АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю
Ректор _____Кривошей В.А.
"_____" _____ 2014г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Квалификация (степень) «Бакалавр» Сроки обучения заочная форма (4 года)

Уфа, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
2 Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3 Вид практики, способ и форма (форм) ее проведения
4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
5 Место практики в структуре образовательной программы
6 Объем практики
7 Содержание практики
8 Формы отчетности по практике (по итогам практики)
9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике
9.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
9.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
9.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
9.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций
9.5 Критерии оценки знаний и практических навыков обучающихся: Шкала оценивания компетенций

10 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практик

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
12 Описание материально-технической базы, необходимой для практики
Приложение А

1 Цели практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности - углубление и закрепление теоретических знаний обучающихся, приобретение практических навыков и знаний по направлению подготовки на предприятиях общественного питания, знакомство их с организацией работы и структурой производства, формирование четкого представления о характере будущей деятельности, а также овладение производственными навыками и передовыми методами труда.

2 Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- ознакомиться с предприятием в целом, как с производственной, так и с хозяйственной единицей;
- изучить структуру и организацию работы предприятия, формы хозяйственной деятельности и экономические взаимоотношения между предприятиями, поставщиками сырья и потребителями продукции;
- изучить технологические процессы приготовления, оформления и подачи супов, соусов, блюд и гарниров из круп, овощей и макаронных изделий, рыбы, мяса, птицы, холодных и сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий, блюд диетического питания;
- изучить ассортимент продукции собственного производства;
- изучить работу заготовочных и доготовочных цехов, их взаимосвязь, приобретение опыта практической работы и изучение опыта руководства технологическим процессом;
- изучить меню, технологический процесс приготовления блюд, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомиться с оборудованием, правилами его эксплуатации и техникой безопасности, санитарными нормами;
- изучить требования техники безопасности и охраны труда при эксплуатации основного технологического оборудования.
- освоить производственно-технологический контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, бракераж пищи.

3 Вид практики, способ и форма (форм) ее проведения

Вид практики - учебная, тип - практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

Стационарная практика проводится на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории г. Уфа и Уфимского района или по месту постоянного проживания обучающегося.

Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне г.Уфы или постоянного места жительства обучающегося.

Форма проведения практики - дискретно по периодам проведения практик - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлен на формирование следующих компетенций

Коды компетенции	**результаты освоения ООП** ***Содержание компетенций***	**Перечень планируемых результатов обучения по практике**
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование

5 Место практики в структуре образовательной программы

В структуре основной образовательной программы по направлению подготовки 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в блок Б2 Практики, входящий в вариативную часть образовательной программы.

Практика базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин на 1 -2 курсе, а также в период прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в информационных технологиях.

Приобретенные умения и опыт необходимы для освоения последующих дисциплин, предусмотренных учебным планом, а также при прохождении технологической и преддипломной практик, научно-исследовательской работы и выполнении выпускной квалификационной работы.

6 Объем практики

Общий объем практики составляет 2 зачетных единиц, продолжительность 2 недели для обучающихся очной и заочной формы обучения.

7 Содержание практики

До начала практики обучающийся обязан изучить программу и методические указания по прохождению практики, пройти медицинское обследование и оформить личную медицинскую книжку. Во время практики студент ежедневно выполняет преподавателем задание и заполняет дневник, предъявляя его в конце каждого дня преподавателю для проверки.

Этапы практики

№	Разделы (этапы) и содержание практики	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Организационно- подготовительный период	6	6	Устное собеседование
2	Общее знакомство с предприятием	10	10	Дневник практики
3	Ознакомление со складскими помещениями на предприятии	20	20	Дневник практики
4	Овощной цех	30	30	Дневник практики
5	Мясо-рыбный цех	30	30	Дневник практики
6	Холодный цех	30	30	Дневник практики
7	Горячий цех	30	30	Дневник практики
8	Специализированные цеха (мучной, кондитерский)	20	20	Дневник практики
9	Торговые группы помещений	20	20	Дневник практики
10	Оформление и защита отчета	20	20	Отчет по практике

При направлении обучающегося для прохождения учебной практики согласовывается руководителем практики от профильной организации индивидуальное задание, содержание и планируемые результатов практики, а также составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

8 Формы отчетности по практике (по итогам практики)

После прохождения практики обучающийся должен предоставить следующие формы отчетности:

- дневник прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- отчет о прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Формой аттестации является дифференцированный зачёт в виде защиты представленных на кафедру дневника и отчета по практике. Защита отчетов принимается комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Основой для оценки качества компетенций, приобретенных в результате прохождения практики, является отзыв представителя организации - базы практики и отчета обучающегося по практике.

9.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Формулировка компетенции по ФГОС ВО	Этап формирования
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	2

9.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Планируемые результаты (показатели оценивания)	Критерии оценивания			
	Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания				
Знать	Незнание факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Неполное знание факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	В целом сформировавшееся знание факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Сформировавшееся систематическое знание факторов, влияющих на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средств и методов повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требований к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	Неумение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания	Неполное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания	В целом сформировавшееся умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания	Сформировавшееся систематическое умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания
Иметь навыки (владеть)	Отсутствие владением рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки	Неполное владение рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и	В целом сформировавшееся владение рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками	Сформировавшееся владение рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки

	нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания	нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

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

№	Типовые вопросы	Оцениваемые компетенции
1	К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся: 1) птице-гольевой; 2) мясо-рыбный цех; 3) холодный цех; 4) мясной цех.	ПК-1
1	Укажите верное определение групповой фотографии рабочего времени: 1) предполагает контроль за несколькими работниками, расположенными недалеко друг от друга; 2) осуществляет замеры производственной деятельности, выполняемые бригадой людей; 3) замеры осуществляют в течение всего рабочего дня всех сотрудников; 4) контроль и замеры времени проводятся определенными этапами, оценивая только конкретный рабочий процесс или операцию.	ПК-1
2	Бракераж - это: 1) контроль за своевременной доставкой продовольственного сырья; 2) контроль за качеством приготовления пищи; 3) контроль качеств за материально-техническим снабжением предприятий общественного питания.	ПК-1
3	Укажите оборудование, которое не принято устанавливать в горячий цех (несколько вариантов ответов): 1) Мясорубка; 2) Посудомоечная машина; 3) Жарочный шкаф; 4) Слайсер; 5) Саламандра; 6) Конвекционная печь; 7) Универсальный привод с комплектом сменных механизмов.	ПК-1
4	Форма производства, при которой изготавливается однородная продукция из одного и того же сырья, называется: 1) первичная; 2) вторичная; 3) простая; 4) сложная 5) неполная Менеджер зала ресторана, бара или кафе, координирующий работу обслуживания посетителей ресторана или постояльцев отеля носит название: 1) Хостес; 2) Швейцар; 3) Метрдотель; 4) Официант; 5) Бармен;	ПК-1

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

Промежуточная аттестация по итогам практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики от организации.

Дневник практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации и скрепляются печатью. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация проводится после выполнения программы практики и представления на кафедру всех необходимых документов:

- договор о прохождении практики;
- дневник прохождения производственной практике;

- отчет о прохождении производственной практики.
- направление на практику;
- отзыв руководителя от организации.

Оценка результатов практики производится по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем практики от организации в отзыве. Защита отчета проводится на заседании кафедры с обязательным присутствием руководителя практики. Время проведения аттестации определяется в соответствии с графиком, утвержденным заведующим соответствующей кафедрой. К защите отчета не допускаются обучающиеся, не представившие отчетную документацию, представившие, но не в полном объеме или с нарушениями правил оформления.

Результаты практики обучающиеся отражают в отчете, который должен соответствовать выданному индивидуальному заданию, быть оформлен в виде пояснительной записки в соответствии с настоящими методическими указаниями. Объем отчета - 25-30 страниц текста, набранного на компьютере, с учетом приложений, рисунков, графиков и таблиц. Отчет оформляется на стандартной бумаге (формат А4.

К отчету прилагается дневник, в котором обучающийся (практикант) делает регулярные (ежедневные) записи (приложение А). В дневнике фиксируется вся деятельность практиканта. Записи должны включать количественные и качественные показатели деятельности подразделения (коллектива), выполненные производственные работы. Записи должны комментироваться студентом, т.е. он должен давать оценку своей деятельности и деятельности коллектива. Дневник студент регулярно даёт на просмотр руководителю практики от хозяйства, который делает свои замечания, а после завершения практики подписывает его, удостоверяя печатью хозяйства. После окончания практики дневник прилагается к отчету и сдается на проверку руководителю.

Отчет по практике может иметь следующую структуру:

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ ЗАДАНИЕ ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ (тип, класс, количество посадочных мест, контингент посетителей, особенности расположения и район деятельности, предприятия - конкуренты режим работы (сменность, перерывы, выходные и санитарные дни), организационно- правовая форма, мощность, структура предприятия, характеристика цехов, штат и численность работников производства, структура аппарата управления, взаимоподчинённость работников, должностные инструкции, штат и численность работников производства (основных и вспомогательных), квалификационные характеристики)

2. СКЛАДСКОЕ ХОЗЯЙСТВО ПРЕДПРИЯТИЯ (основные складские помещения предприятия, режимы хранения сырья, предприятия-поставщики, производственно- технологический контроль качества поступающего сырья и готовой продукции)

3. АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ (Производственная программа предприятия, план-меню, рецептура и технологические указания на производство двух наименований продукции, технологическая схема для производства двух наименований продукции).

4. ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ. Структура производственных цехов и их взаимосвязь. Принцип организации производственных цехов по направлениям потоков сырой и готовой продукции. Оснащение цехов производственным оборудованием (указать марку, производительность).

5. БРАКЕРАЖ ПИЩИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ТОРГОВОГО ЗАЛА.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (в разделе студент должен представить выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов), описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия). БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

ПРИЛОЖЕНИЯ

- Образцы документов, таблицы, графики и т.п.
- Дневник прохождения практики
- Отзыв руководителя от предприятия

Графическую часть: план производственных цехов предприятия с компоновкой оборудования

9.5 Критерии оценки знаний и практических навыков обучающихся: Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 5-ти балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

в	«хорошо», повышенный уровень	- качественное оформление необходимой документации по практике; - умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности; - использование научной терминологии, лингвистически и логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы; - средний уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.
	«удовлетворительно», пороговый уровень	- достаточный уровень оформления необходимых документов; - умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности; - использование научной терминологии, стилистическое и логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок; - достаточный минимальный уровень сформированности заявленных в рабочей программе компетенций.
	«неудовлетворительно», ниже порогового уровня	- отсутствие необходимой документации; - отказ от ответов на вопросы; - неумение использовать научную терминологию; - наличие грубых ошибок; - низкий уровень культуры исполнения заданий; - низкий уровень сформированности заявленных в программе практики компетенций.

10 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практик

а) Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник / А. И. Мглинец [и др.]; ред. А. И. Мглинец. - М.: ДеЛи принт, 2010. - 735 с.

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец. - М. : ДеЛи принт, 2010. - 735 с. - Режим доступа: http://www.trmost.ru/userfiles/flash/tpop/index.html?lZTBUbLmUdShdmksy&89 4947199690&22

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология продуктов общественного питания" : рек. УМО по образованию / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр : ИНФРА-М, 2011. - 557 с.

4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с - Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895

5. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учеб. пособие / Е. Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. -176 с.

6. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с - Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=399678

7. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. -. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с.

8. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" : рек. УМО по образованию / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. -. - СПб. : Троицкий мост, 2012. 205 с. Режим доступа : http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?lZTBUbLmUWwsmXytQ& 161250000661&13

б) Дополнительная литература

1. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] : учебник/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова; Балтийская академия туризма и предпринимательства. - М.: Академия, 2012. - 239 с.

2. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования / В. В. Усов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2008. - 432 с.

3. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений начального проф. образования / М. И. Белошапка. - 3-е изд. стер. - М. : Академия, 2006. - 223 с.

4. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары [Электронный ресурс]: учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования, обуч. по спец. 100106 "Организация обслуживания в общественном питании" / Е. С. Оробейко, Н. Г. Шередер. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2008. - 319 с-Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=160197

5. Потапова, И. И. Основы технологии производства продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования и проф. подготовки : допущено У МО по образованию / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева. - М. : Академия, 2008. - 64 с.

в) Интернет-ресурсы, информационные справочные системы:

http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm
http://diss.rsl.ru/
http ://mon.gov.ru/
http://biblio.bsau.ru
http://elanbook.com/
http://www.mcx.ru/
https://agriculture.bashkortostan.ru/
http://restorator.chef.ru

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Пользовательская операционная система на базе Windows.
2. Пакет офисных программ MS Office.
3. Браузер для работы в Интернете (Google Chrome, Mozilla Firefox, Opera и др.).
4. Электронная информационно-образовательная среда ЭИОС.
5. Компьютерная справочно-правовая система «Гарант»

12 Описание материально-технической базы, необходимой для практики

Материально-техническая база организации, на котором проводится практика должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам и может включать в себя:

1. Подготовительный этап:

- рабочее место, оснащенное ПК с возможностью выхода в сеть «Интернет» для работы с интернет-ресурсами, информационными справочными системами и контактной работой с руководителем практики от университета.

2. Производственный этап:

- технологическое оборудование предприятия;
- исследовательское оборудование для проведения контроля качества готовой продукции.

3. Заключительный этап.

- компьютеры, оснащенные программным обеспечением.

Приложение А

ОТЗЫВ

Руководителя практики по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности

Обучающийся _____

(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося полностью)

обучающийся по направлению 2.19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания проходил практику по получению профессиональные умений и опыта профессиональной деятельности в период с _____по _____ на

(полное название организации, учреждения) (название структурного подразделения организации, учреждения)

В период прохождения практики

_____ работал(а)

(Ф.И.О. студента)

на неоплачиваемой (оплачиваемой) должности

Уровень профессиональной подготовки, продемонстрированный за время прохождения практики, можно оценить следующим образом:

1. способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения_____

(по стобальной системе)

2. способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам _____

(по стобальной системе)

3. готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

(по стобальной системе)

4. готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов _____

(по стобальной системе)

6. способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов _____

(по стобальной системе)

7. способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования _____

(по стобальной системе)

8. способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований _____

(по стобальной системе)

9. способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

(по стобальной системе)

4. Недостатки и замечания: _____

5. Краткие сведения о выполненном задании: _____

6. Предложения вузу: _____

Руководитель практики от организации:

(Фамилия, Имя ,Отчество, место работы, должность) (Подпись)