

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)

(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 ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль))

Форма обучения: очная

Год набора: 2019

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

Количество ЗЕТ	3											
Недель по РУП	2											
Виды контроля в семестрах (на курсах):	Зачеты											
	№№ семестров											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Итого
ЗЕТ по семестрам		3										3
Часы		108										108
Недели		2										2

Тольятти 2018

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления
подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Рецензирование программы практики:

☒

Отсутствует

☒

Программа практики 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 программы практики до «_____» _____ 20__ г.

Информация об актуализации программы практики:

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)

(наименование практики)

1. Цель и задачи практики

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

Задачи:

1. Углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин;
2. Подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных специальных дисциплин;
3. Приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков.

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) 1-4.

3. Способ проведения практики

стационарная;
выездная.

4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Форма проведения практики: дискретно.

5. Место проведения практики

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

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 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)	Знать: технологические процессы производства продукции питания.
	Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
	Владеть: навыками производства продуктов питания.
- способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техничес	Знать: структуры предприятий общественного питания; кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала;

кую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)	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 лабораторией, 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) – 3 ЗЕТ.

7. Структура и содержание практики

Семестр 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	4	Изучение правил техники безопасности		Работа с нормативной документацией	-	-	[1]-[7]
1.2 Составление плана работы	4	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 лабораторией, правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	10	Изучение особенностей деятельности лаборатории.		Работа с литературой, подготовка отчета.	печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный – 3 шт.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок – 2 шт.; раковина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический – 2 шт.; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный – 2 шт.; шкаф для реактивов;стол лабораторный с полками – 4 шт.; стол лабораторный	Отчет по практике	[1]-[7]

					без полок – 4 шт.; табурет лабораторный – 24 шт.; раковина – 2 шт.; стол лабораторный с ящиками – 3 шт.; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский		
2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	80	<p>Определение технологических принципов производства продукции</p> <p>Организация продовольственного и материально-технического 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</p>		Работа с литературой, подготовка отчета.	<p>печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный – 3 шт.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок – 2 шт.; раковина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический – 2 шт.; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный – 2 шт.; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками – 4 шт.; стол лабораторный без полок – 4 шт.; табурет лабораторный – 24 шт.; раковина – 2 шт.; стол лабораторный с ящиками – 3 шт.; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол</p>	Отчет по практике	[1]-[7]

		персонала. Функциональные обязанности и квалификационный			преподавательский; стул преподавательский		
3. Аналитический этап							
3.1 Обработка и анализ полученных результатов	5	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	5	Сдача отчета по практике, отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике		Работа с литературой, подготовка отчета.	Компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике	[1]- [7]
Итого:	108						
	108						

8. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

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, правильный ответ на теоретический вопрос.</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 оценкой	Предоставление отчета по практике	«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
	Предоставление отчета по практике	«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.

	Предоставле ние отчета по практике	«удовлетв орительно »	ставится, 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
	Предоставле ние отчета по практике	«неудовле творитель но»	ставится, 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

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

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
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, 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 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; 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 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; 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 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; 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 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; 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

11. Образовательные технологии и методические указания по выполнению заданий практики

При реализации программы практики используются дистанционные образовательные технологии.

По итогам практики студенты представляют на кафедру 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	Васюкова А. Т. 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	Линич Е. П. 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	Линич Е. П. 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	Юдина С. Б. 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	Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2625-6.	Учебное пособие	ЭБС «Лань»
7	Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный	Учебник	ЭБС «ZNANIUM. COM»

	ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5- 8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").		
--	---	--	--

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.	Габелко С. В. 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.	Австриевских А. Н. 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»

- другие фонды:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Место хранения (методический кабинет кафедры, городские библиотеки и др.)
1	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 815 с. : ил. - Прил.: с. 805-815.	Сборник	ТГУ, кафедра ТППиООПИ ХиИЭ

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки _____

(подпись)

(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&l_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

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 ²	Количество посадочных мест
1.	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 модульный напольный;	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 ²	Количество посадочных мест
		холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский			
2.	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 промежуточной аттестации.	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

