

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Согласовано
на научно-методическом совете
инженерно-технологического факультета
«26» мая 2021 г.

Утверждено
решением кафедры технологии переработки
сельскохозяйственной продукции
«26» мая 2021 г.
протокол №8

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ознакомительная практика)

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

Направленность (профиль) программы **Технология продукции и организация ресторанного дела**

Квалификация: бакалавр

Форма обучения **очная, заочная**

Смоленск 2021

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа дисциплины разработана:

Иванова Е.В.

Рецензент:

доцент, Драбов В. А.

Введение

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является неотъемлемой составной частью учебного процесса подготовки студентов к самостоятельной практической работе.

Целью проведения учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обучение основам профессиональной деятельности, приобретение новых и закрепление уже полученных знаний в соответствии с выбранным направлением обучения.

Задачами практики являются:

- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование представлений о специфике деятельности технолога сельскохозяйственного производства, осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- изучение технологий переработки продукции растениеводства и животноводства;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: учебная практика.

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

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно по видам.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики: ознакомительная практика, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональная компетенция	
ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	(код и наименование)
ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания

Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ПК-2 Способность к формированию и контролю бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ПК-3 Способность осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания ПК-4 Готовность принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам ПК-6 Способность осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	Знать (З): - технологические процессы производства продукции питания
	Уметь (У): - осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	Владеть (В): - технологическими процессами производства продукции питания
ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знать (З): - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Уметь (У): - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
	Владеть (В): - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Знать (З): - оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Уметь (У): - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
	Владеть (В): - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Знать (З): -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Уметь (У): - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
	Владеть (В): - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Знать (З): -методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Уметь (У): - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания
	Владеть (В): - навыками осуществления оценки функциональных

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика (ознакомительная практика) входит в Блок 2 «Практики», является частью практической подготовки, и в полном объеме относится к обязательной части ОПОП ВО.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость учебной практики (ознакомительная практика) составляет 6 зачетных единиц (216 часов, из них 70 часов контактной работы, в т.ч. 2 часа на контроль). Студенты очной формы обучения проходят практику в течении 4 недель на 1 курсе; заочной формы обучения в течение 4 недель на 2 курсе в соответствии с календарным учебным графиком.

5. Руководство практикой

Для руководства практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

Руководитель практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики (приложение Б);
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики (приложение В);
- оформляет лист планируемых результатов обучения при прохождении практики (приложение Г);
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями техники безопасности;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Код ИДК
1	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилам внутреннего трудового распорядка	
2	Раздел 1. Ознакомительная часть. Производство продукции общественного питания. Общее ознакомление с предприятием, цехом, с лабораторией и другими структурными подразделениями предприятий общественного питания. Общая схема технологического процесса лаборатории, цеха, предприятия. Современные методы научных исследований в области оценки качества продуктов питания и сельскохозяйственного сырья; правила выезда в организации в соответствии с договором о сотрудничестве и порядке предоставления мест для прохождения практики для ознакомления с работой служб Роспотребнадзора.) Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных операций – оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка	ИД-1ОПК-4; ИД-1ПК-2; ИД-1ПК-3; ИД-1ПК-4; ИД-1ПК-6

	полученных отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие технологические режимы следует соблюдать при проведении различных операций (например, указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды обмывания, условия обсушивания).	
3	Раздел 2. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними. Основные типы и виды помещений их назначение, взаимосвязь между собой, в том числе и технологическая, правила расстановки технологического оборудования, его виды и назначение. Обязательный перечень инвентаря, требования к нему, разделочные доски, ножи, тепловое оборудование. Требования к санитарному состоянию различных зон цеха, правила их соблюдения. Правила перемещений между помещениями.	
3	Раздел 3. Технологическая часть. Ознакомится с технологическими процессами обработки различных овощей – сортировкой, калибровкой, мытьем, очисткой, а также с условиями хранения и реализации отработанных овощей. С какой целью производят каждую из этих операций? В данном разделе обучающийся должен ознакомиться нормативной документацией на услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, со сборником рецептов и принципом составления технико-технологических карт на блюда как специализированного назначения, так и общего освоиться с методиками расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, получить практические навыки приготовления блюд.	
4	Формирование отчетных документов по практике	Дневник, отчет

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программами практики (в т.ч. индивидуальные задания);
- выполнять рабочий график (план) проведения практики;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

7. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам прохождения учебной практики (ознакомительная практика) является дневник (приложение Д). По результатам выполнения индивидуальных заданий студенты отчитываются в форме устного ответа на вопросы руководителя практики.

8. Особенности организации практики обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее ОВЗ) форма проведения учебной практики устанавливается инженерно-технологическим факультетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Выбор мест прохождения учебной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов

труда.

При необходимости для прохождения учебной практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Студенту с ОВЗ необходимо написать заявление с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места учебной практики с учетом его индивидуальных особенностей.

Формат проведения промежуточной аттестации по учебной практике для инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств).

По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе промежуточной аттестации по учебной практике должно быть обеспечено присутствие ассистента из числа сотрудников Академии или привлеченных специалистов, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей.

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при прохождении промежуточной аттестации по учебной практике.

9. Оценочные материалы по учебной практике

Оценочные материалы по учебной практике представлены в виде фонда оценочных средств в приложении А к программе практики.

10. Методические указания для обучающихся по прохождению практики

В процессе организации учебной практики применяются не только традиционные образовательные, научно-исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций. В последствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению наук (использование моделей и прикладных проблем в параллельно изучаемых дисциплинах);
- использование методов, основанных на изучении практики (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д.;
- вербально - коммуникационные технологии (интервью, беседы с руководителями, специалистами, работниками массовых профессий предприятия (учреждения, жителями населенных пунктов);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении учебной практики студент использует при необходимости отчетность предприятия, должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Важную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов на учебной практике являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики.

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

Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)*

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<i>Основная литература</i>		
1.	Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2110-7.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/111192
2.	Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/111885
3.	Белокопытов А.В., Кучумов А.В. Финансовый менеджмент: учебное пособие [Электронный ресурс] – Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2018. – 90 с.	Режим доступа: http://sgsha.ru/sgsha/biblioteka/Belokopytov_Kuchumov_Fin_men_uchpos.pdf
4.	Белокопытов В.Н. Теоретические и практические основы безопасности жизнедеятельности на производстве: курс лекций. – Смоленск, 2015. – 124 с.	Режим доступа: http://www.ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4925

5,	Методические рекомендации по прохождению учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования направление подготовки ресторанного дела / Н.В. Романова, Е.В. Иванова.- Смоленск: ФГБОУ ВО Смоленская ГСХА, 2019	https://www.sgsha.ru/sgsha/biblioteka/romanova_n_v__metod_rekom_ucheb_pr_19_03_04.pdf
<i>Дополнительная литература</i>		
1.	Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : справочник / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский ; под редакцией В.М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2492-4.	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/93705
2.	Рензьева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т.В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7.	Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130191
3.	Голубев А.А. Финансовый менеджмент: учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон.дан. – СПб.: СПб НИУ ИТМО, 2013. – 130 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/3381
4.	Белокопытов В.Н. Практикум по безопасности жизнедеятельности: учеб.пособие [Электронный ресурс]. – Смоленск, 2016. – 150 с.	Режим доступа: http://ebs.rgazu.ru/index.php?q=node/4924

12. Профессиональные базы данных

1. «Гарант-аналитик» <http://www.garant.ru>
2. «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>

13. Информационные справочные системы

1. Информационные системы Минсельхоза России <http://opendata.mcx.ru/opendata/>
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://sml.gks.ru/>

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

- Операционная система Windows XP, Windows 7, Windows 10 для образовательных организаций (Подписка Azure Dev Tools for Teaching по программе Microsoft Imagine Premium в рамках соглашения №1204024138 от 01.02.2021);
- Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2003, 2007, 2010, 2013 Pro и Std Корпоративная лицензия OLP (договор с ООО «Ритейл-сервис» №ГРС-000545 от 26.11.2014).

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

Аудитории для проведения практики	№ корпуса, № помещения (аудитории) и его площадь	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения
<i>Для занятий семинарского типа, групповых консультаций, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации</i>	3 учебный корпус. Учебная аудитория 320 в учебном корпусе № 3. 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Ленина, д. 20	Специализированная мебель-столы, стулья, парты, шкаф с наглядными пособиями - 1 шт., доска аудиторная, трибуна малая – 1 шт.
<i>Для самостоятельной работы</i>	Учебная аудитория 203 - помещение для самостоятельной работы в учебном корпусе № 1. 214000, Смоленская область, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д.10/2	Специализированная мебель-столы, стулья, парты. Компьютер в сборе с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации– 18 шт.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

**Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации
обучающихся по учебной практика (ознакомительная практика)**

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

**Направленность (профиль) программы Технология продукции и
организация ресторанного дела**

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Смоленск 2021 г.

1. Описание показателей и критериев оценивания сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Критерии освоения компетенции	Показатели оценивания сформированности компетенций	Процедуры оценивания
ИД-1ОПК-4 Осуществляет технологические процессы производства продукции питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - технологические процессы производства продукции питания Умеет: - осуществлять технологические процессы производства продукции питания Владеет: - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает: - технологические процессы производства продукции питания Уверенно умеет: - осуществлять технологические процессы производства продукции питания Уверенно владеет: - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - технологические процессы производства продукции питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять технологические процессы производства продукции питания Сформировавшееся систематическое владение: - технологическими процессами производства продукции питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Умеет: - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		Владеет: - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно умеет - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Уверенно владеет - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - определять формы и методы контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - формами и методами контроля бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-3 Способен осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: - оценку материальных ресурсов предприятия питания Умеет: - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Владеет: - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает - оценку материальных ресурсов предприятия питания Уверенно умеет - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		Уверенно владеет - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: - оценку материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - способностью осуществлять оценку материальных ресурсов предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-4 Способен принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Умеет: - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Владеет: - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Уверенно умеет - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		Уверенно владеет - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: -технологию в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Сформировавшееся систематическое умение: - принять участие в организации и проведении встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам Сформировавшееся систематическое владение: - навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
ИД-1ПК-6 Способен осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Пороговый (удовлетворительно)	Знает: -методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Умеет: - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Владеет: - навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики
	Продвинутый (хорошо)	Твердо знает -методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Уверенно умеет - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

		Уверенно владеет - навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	
	Высокий (отлично)	Сформировавшееся систематическое знание: -методику оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое умение: - осуществлять оценку функциональных возможностей персонала предприятия питания Сформировавшееся систематическое владение: - навыками осуществления оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания	Дневник прохождения практики Отчет о прохождении практики

2. Описание шкал оценивания

2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение индивидуальных заданий	не выполнены или все задания решены неправильно	решено только одно задание	решены все задания, но имеются ошибки	все задания решены без ошибок
Выполнение тестов (правильных ответов из 20 вопросов)	9 и менее	10-13	14-17	18 и более
Ведение дневника прохождения практики	Дневник не вёлся (не заполнен) / дневник заполнен не в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; содержание дневника не соответствует требованиям программы практики, расходится с рабочим графиком (планом) прохождения практики, не отражает выполнение индивидуального задания	Дневник заполнен частично; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются грубые ошибки в названии видов практической деятельности, описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, частично отражает выполнение индивидуального задания; имеются небольшие	Дневник заполнен в полном объеме, но имеются замечания по его содержанию; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; имеются незначительные ошибки в описании алгоритма действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение	Дневник заполнен в полном объеме; дневник заполнен в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду документа; виды работ описаны согласно алгоритму действий; содержание дневника соответствует требованиям программы практики, рабочему графику (плану) прохождения практики, отражает выполнение индивидуального задания в полном

		отклонения от рабочего графика (плана) прохождения практики	индивидуального задания не в полном объеме	объеме
--	--	--	--	--------

2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Собеседование	на менее 60% поставленных вопросов были даны плохо сформулированные ответы в недостаточном объеме, студентом была проявлена слабая научная и образовательно-культурная эрудиция, дневник не заполнен	на 60% - 70% поставленных вопросов студентом были даны полные ответы, студентом была проявлена ограниченная научная и образовательно-культурная подготовленность, дневник заполнен с явными погрешностями	на 70% - 80% поставленных вопросов студентом были даны квалифицированные ответы в полном объеме, студент показал достаточную научную и образовательно-культурную эрудицию, дневник заполнен с замечаниями	на 80% и более поставленных вопросов студентом были даны четко сформулированные квалифицированные ответы в полном объеме, студент проявил повышенную научную и образовательно-культурную эрудицию, дневник заполнен полностью

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы учебной практики (ознакомительная практика)

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ

по учебной практике (ознакомительная практика) для текущего контроля

Каждому студенту при тестировании по учебной практике предоставляется 20 вопросов, на каждый из которых даны варианты ответов. Студенту необходимо выбрать правильный ответ (один или несколько) из предложенных ему вариантов ответов.

Для выполнения теста отводится 45 минут.

Примерные задания к тесту для контроля

1. Совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания, это определение:
 - 1) Типа предприятия общественного питания;
 - 2) Вида предприятия общественного питания;
 - 3) Класа предприятия общественного питания
2. К типам предприятий общественного питания не относятся:
 - 1) Шашлычная;
 - 2) Кафетерий;
 - 3) Магазин кулинарии;
 - 4) Бистро
3. Предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели, это:
 - 1) Ресторан;
 - 2) Кафетерий;
 - 3) Столовая;
 - 4) Закусочная
4. Какой метод обслуживания используется в кофейнях:
 - 1) Официантами;
 - 2) Самообслуживание;
 - 3) Оба метода
5. Большой выбор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера, это характеристика класса:
 - 1) Люкс;
 - 2) Высший;
 - 3) Первый
6. По местонахождению, рестораны бывают: (Несколько вариантов ответа)
 - 1) В жилых зданиях;
 - 2) В отдельно стоящих зданиях;
 - 3) На транспорте;
 - 4) В зонах отдыха
7. На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:
 - 1) Кафе;

- 2) Бар класса «Люкс»;
 - 3) Ресторан;
 - 4) Ресторан класса «Люкс»
8. Укажите, что из перечисленного является источником сырья в общественном питании:
- 1) Государственные предприятия пищевой промышленности;
 - 2) Частные фирмы изготавливающие продукты питания;
 - 3) Фермерские хозяйства;
 - 4) Торговцы на рынке
9. Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку:
- 1) «Продукты»;
 - 2) «Общественное питание»;
 - 3) «Продовольствие»;
 - 4) Маркировка может отсутствовать.
10. В каком порядке должен приниматься товар на складе:
- 1) По количеству, потом по качеству;
 - 2) По качеству, потом по количеству;.
11. Укажите, какое сырье из перечисленного, нельзя принимать на предприятие общественного питания: (Несколько вариантов ответа)
- 1) грибы соленые
 - 2) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма
 - 3) мясо всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства
 - 4) консервы
12. В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке скоропортящегося сырья:
- 1) 4 часа;
 - 2) 2 часа;
 - 3) 24 часа;
 - 4) 8 часов.
13. В течение, какого времени обязан явиться поставщик, в случае выявления нарушений качества при поставке не скоропортящегося сырья:
- 1) 4 часа;
 - 2) 2 часа;
 - 13.3) 24 часа;
 - 4) 8 часов.
14. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет не более:
- 1) 4 часа;
 - 2) 2 часа;
 - 3) 24 часа;
 - 4) 8 часов
15. К процессам хранения продуктов относят:
- 1) Размещение на хранение;
 - 2) Создание оптимальных условий;
 - 3) Оформление отпуска продуктов;
 - 4) Приема продуктов
16. Какие товары относят к поглощающим запах: (Несколько вариантов ответа)
- 1) Яйца;
 - 2) Молочные продукты;
 - 3) Рыба;
 - 4) Чай

17. При получении продуктов материально-ответственные лица должны убедиться в: (Несколько вариантов ответа)
- 1) качестве продукции;
 - 2) сроках реализации отпускаемых товаров;
 - 3) точности взвешивания и записей в накладной.
18. При классификации тары по принадлежности, к ней будет относиться тара: (Несколько вариантов ответа)
- 1) Общего пользования;
 - 2) Универсальная;
 - 3) Специализированная;
 - 4) Инвентарная
19. По классификации жесткости, тара бывает: (Несколько вариантов ответа)
- 1) Жесткая;
 - 2) Полужесткая;
 - 3) Специализированная;
 - 4) Инвентарная
20. Какие требования предъявляются к таре: (Несколько вариантов ответа)
- 1) Технические;
 - 2) Экологические;
 - 3) Санитарно-гигиенические;
 - 4) Производственные

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ по учебной практике (ознакомительная практика)

..... Ведение дневника прохождения практики

Дневник о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении программы практики. Во время практики обучающийся ежедневно записывает в дневник все, что им проделано по выполнению программы. Не реже одного раза в неделю студент обязан представить дневник на просмотр руководителю практики, который подписывает дневник после просмотра, делает свои замечания и дает, если необходимо, дополнительные задания. По окончании практики студент должен представить полностью заполненный дневник руководителю практики для просмотра и составления отзыва. Без дневника практика не засчитывается и студент не допускается к собеседованию.

..... Выполнение индивидуального задания

В качестве индивидуального задания студент должен исследовать выбранный вопрос. В исследовании должно быть раскрыто: сущность и значение выбранной темы исследования, определены используемые классификации, отражены современные методы расчета и вскрыты основные проблемы в рамках выбранной темы исследования.

Примерные вопросы индивидуального задания

1. Технологии (разработка проекта) хранения крупяных бобовых и макаронных изделий на предприятии общественного питания. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующие общественного питания их производственные процессы.

2. Технологии производства и хранения овощей (плодов, ягод) на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

3. Технологии (разработка проекта) хранения (корне- клубнеплодов, плодов, овощей) на предприятии общественного питания Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

4. Технологии (разработка проекта) хранения сортовой муки на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

5. Технологии (разработка проекта) производства хлебобулочных изделий на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

6. Технологии (разработка проекта) производства макаронных изделий на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

7. Технологии (разработка проекта) производства пива на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

8. Технологии (разработка проекта) производства соков (смузи) на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

9. Технологии (разработка проекта) производства квашеных продуктов на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

10. Технологии (разработка проекта) производства плодовых вин (ликероводочных изделий) на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

11. Технологии (разработка проекта) производства и переработки молока (мяса) крупного рогатого скота на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

12. Технологии (разработка проекта) производства и переработки мяса овец на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

13. Усовершенствование технологии (разработка проекта) и переработки пищевых яиц на предприятии общественного питания. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

14. Технологии (разработка проекта) производства ветчинных изделий (мясных деликатесов, копченостей) на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

33. Техничко-экономическое обоснование технологии (производства, переработки, хранения, реализации) продукции на предприятии. Методы статистической обработки данных, методики определения качественных и количественных показателей характеризующих производственные процессы.

КОМПЛЕКТ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

собеседования по итогам прохождения учебной практики (ознакомительная практика).

1. Техника безопасности на предприятиях общественного питания
2. Охрана труда на предприятиях общественного питания
3. Типы предприятий общественного питания
4. Формы обслуживания на предприятиях общественного питания
5. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания
6. Банкеты. Виды банкетов
7. Классификация предприятий общественного питания
8. Обслуживание туристов на предприятиях общественного питания

9. Сервировка столов на банкете «Фуршет»
10. Обслуживание по типу «Шведский стол», характеристика, порядок обслуживания
11. Шеф повар роль в организации и производстве на предприятиях общественного питания
12. Метрдотель роль в организации обслуживания в ресторане
13. Официант роль в организации обслуживания в ресторане
14. Бармен роль в организации обслуживания в ресторане
15. Технолог роль в обеспечении качества продукции на предприятии общественного питания
16. Меню предприятия общественного питания, носители меню
17. Предприятия общественного питания формата «street food» (уличное питание)
18. Упаковка продукции, требования к упаковке. Современные виды упаковки
19. Виды меню на предприятиях общественного питания
20. Виды рекламы, применяемые для продвижения предприятий общественного питания
21. Характеристика фарфоровой посуды, применяемой на предприятиях общественного питания
22. Русская кухня: история, традиции
23. Итальянская кухня: история, традиции
24. Французская кухня: история, традиции
25. Мексиканская кухня: история, традиции
27. Японская кухня: история, традиции
28. Испанская кухня: история, традиции
29. Тайская кухня: история: традиции
30. Узбекская кухня: история, традиции
31. Татарская кухня: история, традиции

Форма рабочего графика (плана) прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»****РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)**

прохождения учебной практики

(ознакомительная практика)

студента __ курса _____ формы обучения

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

код, наименование

(профиль Технология продукции и организация ресторанного дела)

(фамилия, имя, отчество)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

№	Содержание практики	Период выполнения видов работ и заданий	Отметка о выполнении
1	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка		
2			
3			
4			

Руководитель учебной практики: _____ (_____)
(должность) (подпись) (расшифровка)

С рабочим графиком ознакомлен: _____
(подпись) (фамилия, И.О.)

Форма индивидуального задания для прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

код, наименование

профиль Технология продукции и организация ресторанного дела

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
для прохождения учебной практики (ознакомительная практика)

студента ____ курса, _____ группы _____ формы обучения

(Ф.И.О. студента)

Целевая установка: *изучить* _____

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1	
2	
3	
4	
5	

Руководитель учебной практики: _____
должность
(подпись)
(расшифровка)

Задание получил «____» _____
(дата)
(подпись)
(фамилия. И.О. студента)

**Форма листа планируемых результатов прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой технологии переработки
сельскохозяйственной продукции

 Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения учебной практики (ознакомительная практика) обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, знания для формирования общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Результаты освоения программы бакалавриата	Планируемые результаты обучения

Руководитель учебной практики: _____
(должность) (подпись)

(_____)
(расшифровка)

Форма дневника прохождения практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Смоленская государственная сельскохозяйственная академия»

ДНЕВНИК
прохождения учебной практики (ознакомительная практика)
студента _____ группы

 фамилия, имя, отчество

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
 общественного питания

код, наименование
 (профиль Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции)

Число и месяц	Краткое описание выполненной работы	Отметка о выполнении
	Оформление обязательных документов о практике	

Практикант

 (подпись)

 (Фамилия И.О.)

Руководитель учебной практики:

 (должность)

 (подпись)

(_____)
 (расшифровка)