

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

*(наименование практики)*

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

*(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)*

Технология продукции и организация ресторанного дела

*(направленность (профиль)/специализация)*

Форма обучения: заочная

Год набора: 2017

**Распределение часов по семестрам и видам занятий (по учебному плану)**

<b>Количество ЗЕТ</b>	<b>6</b>						
<b>Недель по РУП</b>	<b>4</b>						
<b>Виды контроля по курсам:</b>	<b>Зачеты</b>						
	<b>№№ курсов</b>						
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>Итого</b>
<b>ЗЕТ по курсам</b>		<b>6</b>					<b>6</b>
<b>Часы</b>		<b>216</b>					<b>216</b>
<b>Недели</b>		<b>4</b>					<b>4</b>

Тольятти, 2017

Программа практики составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

**Рецензирование рабочей программы дисциплины:**

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.).

☐

Рецензент

\_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание, степень)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:**

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»**

\_\_\_\_\_  
(выпускающей направление (специальность))

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

**Т.П. Третьякова**  
(И.О. Фамилия)

## **АННОТАЦИЯ**

### **Б2.В.01(У) Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

(наименование практики)

#### **1. Цель и задачи практики**

Цель – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью и производственным процессом.

Задачи:

1. Углубить, систематизировать и закрепить теоретические знания, полученные при изучении общепрофессиональных дисциплин.
2. Подготовить к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных специальных дисциплин.
3. Приобрести первичные профессиональные умения и практические навыки.

#### **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная практика – «Введение в профессию», «Общая и неорганическая химия», «Основы информационной культуры».

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология продуктов общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

#### **3. Способ проведения практики**

Стационарная;  
выездная.

#### **4. Тип и форма (формы) проведения практики**

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Форма проведения практики: непрерывно.

#### **5. Место проведения практики**

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

- Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48

- Общество с ограниченной ответственностью «Рестор» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

- Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43

- Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20

- ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционная д.28а

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б.

- Другие предприятия общественного питания.

## 6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.
	Уметь: оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.
	Владеть: навыками работы с нормативной документацией.
-готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции	Знать: технологические процессы производства продукции питания.

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-4)	Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	Владеть: навыками производства продуктов питания.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	Знать: структуры предприятий общественного питания; кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; нормативную технологическую документацию.
	Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания.
	Владеть: навыками работы с нормативной технологической документацией.

### Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	Подготовительный этап, включающий: 1.1. Инструктаж по технике безопасности 1.2. Составление плана работы
2	Производственный этап, включающий: 2.1. Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. 2.2. Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
3	Аналитический этап, включающий: 3.1 Обработка и анализ полученных результатов
4	Отчётный этап, включающий: 4.1 Подготовка отчета по практике

**Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.**

## 7. Структура и содержание практики

### Курс прохождения практики 2

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике				Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)
	Деятельность непосредственно на базе практики		Самостоятельная работа				
	в часах	виды учебной работы на практике	в часах	формы организации самостоятельной работы			
1.Подготовительный этап							
1.1. Инструктаж по технике безопасности	3	Изучение правил техники безопасности		Работа с нормативной документацией	-	-	[1]-[7]
1.2 Составление плана работы	3	Составление плана		Работа с литературой, подготовка отчета.	Учебная литература, компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения	-	[1]-[7]
2 Производственный этап							
2.1. Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	20	Изучение особенностей деятельности лаборатории.		Работа с литературой, подготовка отчета.	Специальные помещения предприятия.	Отчет по практике	[1]-[7]
2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	170	Определение технологических принципов производства продукции Организация продовольственного и материально-технического		Работа с литературой, подготовка отчета.	Специальные помещения предприятия.	Отчет по практике	[1]-[7]

		<p>снабжения</p> <p>Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций</p> <p>Организация работы цехов и вспомогательных подразделений</p> <p>Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.</p> <p>Функциональные обязанности и квалификационный</p>					
3. Аналитический этап							
3.1 Обработка и анализ полученных результатов	10	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва-характеристики		Работа с литературой, подготовка отчета.	Компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
4. Отчётный этап							
4.1 Подготовка отчета по практике	10	Сдача отчета по практике, отзыва-характеристики на кафедру, устранение		Работа с литературой, подготовка отчета.	Компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике	[1]-[7]

		замечаний руководителя практики, защита отчета по практике					
Итого:	216						
	216						

## 8. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Аттестация по практике осуществляется в два этапа. На начальном этапе руководитель проводит поэтапную оценку материалов.

На следующем этапе проводится защита практики. Студент представляет к защите оформленный отчет, акт о прохождении практики. Обучающиеся с использованием дистанционных образовательных технологий прикрепляют отчет и акт в соответствующей курс в системе дистанционного образования. Акт является неотъемлемой частью отчета о прохождении практики. Практика считается пройденной в полном объеме только при наличии акта и отчета. Аттестацию проводит преподаватель, ответственный за организацию практики студентов, оценивает содержание отчета, качество материалов.

Всю отчетную документацию обучающийся сдает руководителю практики от кафедры на последней неделе практики (не позднее субботы). Обучающиеся, не представившие отчетную документацию в установленные сроки, на основании Положения о промежуточной аттестации обучающихся, к зачету по практике не допускаются.

Успешность прохождения практики у обучающиеся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий оценивается исходя из 100 максимально возможных баллов.

Балльно-рейтинговая оценка практики обучающихся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий. В электронной ведомости суммарный рейтинговый балл по дисциплине формируется автоматически.



Оцениваемое учебное задание по практике	Баллы
Отчет по практике	0- 90
Договор об организации и проведении практики	0 - 10

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Составление и защита отчета	Предоставление отчета по практике	<p>«Защищено» - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные, соответствуют заданию.</p> <p>«Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.</p>

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«отлично»	<p><b>80 – 100 баллов</b></p> <p>10 баллов- договор об организации и проведении практики.</p> <p>80-90 – отчет.</p> <p>выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, изложен развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности</p>

	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«хорошо»	<b>61 – 80 баллов</b> 10 баллов - договор об организации и проведении практики. 61-70 – отчет. выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«удовлетворительно»	<b>41 – 60 баллов</b> 10 баллов - договор об организации и проведении практики. 41 – 50 баллов ставится, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, изложен неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«неудовлетворительно»	<b>0 – 40 баллов</b> 10 баллов - договор об организации и проведении практики. 0-30 - отчет ставится, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

Время проведения промежуточной аттестации последний день практики по графику учебного процесса

## 9. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
1.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
2.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
3.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
4.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
5.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
6.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
7.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
8.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
9.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
10.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
11.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
12.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
13.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
14.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
15.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
16.	Принципы планирования и организации производства.
17.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
18.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
19.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. Сроки обслуживания.
20.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
21.	Техника и технология использования столового белья и салфеток.
22.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
23.	Гарантии честности при выполнении заказов в ресторанах и барах.
24.	Технология и процедуры общения официантов с кухней ресторана. Техника приема и выполнения заказа.
25.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
26.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
27.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).

28.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
29.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
30.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
31.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
32.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
33.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
34.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана. Особенности стиля обслуживания в данном ресторане.

## **10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **10.1. Паспорт фонда оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Контролируемые разделы (этапы) практики</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	Подготовительный этап	ПК-3	Инструктаж по технике безопасности
2	Производственный этап	ПК-4	Задание (в соответствии с вариантом)
3	Аналитический этап	ПК-6	Задание (в соответствии с вариантом)
4	Отчётный этап	ПК-3, ПК-4, ПК-6	Отчет по практике

## **10.2. 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**

### **10.2.1. Задания на практику**

#### **Задание 1. Организация работы складского хозяйства предприятия**

- ассортимент поступающих товаров;
- источники снабжения;
- способы завоза сырья;
- порядок приёмки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;

- условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение, порядок отпуска сырья в производственные цехи;
- техническое оснащение складских помещений;
- санитарное состояние помещений складской группы и тары;
- соблюдение товарного соседства;
- степень обеспечения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- порядок оформления документации складского хозяйства.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, изложен полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

### **Задание 2 . Работа овощного цеха**

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам (табл. 4);
- технологические линии обработки сырья, приготовление

полуфабрикатов;

- основные приёмы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;
- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;
- степень механизации трудоёмких процессов;
- организацию рабочих мест поваров;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; отчет четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

### **Задание 3 . Работа мясо-рыбного цеха**

- технологические схемы обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов для фирменных блюд предприятия);
- технологические схемы обработки субпродуктов;

- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, обработку и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и её соответствие санитарным требованиям.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

#### **Задание 4 . Работа доготовочных цехов**

- назначение цеха, режим работы, производственная мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении общепринятой;
- повторяемость блюд в течение недели, месяца;

- оснащённость цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; отчет четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

### **Задание 5 . Работа кондитерского (мучного) цеха**

- режим работы цеха, производственная мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;



- ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; отчет четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

### **Задание 6 . Организация контроля качества выпускаемой продукции**

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.);
- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; отчетливо структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

## **11. Образовательные технологии и методические указания по выполнению заданий практики**

При реализации практики используются дистанционные образовательные технологии.

По итогам практики студенты представляют текстовый отчет. К отчету прилагаются копии документов, раскрывающих содержание и форму всех технологических операций на предприятиях питания. В приложении к отчету желательно привести буклеты по предприятию, анкеты, копии документов, инструкций, отчетов и т.п., которые позволят его сделать более содержательным и информативным. Все приложения нумеруются, в соответствующих местах отчета на них дается ссылка.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия.

Структура отчета:

- Титульный лист (с подписями студента, руководителя с кафедры и руководителя предприятия);
- Содержание;
- Введение (цель, задачи практики);

- Описание предприятия;
- Индивидуальное задание (см. п.10.2.1)
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

### **Обязанности студента на практике**

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- к началу следующего семестра представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

### **Обязанности руководителя практики от университета**

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;
- принимать участие в комиссии по защите отчета.

### **Обязанности руководителя практики от предприятия**

Руководитель практики от предприятия обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в соответствии с программой и календарным планом;
- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной

труда и т.д.;

- организовать своевременное продвижение студентов по рабочим местам в соответствии с рекомендациями программы практики;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- осуществлять табельный учёт работы студентов-практикантов;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- консультировать студентов;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;
- по окончании производственной дать отзыв, отразив в характеристике студента-практиканта его отношение к работе, степень усвоения программы практики, соответствие квалификационному разряду, дисциплинированность и т.д.

## 12. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### 12.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
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. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7.	Учебник	ЭБС «ZNANIUM.COM»
2	<b>Васюкова А. Т.</b> Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ.питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	Учебник	ЭБС «ZNANIUM.COM»
3	<b>Линич Е. П.</b> Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 180 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2553-2.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
4	<b>Линич Е. П.</b> Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2503-7.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
5	<b>Юдина С. Б.</b> Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С. Б. Юдина. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 280 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
6	<b>Ботов М. И.</b> Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П.	Учебное пособие	ЭБС «Лань»

	Кирпичников. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2625-6.		
7	<b>Гайворонский К. Я.</b> Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").	Учебник	ЭБС «ZNANIUM.COM»

## 12.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1.	<b>Габелко С. В.</b> Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие. Ч. 1 / С. В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 182 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7.	Учебное пособие	ЭБС «IPRbooks»
2.	<b>Австриевских А. Н.</b> Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	ЭБС «IPRbooks»

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

\_\_\_\_\_ (подпись)

А.М. Асаева  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

### 12.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web\\_Links&file=index&1\\_op=viewlink&cid=1790](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_op=viewlink&cid=1790)

2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.16](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16)

3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>

### 12.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Количество лицензий	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно
	Компасс-3D	250	Договор 652/2014 от 07.07.2014 Бессрочно

### 12.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул.	17,1	1

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)		
2	<p>Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и</p>	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г.Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16



№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
	промежуточной аттестации.				
3	Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов"	печь конвекционная электрическая ПКУ- 530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN- CDE400; стол лабораторный; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок; табурет лабораторный; раковина; стол лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной	445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16 Б, позиция по ТП № 17 3 этаж(А-313)	65,6	22

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
		модульный напольный; холодильник;        стол преподавательский; стул преподавательский			