

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО
ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания
Направленность (профиль) подготовки «Организация производства и
обслуживания в индустрии питания»
Формы обучения: очная, заочная
Квалификация выпускника: Бакалавр
Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма
обучения 4 года 6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216

Сенченко О.В. Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: программа практики. – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации Российский университет кооперации, 2020 – 24 с.

Программа учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Программа практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры гуманитарных и естественнонаучных дисциплин от 16.03.2020 г., протокол № 12.

Заведующий кафедрой
гуманитарных и
естественнонаучных дисциплин



Рашитова Л.К.

одобрена Учебно-методическим советом автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

© Автономная некоммерческая
образовательная организация
высшего образования Центросоюза
Российской Федерации
«Российский университет кооперации»
Башкирский кооперативный
институт (филиал), 2020
© Сенченко О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

I	Программа практики	4
1.	Цель и задачи практики	4
2.	Вид практики, способ и форма ее проведения	5
3.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4.	Место практики в структуре образовательной программы	7
5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	7
6.	Содержание практики	7
7.	Формы отчетности по практике	8
8.	Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	8
9.	Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	9
10.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	9
11.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	10
12.	Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	10
II	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	12
1.	Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	13
2.	Показатели и критерии оценивания компетенций	13
3.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	18
4.	Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	19
5.	Приложения	20

I. Программа практики

1. Цель и задачи практики

Целями учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- сбор материалов для подготовки выпускной квалификационной работы;
- формирование опыта самостоятельной исследовательской и аналитической деятельности;
- подготовка обучающегося к выполнению в условиях реального технологического процесса ключевых видов профессиональной деятельности, содержащихся в ФГОС ВО.

Основными задачами практики являются:

- закрепить знания и умения, полученные при изучении курсов: информатика, история, маркетинг, математика, прикладная механика, физика, химия и других учебных курсов;
- сформировать первичные профессиональные умения и навыки, в том числе первичные умения и навыки научно-исследовательской деятельности для дальнейшего освоения дисциплин;
- приобрести первичные профессиональные умения и навыки, в том числе умения и навыки научно-исследовательской работы на предприятиях пищевой промышленности, на производственных предприятиях, в научно-исследовательских лабораториях;
- ознакомить обучающихся с предприятием общественного питания, и (или) производственным предприятием пищевой промышленности в целом, с особенностями работы отдельных цехов и подразделений, деятельностью научно-исследовательских лабораторий;
- изучить ассортимент выпускаемой продукции, органолептические и физико-химические показатели состава основных видов продукции, соответствие их требованиям нормативной документации;
- изучить правила по технике безопасности, пожарной безопасности и нормы охраны труда, производственную санитарную;
- изучить нормативно-техническую документацию предприятий питания, производственных предприятий общественного питания, научно-исследовательских лабораторий;
- собрать и проанализировать информацию по индивидуальному заданию,
- систематизировать полученные данные;
- ознакомить с технологией переработки сырья, производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, научно-исследовательской базой организаций и др.

2. 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 практик, дискретно по периодам проведения практик.

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

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП - содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по практике
ОПК-1	способностью 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	Знать: методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей Уметь: соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий Владеть: навыками применения специальных и прикладных программных средств
ПК-1	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	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 и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению

		<p>технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.</p> <p>Владеть: 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.</p>
ПК-2	<p>владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Знать: методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных</p> <p>Уметь: представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть: методами поиска, хранения, обработки и анализа информации</p>
ПК-3	<p>владением 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</p>	<p>Знать: средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов на производстве</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов</p> <p>Владеть: навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях</p>

4. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-

исследовательской деятельности является обязательным видом учебной работы и входит в состав вариативной части программы.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общий объем учебной практики составляет 6 зачетных единицы, 216 ак. часов. Продолжительность 4 недели.

6. Содержание практики

№ п/п	Наименование этапа	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5
1	Организационный	Знакомство с программой практики, формами самостоятельной работы. Собрание-инструктаж по организации практики и правилам безопасности работы.	30	Собеседование с руководителем практики
2	Основной	Принципы использования современных информационных технологий для решения практических управленческих задач. Выполнение индивидуального задания.	142	Контроль со стороны руководителя практики
3	Заключительный	Подготовка отчета по практике Защита результатов практики в форме зачета с оценкой.	44	Защита отчета
		Итого	216	

7. Формы отчетности по практике

В качестве отчетных материалов о прохождении учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности выступает отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

По итогам практики обучающийся представляет:

- 1) дневник практики;
- 2) отчет по практике;
- 3) характеристику, данную руководителем практики.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) обучающийся составляет письменный отчет, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде руководителю практики.

8. Требование к структуре, содержанию и оформлению отчета по

практике

Отчет по учебной практике, практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, включает: титульный лист, характеристику на обучающегося, индивидуальное задание, график прохождения практики, дневник практики, выполненные задания (см. Приложения 1-5).

Руководитель учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обеспечивает организацию ее защиты в форме зачета с оценкой. По итогам защиты учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, выставляется оценка, о чем делаются соответствующие записи в зачетной ведомости и зачетной книжке.

При защите учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности учитывается объем выполнения программы практики; правильность оформления документов; правильность ответов на заданные руководителем практики вопросы.

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основной

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / С. С. Аминов, Б. А. Баранов, Т. В. Жубрева [и др.] ; под ред. А. С. Ратушный. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 336 с. — 978-5-394-02466-5. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60625.html>

2.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35319.html>

3. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 816 с.

<http://www.iprbookshop.ru/60468.html> "

б) дополнительная литература:

1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под ред. А. И. Мглинец. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

2. Перкель, Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Фединина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — 978-5-7422-5941-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/83312.html>

3. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. — 260 с. — 978-5-98704-776-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>

4. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.

[https://portal.rucdirect.ru:9000/catalog.php?bookinfo=469955 "](https://portal.rucdirect.ru:9000/catalog.php?bookinfo=469955)

в) официальные сайты, электронные ресурсы

1. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://elibrary.ru>)
2. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ (www.dis.rsl.ru/)

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

а) информационные технологии, программное обеспечение

- Microsoft Office профессиональный.

б) информационно-справочные системы

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL:<http://elibrary.ru>

- Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя [Электронный ресурс]: Режим доступа: URL: <http://ebiblioteka.ru>

- Справочная правовая система Консультант Плюс - www.consultant.ru.

- Информационно-правовой портал «Гарант» - www.garant.ru.

- Электронная библиотека Знаниум - <http://znanium.com> ЭБС

- Архив журнала «Микробиология» - <http://naukarus.com/j/mikrobiologiya>

- Архив журнала «Санитария и гигиена» - <http://www.medlit.ru/journal/289>

- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний – <https://standartgost.ru>

- Информационная справочная система - www.XuMuK.ru

- Информационная справочная система - www./studegts.chemport.ru

- Пищевые ингредиенты - www.giord.ru

- Технологическое оборудование - <https://www.klenmarket.ru>

- Технологическое оборудование ресторанный комплекс - <https://torgpit.ru>

- Каталог образовательных интернет-ресурсов – <http://www.edu.ru>
- Журнал товаровед продовольственных товаров - <http://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html>
- Журнал о продуктах питания и услугах - <https://food-n-goods.livejournal.com>
- Гастрономический журнал «Гастроном» - <https://eda.ru/journal>

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

Для реализации программы практики используются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практические занятия), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы (оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Internet и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации). Аудитории оснащены специализированной мебелью и компьютерной техникой. Помещения расположены по адресу 450000г. Уфа, ул. Ленина, 26.

12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, а также с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья,

имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, ПРАКТИКИ ПО
ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Направленность (профиль) образовательной программы
«Организация производства и обслуживания в индустрии питания»**

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	способностью 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
ПК-1	способностью 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-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением 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

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Планируемые результаты (показатели оценивания)	Критерии оценивания				
	Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительными замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) - 2 б.	Итого
ОПК-1 способностью 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					
Знать	верно и в полном объеме знает методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей	с незначительными замечаниями знает методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей	на базовом уровне, с ошибками знает методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет соблюдать основные требования информационной	с незначительными замечаниями умеет соблюдать основные требования	на базовом уровне, с ошибками умеет соблюдать основные требования	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий	информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий	информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий		
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками применения специальных и прикладных программных средств	с незначительными замечаниями владеет навыками применения специальных и прикладных программных средств	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками применения специальных и прикладных программных средств	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК - 1 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					
Знать	верно и в полном объеме знает 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 безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	с незначительным и замечаниями знает 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 безопасности сырья, полуфабрикатов	на базовом уровне, с ошибками знает 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 безопасности сырья, полуфабрикатов	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

		и готовой продукции	и готовой продукции		
Уметь	верно и в полном объеме умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в	с незначительным и замечаниями умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию	на базовом уровне, с ошибками умеет рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	области технологии и техники.	на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.	питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.		
Владеть	верно и в полном объеме владеет 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	с незначительными замечаниями владеет 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	на базовом уровне, с ошибками владеет 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	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК – 2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования					
Знать	верно и в полном объеме знает методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	с незначительными замечаниями знает методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	на базовом уровне, с ошибками знает методы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и	с незначительными замечаниями умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и	на базовом уровне, с ошибками умеет представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	сетевых технологий	сетевых технологий	сетевых технологий		
Владеть	верно и в полном объеме владеет методами поиска, хранения, обработки и анализа информации	с незначительными замечаниями владеет методами поиска, хранения, обработки и анализа информации	на базовом уровне, с ошибками владеет методами поиска, хранения, обработки и анализа информации	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
ПК – 3 владением 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					
Знать	верно и в полном объеме знает средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов на производстве	с незначительным и замечаниями знает средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов на производстве	на базовом уровне, с ошибками знает средства, методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов на производстве	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Уметь	верно и в полном объеме умеет разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов	с незначительным и замечаниями умеет разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов	на базовом уровне, с ошибками умеет разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности, осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5
Владеть	верно и в полном объеме владеет навыками обеспечения безопасности жизнедеятельности	с незначительным и замечаниями владеет навыками обеспечения	на базовом уровне, с ошибками владеет навыками обеспечения	содержит большое количество ошибок/ответ не дан	2-5

	и в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях	безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях	безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях		
--	---	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	25-30	высокий
хорошо	18-24	хороший
удовлетворительно	11-17	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

1. Каково назначение предприятия, на котором проводилась практика? Какие задачи оно решает?
2. История строительства и перспективы развития предприятия. (Краткая характеристика заготовочных и доготовочных цехов).
3. Дайте характеристику овощного, мясного, горячего, холодного, кондитерского и мучного цехов (тип, вместимость, технологическое оборудование, основные производственные линии и др.).
4. Характеристика торговых, складских, административно-бытовых помещений.
5. Описать генплан предприятия.
6. Производство холодных блюд и закусок.
7. Какие виды сырья используются на предприятии питания?
8. Как осуществляется подготовка основного сырья и дополнительного? В чем главное их отличие.
9. Ассортиментная политика предприятия.
10. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в горячем цехе.
11. Технологическое оборудование, используемое для процесса производства кулинарной продукции в холодном цехе.
12. Виды брака и основные причины возникновения.
13. Схема теххимического контроля производства блюд и изделий.
14. Способы регулирования процесса производства блюд и изделий?
15. Производство кондитерской продукции.
16. Ассортимент кондитерского цеха .
17. Основные технологические стадии производства безалкогольных

напитков.

18. Характеристика основных видов сырья. Назовите основных поставщиков сырья.
19. Опишите схему производства блюд из теста.
20. Как подготавливают воду, предназначенную для производства мучных кондитерских изделий?
21. Организация хранения сырья и готовой продукции на предприятии.
22. Опишите схему теххимического контроля производства продукции.
23. Основные требования, предъявляемые нормативными документами к готовой продукции.
24. Какие формы обслуживания применяются на Вашем предприятии?
25. Какое оборудование установлено на линии раздачи?
26. Основные требования безопасности на производственных участках.
27. Опишите должностные обязанности технолога, повара предприятия.
28. Назовите причины возможного брака и потерь на предприятии.
29. Назовите простые формы нарезки основных продуктов.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация обучающегося по итогам практики проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке отчета по учебной практике, практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он владеет понятийным аппаратом, демонстрирует глубину и полное овладение содержанием учебного материала, в котором легко ориентируется;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, за умение грамотно излагать материал, но при этом содержание и форма ответа могут иметь отдельные неточности;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл.

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кафедра _____

ОТЧЕТ

по _____ практике
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление подготовки _____

(ФИО студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

наименование организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики
от университета _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

от организации _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Уфа, 2020

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

Прохождения _____ практики
(наименование согласно учебному процессу)
студента _____ курса _____ группы
направления подготовки _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____
(наименование организации, адрес)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

