

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика

(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: 2019

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

Количество ЗЕТ	3						
Недель по РУП	2						
Виды контроля по курсам:	Зачеты						
	№№ курсов						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам					3		3
Часы					108		108
Недели					2		2

Тольятти 2018

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

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.04 (Пд) Преддипломная практика
(наименование практики)

1. Цель и задачи практики

Цель – закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Задачи:

1. Углубить, расширить и закрепить теоретические знания, полученные при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.
2. Систематизировать и закрепить практические знания по специальности и применить эти знания при решении конкретных технических задач.
3. Подобрать материалы для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

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

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике –выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Способ проведения практики

Стационарная,
выездная

4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: преддипломная практика.
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

- Другие предприятия общественного питания.

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

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	Знать: основы философских знаний.
	Уметь: применять теоретические знания для анализа многообразных явлений и событий общественной жизни и давать им самостоятельную оценку; находить междисциплинарные связи философии с другими учебными дисциплинами.
	Владеть: навыками активного поиска необходимой информации, умения четко формулировать мысль, высказывать и защищать собственную точку зрения.

- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	Знать: традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование национальной кухни.
	Уметь: адаптировать национальные блюда кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки.
	Владеть: навыками разработки ассортимента кулинарной продукции кухни учетом национальных традиций.
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	Знать: основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения, объективно действующие в обществе экономические законы, модель производственных возможностей общества и проблемы экономического выбора.
	Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний.
	Владеть: способностями к самоорганизации и самообразованию, и усвоению новых знаний в области макро- и микроэкономики, методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания.
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	Знать: основы правовых знаний в области пищевых производств.
	Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты.
	Владеть: навыками работы с литературой и нормативными актами в области различных отраслей права.
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	Знать: основные правила, относящиеся ко всем языковым уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому).
	Уметь: строить официально-деловые и научные тексты; продуцировать связные, правильно построенные

межкультурного взаимодействия (ОК–5)	монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.
	Владеть: нормами современного русского литературного языка; приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; навыками публичной речи.
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	Знать: традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов, оказывающие влияние на формирование национальной кухни.
	Уметь: грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий.
	Владеть: - навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания.
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Знать: основные профессиональные требования к профессии технолога; основные направления развития общественного питания.
	Уметь: использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, работать с нормативно технологической документацией.
	Владеть: новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса.
- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	Знать: способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве.
	Уметь: применять методы физической культуры для осуществления профессиональной деятельности.
	Владеть: навыками применения методов и средств физической культуры на производстве.
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Уметь:

защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности
	Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1)	Знать: основные методы сбора, передачи, обработки и накопления информации с помощью компьютера; современное состояние уровня развития вычислительной техники и программных средств; арифметические и логические основы устройства компьютеров.
	Уметь: использовать системные сервисные средства для оптимизации вычислительной системы.
	Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Знать: состояние и перспективы развития современных аппаратов и машин в изучаемой отрасли пищевой промышленности; эксплуатационную документацию и документацию по технике безопасности.
	Уметь: выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов; пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты; эксплуатировать различные виды аппаратов и оборудования.
	Владеть: навыками эксплуатации различных видов машин и аппаратов пищевых производств.
- готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях	Знать: основы организации предприятий общественного питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.
	Уметь: разрабатывать производственную программу

питания различных типов и классов (ОПК-5)	<p>предприятия; организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками организации производства зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей; навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	<p>Знать:</p> <p>основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных	<p>Знать:</p> <p>устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации.</p> <p>Уметь:</p> <p>решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами.</p> <p>Владеть:</p> <p>системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.</p>

программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)	
- 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.
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
	Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования.
	Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования, проведения научного исследования.
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знать: методики и способы самостоятельного решения научно-исследовательских задач.
	Уметь: обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями.
	Владеть: навыками работы с нормативно-законодательными актами в сфере технологии производства пищевой

(ПК-25)	продукции и организации общественного питания, монографической и периодической литературой, методами и приемами анализа информации.
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований (ПК-26)	Знать: основные принципы статистической обработки собранных данных.
	Уметь: разрабатывать программу экспериментальных исследований и производить статистическую обработку экспериментальных данных; самостоятельно оформлять результаты научного исследования в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий.
	Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований.
- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)	Знать: основные математические методы и приемы обработки количественной информации.
	Уметь: использовать математические методы при выполнении ВКР
	Владеть: математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и этическим проблемам.
- способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике,	Знать: основные методы проводимых экспериментов.
	Уметь: подготавливать данные для составления обзоров.
	Владеть:

анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)	методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции за рубежом, структуру и область применения нормативно-технологической документации.
	Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

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 организацией (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 практики – 3 ЗЕТ.

7. Структура и содержание практики

Курс прохождения практики: 5

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 потехнике безопасности	1	Изучение правил техники безопасности	-	Работа с нормативными документами	-	Роспись в журнале по ТБ	[1]-[7]
1.2 Составление плана работы	1	Составление плана	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Учебная литература, компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения	-	[1]-[7]
2 Производственный этап							
2.1.Изучение и знакомство с организацией (предприятием),	10	Изучение особенностей производственно-торговой	-	Работа с литературой, подготовка	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы;	Отчет по практике (п.1 задания)	[1]-[7]

правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.		деятельности предприятия питания.		отчета.	компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет		
2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	90	<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 персонала.</p> <p>Функциональные обязанности и</p>	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике (п.2, 3,4,5,6 задания)	[1]-[7]

		квалификационный состав работников					
3. Аналитический этап							
3.1 Обработка и анализ полученных результатов	2	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва- характеристики	-	Работа с литературо й, подготовка отчета.	компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
4. Отчётный этап							
4.1 Подготовка отчета по практике	4	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва- характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике		Работа с литературо й, 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

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	Предоставление	«Защищено» - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные,

отчета	отчета по практике	соответствуют заданию. «Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.
--------	--------------------	--

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет оценкой	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«отлично»	80 – 100 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 80-90 – отчет. 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
	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«хорошо»	61 – 80 баллов 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,	«удовлетворительно»	41 – 60 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики.

	проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	»	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»	0 – 40 баллов 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.
2.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
3.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
4.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
5.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
6.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
7.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
8.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
9.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
10.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
11.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
12.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
13.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
14.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
15.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
16.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
17.	Принципы планирования и организации производства.
18.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
19.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
20.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. Сроки обслуживания.
21.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
22.	Техника и технология использования столового белья и салфеток.
23.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
24.	Гарантии честности при выполнении заказов в ресторанах и барах.
25.	Технология и процедуры общения официантов с кухней ресторана. Техника приема и выполнения заказа.
26.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
27.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
28.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
29.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.

30.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
31.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
32.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
33.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
34.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
35.	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, ОК-9	Инструктаж по технике безопасности
2	Производственный этап	ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-4, , ОПК-5, ПК-1, ПК-5, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Задание 1 (п./п 1-6)
3	Аналитический этап	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ПК-2, ДПК-2; ДПК-3	Задание 1 (п./п 1-6)
4	Отчётный этап	ОК-5, ПК-5, ДПК-1	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 предприятия общественного питания

Задание на практику состоит в последовательном изложении пунктов с 1 по 6 в соответствии с местом прохождения практики и типом предприятия.

1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики студенты изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- состояние и развитие предприятия;
- сертификация услуг предприятия: наличие сертификатов на услуги общественного питания; работа, проводимая на предприятии по сертификации, порядок проведения сертификации услуг в системе сертификации ГОСТ ;
- анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 3 дня для ресторана и кафе, на 1 неделю для столовой и закусочной (недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- оценка качества блюд на предприятии (какие виды контроля существуют на предприятии);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правила по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил личной гигиены и санитарии работниками предприятия.

2. Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства студенты изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

- ассортимент поступающих товаров;
- источник снабжения;
- способы завоза;
- организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение;
- порядок отпуска сырья в производственные цеха;
- техническое оснащение складских помещений;
- санитарное состояние помещений складской группы и тары;
- соблюдение товарного соседства;
- степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- документацию складского хозяйства.

3. Работа заготовочных цехов предприятия

За время работы в заготовочных цехах студент-практикант должен научиться:

- осуществлять механическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов и других овощей, соблюдая технологические схемы производства формы нарезки;
- готовить полуфабрикаты из овощной котлетной массы;
- рационально использовать овощные пищевые отходы;
- осуществлять механическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- обрабатывать соленую рыбу;
- готовить полуфабрикаты из котлетной и кнельной рыбной массы;
- рационально использовать рыбные пищевые отходы;
- готовить полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной массы, мясорастительные, мясорыбные и др.);
- обрабатывать сельскохозяйственную птицу, дичь, кролика, готовить полуфабрикаты из них. Обрабатывать потроха птицы.

В период работы в заготовочных цехах студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- технологические линии обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- основные приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Собранный материал по мощности заготовочных цехов, степени их технической оснащённости оформляют в виде таблицы.

Для заготовочных цехов вычерчивается план с расстановкой оборудования (масштаб 1:100), делаются выводы о рациональности организации технологического процесса.

Наряду с вышеперечисленными, общими для всех заготовочных цехов вопросами, студенты изучают и отражают в отчете конкретные вопросы для каждого цеха.

Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и других овощей;
- нормы отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;
- особенности обработки зелени;

- особенности обработки консервированных и сушеных овощей, грибов;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Мясорыбный цех

В период работы в мясорыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- 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, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- обработка соленой рыбы;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- нормы отходов и потерь при обработке рыбы;
- использование пищевых рыбных отходов на предприятии;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и ее соответствие санитарным требованиям.

4. Работа доготовочных цехов

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующее:

- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы и технологические карты блюд;
- сроки реализации и хранение блюд;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- повторяемость блюд в течении недели, месяца;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарём, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации студента-практиканта по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов, так же как и заготовочных, вычерчиваются планы цехов(масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студент изучает:

- режим работы цеха, производственную мощность;

- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

5. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует и описывает:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемые на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля 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).

6. Изучение и анализ технической оснащенности предприятия

В данном разделе студенту следует рассмотреть и проанализировать следующие вопросы:

- Проанализировать общее состояние технической оснащенности предприятия, отметить наличие участков по обслуживанию оборудования и его ремонту. Технические, технологические и экономические проблемы в использовании средств механизации.
- Дать оценку используемому на предприятии оборудованию, рассмотреть вопросы интенсификации и оптимизации процессов, решение которых должно обеспечивать получение максимального технологического эффекта.
- Проанализировать уровень технической оснащенности всех производственных цехов предприятия, соответствие производственной программе.
- Определить коэффициент использования оборудования для кулинарной обработки пищевых продуктов (механическое оборудование).
- Дать описание организации планово-предупредительного ремонта оборудования на предприятии, связь с ремонтно-монтажными предприятиями.
- Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований приказании услуг общественного питания

- Анализ действующих на предприятии систем освещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции

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

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
- 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 питания 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.	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	Гайворонский К. Я. 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.	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»

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&l_op=vi ewlink&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	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. 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	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	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 ²	Количество посадочных мест
	занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
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