствие ее государственным стандартам и другим нормативным документам. Вопросы стандартизации на предприятии. Права и обязанности ответственного по стандартизации. Порядок внедрения стандартов на предприятии. Перечни стандартов на сырье, готовую продукцию и методы испытаний, используемых на предприятии.

## Архитектурно-строительная часть

### Генеральный план предприятия

Площадь территории, перечень отдельно стоящих зданий, их назначение. Коэффициенты застройки и озеленения. Площадь асфальтированных покрытий. Описание потоков сырья и готовой продукции. Устройства для хранения воды, топлива. Критическая оценка размещения сооружений на территории предприятия. Резервы территории.

### Строительная характеристика зданий

Типы и состояние зданий: главного корпуса, вспомогательных помещений (их габаритные размеры, этажность, площадь, кубатура).

Конструкция и материалы основных элементов зданий: фундаментов, стен, перекрытий, кровли (сетка колонн, устройство площадок и лестниц в главном корпусе).

Расположение и взаимосвязь производственных, бытовых и служебных помещений. Площади бытовых помещений, их соответствие установленным нормам.

### Санитарно-техническая часть

Отопление, вентиляция, кондиционирование воздуха. Система отопления, расход тепла и пара на отопление производственных, бытовых и вспомогательных помещений. Вентиляция и аспирация, их системы в

помещениях предприятия. Расход тепла и энергии на вентиляцию. Кондиционирование воздуха: типы и марки кондиционеров, их назначение, техническая характеристика. Удельный расход тепла и энергии на кондиционирование воздуха.

Водоснабжение. Расход воды, схема холодного и горячего водоснабжения. Потребители воды; характеристика баков, способы подогрева воды, насосная станция. Удельный расход воды на 1 т продукции; стоимость 1 м<sup>3</sup> воды.

Пожарное водоснабжение. Сточные воды, их виды, количество, система отвода.

## Мероприятия по охране окружающей среды

Мероприятия, осуществляемые на предприятии по экономии воды; повторное ее использование для охлаждения и нагревания аппаратов; очистка сточных вод; учет использованной воды.

Осуществляемые мероприятия по очистке воздуха. Мероприятия, осуществляемые против загрязнения почвы. Удаление и утилизация отходов. Вывоз мусора.

Мероприятия, осуществляемые по озеленению территории.

## Энергоснабжение предприятия

Теплоснабжение. Принципиальная схема потребления пара на технологические и бытовые нужды. Расход пара и его параметры для технологических и бытовых нужд.

Котельная; марки котлов, их характеристика (давление пара, паропроизводительность). Система водоподготовки, компоновка котельной, ее площадь, оборудование, увязка с производственными помещениями.

Виды топлива, их теплотворная способность. Условия хранения и подачи твердого или жидкого топлива, их запас. Газораспределительные станции, их размещение, площадь, давление газа.

Холодоснабжение. Потребление холода (для хранения скоропортящегося сырья, кондитерских изделий, охлаждения воздуха). Суточный расход холода. Площади холодильных камер, характеристики холодильной установки, площадь машинного отделения, его компоновка. Расход электроэнергии.

Электроснабжение. Расход электроэнергии на единицу выпускаемой продукции, стоимость единицы электроэнергии.

Трансформаторная подстанция (ТП), ее характеристика, площади помещения для ТП. Правила безопасности обслуживания ТП, место ее размещения на предприятии. Щиты управления, их размещение. Учет расхода электроэнергии. Методика расчета коэффициента использования мощности.

## Организация управления предприятием

В период прохождения практики студент должен:

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;
- изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;
- изучить сферы деятельности предприятия и их влияние на формирование стратегии. Внутрифирменная стратегия;
- построить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;
- ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;
- изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Указать недостатки в их использовании;
- изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.

Студент должен сделать выводы и внести предложения по совершенствованию управления предприятием.

### Организация производства

Студент должен изучить структуру производства, со-став производственных цехов, ознакомиться с производственным процессом, организацией рабочих мест и организацией труда по отдельным подразделениям производства. В процессе изучения работы производственных под-разделений следует выяснить:

- состав работников, график выхода на работу;
- порядок составления производственной программы подразделения;
- ассортимент продукции и полуфабрикатов;
- перечень нормативно-технической документации, ис-пользуемой в данном подразделении.

При изучении организации производственного и трудового процесса необходимо обратить внимание на следующие вопросы:

- наличие рабочих мест в цехе, оснащение их оборудованием, инвентарем, посудой и т. д.;
- обслуживание рабочих мест;
- создание благоприятных условий труда;
- формы разделения труда, взаимодействие в процессе труда;
- формы организации труда и влияние на эффектив-ность производства;
- использование прогрессивной технологии, средств автоматизации;
- контроль качества продукции и полуфабрикатов.

Необходимо указать недостатки в организации производства и труда и дать предложения по улучшению работы подразделений.

Нормирование труда

Необходимо изучить порядок нормирования труда на предприятии. Составить фотографию рабочего времени одного из работников производства и определить мероприятия по устранению потерь рабочего времени. Провести хронометраж одной из производственных операций и рассчитать норму времени. Оценить, как нормирование труда на предприятии увязано с оплатой труда работников.

Характеристика коммерческой деятельности предприятий

Студенту необходимо изучить организацию коммерческой деятельности предприятия, при этом следует обратить внимание на следующие вопросы:

- сегмент рынка кулинарной продукции и услуг предприятия;
- конкуренты предприятия;
- методы, используемые для изучения и формирования спроса;
- средства коммуникаций, в том числе и виды рекламы, применяемые на предприятии; стимулирование сбыта продукции и услуг; пропаганда (организация связей со средствами массовой информации), фирменный стиль предприятия (меню, интерьер и т. д.).

Организация обслуживания потребителей

При знакомстве с этим видом деятельности необходимо обратить внимание на следующее:

- состав торговых помещений, их оборудование;
- обслуживающий персонал, его квалификация;
- формы и методы обслуживания, применяемые на предприятии;
- услуги, предоставляемые потребителям;
- прогрессивные формы расчета с потребителями;
- использование компьютеров при обслуживании потребителей;
- музыкальное обслуживание;
- организация диетического и лечебно-профилактического питания.

В целом по разделам и необходимо указать недостатки в организации коммерческой деятельности и обслуживании потребителей и внести предложения по их улучшению.

Экономическая эффективность предприятия

Совокупность экономических показателей предприятия общественного питания может быть объединена в несколько основных групп:

- производственная программа и товароборот;
- трудовые показатели;

- смета издержек производства и обращения;
- доходы и рентабельность;
- окупаемость капиталовложений.

Необходимо ознакомиться с расчетами экономических показателей по разделам:

- труд и заработная плата;
- издержки производства и обращения;
- расчет доходов и окупаемости капитальных вложений.

Выпуск продукции и товарооборот – важнейший раздел плана хозяйственной деятельности предприятия общепитания. Все остальные показатели хозяйственной деятельности – валовый доход, издержки производства и обращения, прибыль и др. – находятся в прямой зависимости от показателей этого раздела плана.

Выпуск продукции обусловлен производственной программой, которая определяет выпуск всех видов продукции собственного производства. План составляется в натуральных измерителях – блюдах, порциях, килограммах, штуках и т. п. Вся продукция собственного производства, предусмотренная к выпуску, группируется по видам изделий – обеденная продукция, прочая продукция собственного производства (табл. 3.1). В прочую продукцию собственного производства включаются напитки (чай, кофе, компот, кисель, кипяченое молоко

## **6. Формы отчетности по практике**

По окончании практики студент представляет отчет объемом 10–15 страниц рукописного текста. Отчет должен содержать следующие разделы:

Титульный лист

Содержание:

1. Введение
2. Общее описание предприятия
  - 2.1. Форма собственности, история создания, место-расположение
  - 2.2. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции
  - 2.3. Способы реализации продукции
  - 2.4. Структура предприятия (количество помещений, их назначение)
3. Технологическая часть
  - 3.1. Применяемое сырье и полуфабрикаты
  - 3.2. Последовательность операций производственного процесса
  - 3.3. Применяемое торгово-технологическое оборудование
  - 3.4. Режимы приготовления готовой кулинарной продукции и блюд
4. Организация работы на отдельных рабочих местах (отдельно на каждом из рабочих мест, на котором работал практикант)
  - 4.1. Последовательность операций, их цикличность и продолжительность
  - 4.2. Предложения по улучшению условий труда и совершенствованию отдельных операций

5. Заключение (общее впечатление о предприятии, предложения по улучшению работы)

6. Список использованной литературы

Форма титульного листа отчета представлена в Приложении 5.

К оформлению отчета предъявляются следующие требования:

- печатается на компьютере на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 х 297 мм.) через полтора интервала. Шрифт печати № 12 или 14;
- объем отчета должен составлять 15-20 страниц машинописного текста, напечатанных на стандартных листах указанного формата;
- текст следует печатать, соблюдая установленные размеры полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 15 мм, нижнее - 20 мм;
- допускается вписывание в отпечатанный текст отдельных слов, формул, знаков черными чернилами или черной тушью; исправление опечаток и графических неточностей производится штрихом и нанесением на том же месте исправленного изображения машинописным способом или от руки черными чернилами или черной тушью;
- фамилии, названия учреждений, фирм, географические названия и другие имена собственные приводятся в тексте на языке оригинала. Допускается транслитерирование имен собственных и приведение их на русском языке с добавлением в скобках (при первом упоминании в тексте) оригинального названия.

В отчете по практике материал необходимо распределить по отдельным главам. Главы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

Весь иллюстративный материал может быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего документа или раздела. В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и, через точку, порядковый номер рисунка в нем (например, 2.1.). В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы и рисунки и другой графический материал.

Список использованных источников и литературы оформляется по ГОСТ 7.1 - 2003, как правило, на языке выходных сведений: автор (ФИО), название источника; место издания, издательство, год издания, количество страниц.

Приложения должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение», его порядкового номера (без знака №); оно должно иметь тематический заголовок, отражающий содержание данного приложения, выполненный прописными буквами.

Правильно оформленный отчет о практике распечатывается и скрепляется. С отчетом обязательно должен ознакомиться руководитель практики от

организации, после чего он дает письменный отзыв (характеристику) о выполнении студентом программы практики. Данный отзыв в краткой форме оформляется в дневнике практиканта, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и печатью организации.

Промежуточной аттестацией по практике является дифференцированный зачет. Зачет принимается специально назначенной комиссией в составе из трех преподавателей выпускающей кафедры по утвержденному расписанию. Комиссии должны быть представлены все требуемые материалы (дневник, отчет, индивидуальный договор). В ходе зачета комиссия рассматривает представленные материалы и принимает отчет студента. В ходе отчета студенту могут быть заданы вопросы об особенностях работы на предприятии.

В случае, если студент по уважительной или неуважительной причине не выполнил программу практики или получил неудовлетворительную оценку при защите отчета он имеет право повторно пройти практику на одном из предприятий баз практик в свободное от учебных занятий время и повторно пройти аттестацию в дополнительную сессию на условиях сдачи академических задолженностей .

Так же по результатам практики студент должен подготовить научную статью и доклад-выступление для студенческой научно-практической конференции «Проблемы практической подготовки студентов для индустрии туризма и гостеприимства» и/или «Безопасность и качество сырья и технологий приготовления продуктов общественного питания».



## 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

код	Содержание компетенции	Этапы формирования семестры
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
Б1.Б.3	Иностранный язык (английский)	1-4
Б1.В.ОД.2	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	1
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой иностранный разговорный язык	5
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи	5
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Б1.Б.1	История	1
Б1.Б.2	Философия	1
Б1.Б.5	Социология	2
Б1.В.ОД.1	Культурология	1
Б1.В.ОД.2	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	1
Б1.В.ДВ.2.2	Психология	6
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	
Б1.В.ДВ.2.2	Психология	
Б1.В.ДВ.3.2	История российской пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	Экология	3

Б1.Б.10		
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	2
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Б1.Б.10	Экология	3
Б1.Б.12	Механика	3
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	6
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	6
Б1.Б.27	Теплотехника	5
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	2
Б1.В.ОД.9	Пищевая биотехнология	6
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	6
Б1.В.ОД.19	Обслуживание на предприятиях питания	8
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой иностранный разговорный язык	5
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи	5
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	8
Б1.В.ДВ.6.1	Организация сетевого ресторанного сервиса	8
Б1.В.ДВ.9.2	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства	8
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ПК-1	способностью использовать технические средства для	

	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Б1.Б.9	Физика	1,2
Б1.Б.13	Биохимия	4
Б1.Б.15	Неорганическая химия	1
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	4
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	4,5
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	6
Б1.В.ОД.8	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	6
Б1.В.ОД.13	Метрология, стандартизация и сертификация	5
Б1.В.ОД.14	Холодильная техника и технология	7
Б1.В.ОД.15	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	5
Б1.В.ОД.16	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	6,7
Б1.В.ОД.17	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7
Б1.В.ОД.18	Технология кулинарной продукции стран мира	7
Б1.В.ДВ.3.1	Химия пищевых продуктов	5,6
Б1.В.ДВ.8.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	7
Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация дошкольного и школьного питания	7
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
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	
Б1.Б.10	Экология	3
Б1.Б.12	Механика	3
Б1.Б.13	Биохимия	4

Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	6
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	4,5
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Б1.В.ОД.15	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	5
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	8
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	4
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	6,8
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	5
Б1.В.ОД.11	Логистика	3
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8

ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	
Б1.Б.6	Менеджмент	2
Б1.В.ДВ.5.2	Менеджмент ресторанных услуг	8
Б1.В.ДВ.7.2	Компьютерный бухгалтерский учет	7
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	5
Б1.В.ОД.5	Правовое регулирование профессиональной деятельности	2
Б1.В.ОД.13	Метрология, стандартизация и сертификация	5
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	
Б1.Б.4	Экономика	3
Б1.В.ДВ.2.1	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	6
Б1.В.ДВ.7.1	Экономика предприятий общественного питания	7
Б2.У.1	Производственная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Б1.Б.8	Математика	1,2,3
Б1.Б.13	Биохимия	4
Б1.Б.15	Неорганическая химия	1
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3
Б1.В.ОД.7	Микробиология	3
Б1.В.ОД.12	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5
	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	7

Б1.В.ДВ.4.1		
Б2.П.1	Производственная практика	6,88
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8

ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	
Б1.Б.3	Иностранный язык (английский)	1,2,3
Б1.Б.9	Физика	1
Б1.Б.25	Физиология питания	4
Б1.В.ОД.8	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	6
Б1.В.ОД.9	Пищевая биотехнология	6
Б1.В.ОД.18	Технология кулинарной продукции стран мира	7
Б1.В.ДВ.3.2	История российской пищевой промышленности	5,5
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	
Б1.Б.8	Математика	1,2,3
Б1.Б.14	Органическая химия	2
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	4
Б1.В.ОД.7	Микробиология	3
Б1.В.ОД.10	Пищевые и биологически активные добавки	7
Б1.В.ОД.17	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7
Б1.В.ДВ.3.1	Химия пищевых продуктов	5,6
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	6
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	6
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного	

	проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	
Б1.В.ОД.6	Начертательная геометрия, компьютерная графика	1,2
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

В соответствии с Положением РМАТ (п.4.3) по итогам аттестации выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### Паспорт фонда оценочных средств (информационная справка по БРС оценки результатов обучения) по производственной практике

Форма промежуточного контроля дифференцированный зачет по каждому этапу

Этап обучения 6 и 8 семестр (4 и 5 курс для з/о)

	Наименование разделов и тем дисциплины	Формы текущего контроля	Коды контролируемых компетенции	Количество баллов по шкале БРС в соответствии с уровнем освоения компетенции	
				Уровни освоения компетенций	Баллы по шкале БРС
1	Производственная практика	Заполнение дневника практики	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	1-4
				Базовый	5-7
				Повышенный	8-10
2	Производственная практика	Подготовка отчета практики	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	5-10
				Базовый	11-15
				Повышенный	16-20
3.	Производственная практика	Оценка руководителя от	ОК-4,7,10,11,	Пороговый	10-15
				Базовый	16-19

	практика	предприятия уровня сформированности компетенций	12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Повышенный	20-25
	Посещаемость			%	0-15
	Подготовка статьи и выступление на конференции				0-10
	<b>Форма итогового контроля знаний Дифференцированный Зачет</b>	<b>Защита презентации</b>	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	5-10
Базовый				11-15	
Повышенный				16-20	

Эти критерии оценок по принципам формирования совпадают с критериями предъявляемым к уровням освоения.

1. **Оценка «отлично» (повышенный уровень освоения)** выставляется по следующим критериям:

- четкий и полный ответ на семинарском занятии по вопросам, заданным на дом, без использования конспекта лекций с дополнением ответа интересным материалом и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;

оригинальное решение сложных задач, впервые предлагаемых на практических занятиях, с обоснованием решения и ссылками на соответствующую литературу;

- доклад на индивидуальном или семинарском занятии на актуальную тему с анализом сложных экономических вопросов на основании проработки 2-3 источников литературы и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;
- реферат, выполненный по вопросам, предназначенным для самостоятельной проработки, с глубокой проработкой теоретических и правовых аспектов, хорошо представленной полемикой по дискуссионным вопросам, оформлением, соответствующим стандартам, списком литературы из 3-5 источников и ссылками на них по тексту.

2. **Оценка «хорошо» (базовый уровень освоения)** выставляется по следующим критериям:

- четкий и полный ответ на семинарском занятии без использования конспекта лекций, но неверные ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ только в пределах материала лекций, правильные ответы на дополнительные вопросы;
- правильное решение задачи без пояснений;



доклад на основании одного источника литературы без ответов на дополнительные вопросы;

- реферат, не удовлетворяющий всем требованиям, но содержащий интересный материал.

3. **Оценка «удовлетворительно» (пороговый уровень освоения)** выставляется по следующим критериям:

- слабый ответ в пределах текста лекций без использования конспекта, неверные или сбивчивые ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ с использованием конспекта (чтение отдельных моментов или в целом лекции) и наличие удовлетворительного ответа на дополнительные вопросы;
- решение задач с подсказками со стороны преподавателя и аудитории;
- доклад, частично или полностью читаемый по источнику литературы, неточные ответы на вопросы преподавателя.

4. **Оценка «неудовлетворительно» (не освоено)** выставляется по следующим критериям:

- очень слабый ответ со сбивчивым чтением конспекта лекций, неспособность ответить на вопросы преподавателя и аудитории;
- неспособность решить задачу без помощи преподавателя и аудитории.

5. Отказ выставляется за неспособность студента воспроизвести материал или отказ от ответа. В случае «отказа» студенту выставляется оценка 0.

При оценке итогов работы студента на практике принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от организации.

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

семестр	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2	<i>Вводно-ознакомительный по общим вопросам деятельности предприятия</i>	<p>Усвоить вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Структурировать задачи производственной практики и составить индивидуальный план их выполнения</p> <p>Изучить правила соблюдения личной гигиены и санитарии в предприятиях питания</p> <p>Составить перечень нормативных документов в области санитарии и гигиены регламентирующих деятельность предприятия.</p>	<p>Дневник, отражающий работу ежедневную работу студента по выполнению заданий раздела практики.</p> <p>Общая характеристика предприятия общественного питания;</p> <p>Структура предприятия и схема взаимосвязи производственных цехов, складских, административно-бытовых и торговых помещений.</p> <p>Требования техники</p>

		<p>Изучить процесс обслуживания потребителей в зале предприятия.</p> <p>Ознакомиться со структурой предприятия и составить перечень и схему взаимосвязи производственных цехов, складских, административно-бытовых и торговых помещений.</p>	<p>безопасности, правила личной гигиены и санитарии в предприятиях питания. Нормативные документы регламентирующие эти требования.</p> <p>Организация процесса обслуживания потребителей в зале предприятия</p>
2	<p><i>Организация и осуществление процесса производства продукции.</i></p>	<p>Изучить требования по приему сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Изучить работу заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицебельного.</p> <p>Изучить работу доготовочных и специализированных цехов: горячего, холодного, кондитерского.</p> <p>Обучиться пользованию техническими средствами за степенью готовности блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Характеристика складской группы предприятия общественного питания;</p> <p>Характеристика заготовочных цехов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– мясного цеха</li> <li>– птицебельного цеха</li> <li>– рыбного цеха</li> <li>– овощного цеха.</li> </ul> <p>Характеристика доготовочных цехов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– холодного цеха</li> <li>– горячего цеха</li> <li>- кондитерского</li> </ul> <p>Перечень и назначение основных контрольно-измерительных приборов, используемых в данном предприятии</p>

**3. Форма промежуточного контроля** Дифференцированный зачет с оценкой  
 Контрольное задание промежуточного контроля - Подготовка и защита презентации на тему: «Анализ деятельности предприятия общественного питания на примере \_\_ (база практики) \_\_».

**Презентация готовится на основе отчета и ее структура соответствует структуре отчета.**

**Шкала оценивания презентации:**

<b>Критерии</b> выполнения учебного	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный; достойный
---	----------------------	--------------------------------	------------------------------	--

задания				подражания ответ
<b>показатели</b>				
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. <b>2 б</b>	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. <b>3б</b>	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы . <b>4 б</b>	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. <b>5 б</b>
Представлен ие	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональн ые термины. <b>2 б</b>	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. <b>3 б.</b>	Представляемая информация систематизирова на и последовательна. Использовано более 2 профессиональн ых терминов. <b>4 б</b>	Представляемая информация систематизирова на, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональн ых терминов. <b>5 б</b>
Оформление	Не использованы информационн ые технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. <b>2 б</b>	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. <b>3 б</b>	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации. <b>4б</b>	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. <b>5 б</b>
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы. <b>2 б</b>	Только ответы на элементарные вопросы. <b>3 б</b>	Ответы на вопросы полные и/или частично полные. <b>4б</b>	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений. <b>5б</b>
Итого				<b>20 б</b>

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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;

индивидуализации обучения;

модульном принципе структурирования учебного процесса;

вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;

открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;

единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;

строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации производственной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Промежуточная аттестация проводится не позднее 15 сентября 3го семестра. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 41 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

## 8. Перечень производственной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

### Основная литература:

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

### Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ Р 53106-2008 - Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
6. ГОСТ 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание термины и определения"
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079—01. — М.: Минздрав РФ, 2001.-72 с.
9. Строительные нормы и правила СНиП 2.08.02—89. Общественные здания и сооружения. - М.: ЦИТП, 1989. - 40 с.
10. Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. МГСН. 4.14-98. М.: 1998.-70с.
11. 1. Микробиология. Красникова Л.В. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 296с.
12. 2. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учеб. пособие/ И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин; Российская международная академия туризма. – М.: Логос, 2012. – 128с.
13. 3. Кутина О.И., Шленская Т.В., Земцова М.Э., Боева А.Ю., Д.А. Сьяков. Пищевая ценность и безопасность океанических рыб. Монография. – М.: Пищепромиздат, 2010. – 68с
14. 2. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. Вытовтов А.А. – СПб.: Гиорд,2010.-232с.
15. 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л.Е. – СПб.: ПрофиКС,2010.-776с.
16. Журналы:
17. «Питание и общество»,
18. «Вы и Ваш ресторан»,
19. «Ресторанный бизнес»,
20. «Ресторатор»,
21. «Food Technologies»,
22. "Food engineering»
23. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно практический журнал. Орел: Госуниверситет – УНПК,2014. (ЭБС – Университетская библиотека Онлайн)

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Пакет программ MS Office; MS Excel; корпоративные информационные системы, Научная электронная библиотека «Университетская библиотека» СПС «Консультант Плюс»

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

Производственная практика студентов организуется на предприятиях сферы общественного питания. Базами практик являются турагентские и туроператорские предприятия.

Со всеми предприятиями базами практик заключен договор об организации практики студентов, либо более широкий договор о сотрудничестве, в котором оговаривается в том числе и организация практики студентов. Для студентов, обучающихся по очно-заочной форме и заочной форме, базами практики могут являться предприятия и организации, на которых они работают.

### **РАЗРАБОТЧИКИ:**

зав. кафедрой «Технология  
и организация общественного питания»  
академик РАЕН, доктор ветеринарных наук,  
профессор

Смирнова И.Р.

**ЭКСПЕРТЫ:**

Президент Национальной Гильдии  
Шеф-поваров России



Филин А.Н.

Генеральный директор  
ООО Ресторанный комплекс «Измайлово»



Козлов В.А.

**Образец титульного листа отчета по производственной практике**

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ  
РОССИЙСКОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ АКАДЕМИИ ТУРИЗМА

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**Отчет**

по \_\_\_\_\_ практике

(вид практики)

Выполнил(-а) студент(-ка) \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

(Ф.И.О.) \_\_\_\_\_

Консультант \_\_\_\_\_

(Преподаватель Академии)

Руководитель \_\_\_\_\_

(Директор/руководитель организации)

г. Москва

20\_\_ г.



**Листы отчета**

Дата отработки	Содержание раздела (этапа)	Отработка этапа	Роспись преподавателя