

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и
организация ресторанного дела

Министерство образования и науки Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено
на заседании Учебно-методического совета
Пермского института (филиала)
протокол №_1_ от «_5_» сентября 2017г.

Председатель совета



В.Н. Яковлев

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

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

Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Пермь – 2017 г.

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе по направлению
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Министерство образования и науки Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено
на заседании Учебно-методического совета
Пермского института (филиала)
протокол №1 от «29» августа 2016г.
Председатель совета  И.Н. Измайлова



Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.В.02(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Пермь – 2016 г.

Рецензенты:

Морозов Т.А. инженер-технолог ООО «Аппетит»;

Лядова И.И., к.ф.н., декан факультета Менеджмента ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Аннотация программы практики

Цель практики: приобретение практических навыков самостоятельного проведения научно-исследовательской работы, формирование и развитие профессиональных навыков работы в составе коллектива, формирование и развитие компонентов профессиональной культуры, закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции, развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- выработка умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде научно-исследовательских разработок (отчет о выполнении научного исследования, научные статьи, тезисы докладов научных конференций) на основании изученных организационно-управленческой структуры, нормативных документов, технической оснащенности, особенностей состава функциональных групп помещений и производственного процесса поп;

- ознакомление с различными этапами научно-исследовательской работы (постановка задачи исследования, проведение библиографической работы с привлечением современных электронных технологий, накопление и анализ теоретического материала, подготовка и оформление отчета о проделанной работе;

- применение навыков коллективной работы, продуктивного взаимодействия с другими членами коллектива при производстве кулинарной продукции и организации производства;

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Составители: Пестова И.Г., кафедра технологии и организации питания и услуг,
Мелентьева Л.А., кафедра технологии и организации питания и услуг

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «29»августа 2016 г.

Заведующий кафедрой

Ср. Ю.Г. Степанен / Ф.И.О. степень, звание)

(подпись)

*Согласовано

МП

(подпись)

*Морозов Т.А. ООО «Аппетит»
инженер-технолог*
(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)



Дополнения и изменения, внесенные в программу производственной практики «Б2.В.02(П) Научно-исследовательская работа», утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг, протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой  Степанян Ю.Г.

Одобрено на заседании Учебно-методического совета Пермского института (филиала) протокол №1 от «28» августа 2017г,

Председатель  Яковлев В.Н.

Содержание

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ	5
Цель практики	5
Учебные задачи практики	5
Место практики в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)	5
Требования к результатам освоения содержания практики	6
Формы контроля	11
II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	11
Формы проведения практики	11
Место и время проведения практики	11
Организация руководства практикой	12
Обязанности руководителя практики от института	12
Обязанности студента-практиканта	12
Оформление отчета и порядок его защиты	13
Сроки и порядок защиты отчета	16
Тематический план	16
III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	19
IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	20
V. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	20
Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	20
Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	20
Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	22
VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А Титульный лист (образец)	26
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Дневник прохождения практики	27
ПРИЛОЖЕНИЕ В Формы технологических карт	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Характеристика	34
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Форма задания	35

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель практики:

приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Обучающая: закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции.

Цель практики: приобретение практических навыков самостоятельного проведения научно-исследовательской работы, формирование и развитие профессиональных навыков работы в составе коллектива, формирование и развитие компонентов профессиональной культуры, закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции, развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- выработка умения анализировать и представлять полученные в ходе исследования результаты в виде научно-исследовательских разработок (отчет о выполнении научного исследования, научные статьи, тезисы докладов научных конференций) на основании изученных организационно-управленческой структуры, нормативных документов, технической оснащенности, особенностей состава функциональных групп помещений и производственного процесса поп;

- ознакомление с различными этапами научно-исследовательской работы (постановка задачи исследования, проведение библиографической работы с привлечением современных электронных технологий, накопление и анализ теоретического материала, подготовка и оформление отчета о проделанной работе;

-- применение навыков коллективной работы, продуктивного взаимодействия с другими членами коллектива при производстве кулинарной продукции и организации производства;

Место в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» входит в Блок 2 «Практики» учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Практика основывается **на знании следующих дисциплин:**

История

Безопасность жизнедеятельности

Право

Химия;

Санитария и гигиена питания

Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Физиология питания

Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке

Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания

Методы и организация научного исследования продукции общественного питания

Маркетинг продукции и услуг в общественном питании

Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе

Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Сервисная деятельность предприятий питания

Для успешного освоения практики, студент должен:

Знать:

- методы сбора, анализа и обработки данных; основы экономической деятельности; основы процесса принятия решений;

- основные термины и определения, ассортимент кулинарной продукции;

- основы производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- основную нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания.

Уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности
- использовать имеющиеся теоретические знания в практической деятельности;
- логически и последовательно излагать факты,
- излагать причинно-следственные связи, используя общие и специальные понятия и термины.

Владеть: навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самоорганизации и организации выполнения поручений.

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» необходима для дальнейшего изучения таких дисциплин, как:

Технология продукции общественного питания;

Проектирование предприятий общественного питания;

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Объем практики и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	Ускоренная на базе СПО и ВО
Объем практики в зачетных единицах	6		
Объем практики в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	42/46		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	42		
в том числе:			
• лекции	-		
• лабораторные занятия	-		
• практические занятия	42		
2. Электронное обучение (Элек.)	-		
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
5. Индивидуальные консультации (ИК)	2		
Самостоятельная работа (СР), всего:	174/170		
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	174/170		

Требования к результатам освоения содержания практики

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК-3** студент должен:

Знать: основные понятия, категории и методологию экономической науки; закономерности функционирования современной экономики на микро- и макроуровне; современное состояние мирового хозяйства и особенности российской экономики; роль государства в рыночной экономике и основные направления экономической политики

Уметь: анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; использовать принципы, законы и модели экономической теории для анализа экономических проблем (в том числе в сфере производства продуктов питания) и решения профессиональных задач

Владеть: культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; методами использования экономических законов и моделей для анализа экономических явлений и процессов; навыками самостоятельной аналитической работы, критического восприятия информации

ОК-4 – Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

В результате освоения компетенции **ОК-4** студент должен:

Знать: основные юридические понятия, нормативные правовые документы; знать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.

Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений.

Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.

ОК-5 – Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

В результате освоения компетенции **ОК-5** студент должен:

Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка).

Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу.

Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.

ОК-6 – Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

В результате освоения компетенции **ОК-6** студент должен:

Знать: основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества в современном мире, особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно - правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны.

Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде.

Владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

ОК-7 - Способность к самоорганизации и самообразованию.

В результате освоения компетенции **ОК-7** студент должен:

Знать: особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности

Уметь: управлять работой коллектива и работать в команде

Владеть: навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием

ОК-9 – Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

В результате освоения компетенции **ОК-9** студент должен:

Знать: основные виды природных и техногенных опасностей; основные требования личной безопасности в быту, в природных условиях, в условиях городской среды; основные понятия дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».

Уметь: действовать в условиях возникновения стихийных бедствий и техногенных аварий; применять подручные средства индивидуальной защиты.

Владеть: приемами оказания первой медицинской помощи; навыками использования первичных средств защиты.

ОПК-1 - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

В результате освоения компетенции **ОПК-1** студент должен:

Знать: сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.

Уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.

Владеть: методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности

ОПК-4 - Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

В результате освоения компетенции **ОПК-4** студент должен:

Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Уметь: находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли

Владеть: практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования

ОПК-5 – Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

В результате освоения компетенции **ОПК-5** студент должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.

Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье

ПК-3 – Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения компетенции **ПК-3** студент должен:

Знать: безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

ПК-4 – Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

В результате освоения компетенции **ПК-4** студент должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи

Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

ПК-6 – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-6** студент должен:

Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.

Уметь: осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

ПК-7 – Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

В результате освоения компетенции **ПК-7** студент должен:

Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания

Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и

брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

ПК-9 – Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

В результате освоения компетенции **ПК- 9** студент должен:

Знать: требования безопасности жизнедеятельности; 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: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

ПК-10 – Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

В результате освоения компетенции **ПК- 10** студент должен:

Знать: особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.

Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

Владеть: формами, средствами и методами обслуживания потребителей; технологиями разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; методиками расчетов основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания

ПК-15 – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК- 15** студент должен:

Знать: основы маркетинга

Уметь: самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

Владеть: навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.

ПК-18 – Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате освоения компетенции **ПК- 18** студент должен:

Знать: отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Уметь: применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Владеть: навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.

ПК-19 – Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

В результате освоения компетенции **ПК- 19** студент должен:

Знать: методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации.

Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

ПК-20 – Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

В результате освоения компетенции **ПК- 20** студент должен:

Знать: источники, правила подбора информации.

Уметь: классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия.

Владеть: методами стимулирования работника, средствами коммуникации.

ПК-25 – Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

В результате освоения компетенции **ПК- 25** студент должен:

Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Уметь: анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания.

Владеть: навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания.

Формы контроля

Текущий осуществляется преподавателем – руководителем практики, в соответствии с тематическим планом.

Промежуточная аттестация в 4 семестре – зачет

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения научно-исследовательской работы осуществляется в соответствии с разделом VIII.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формы проведения практики

- стационарная;
- выездная.

Место и время проведения практики

Производственная практика «Научно-исследовательская работа» проводится в структурных подразделениях ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова (как правило – выпускающая кафедра, технологическая лаборатория, библиотека), либо на предприятиях общественного питания различных типов, с которыми заключен договор.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», и содержанию практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года.

Организация руководства практикой

Прохождение практики студентами должно быть обеспечено распорядительными документами и учебно-методическими материалами. Для этого в установленные учебными планами сроки факультет, отдел практики и кафедра подготавливают:

- рабочие программы практики и календарно-тематические планы их выполнения.

Перед практикой проводится инструктаж студентов. При этом рассматриваются следующие основные вопросы:

- успеваемость студентов по результатам сессии (на практику направляются только успевающие студенты);

- ознакомление студентов с местами практики и назначение руководителя;

- порядок заполнения документов по практике;

- вопросы трудовой дисциплины; учет выхода студентов на практику и ее завершения.

Обязанности руководителя практики от института

- В 4 семестре преподаватели кафедры руководят практикой непосредственно на предприятии и посещают рабочие места практики по утвержденному кафедрой графику, а также проводят общие консультации в институте по расписанию консультаций.

- проводить консультацию со студентом о порядке выполнения программы практики и написания отчета;

- корректировать тематику вопросов практики с учетом специфики базы практики или связанных с научно-исследовательской работой кафедры;

- консультировать студентов по вопросам практики;

- проводить собеседование (не менее одного раза в неделю) со студентом и выявлять степень усвоения материалов, приобретения навыков самостоятельной практической работы;

- систематически контролировать выполнение программы практики;

- контролировать своевременную сдачу отчетов по практике на кафедру (не позднее 2-х дней после окончания практики);

- организовать защиту отчетов по практике.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Общее руководство производственной практикой от предприятия возлагается приказом руководителя организации (предприятия) на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов предприятия.

организовать и контролировать прохождение практики в соответствии с программой и графиком;

проводить инструктаж студента по охране труда и технике безопасности;

ознакомить с организационной структурой и основными видами производственной деятельности предприятия;
обеспечить рабочее место студенту;
оказывать содействие студенту в сборе материала и выполнении индивидуальных заданий;
предоставить студенту возможность пользоваться имеющейся на предприятии литературой, а также нормативной, технологической, технической и правовой документацией;
консультировать по вопросам прохождения практики;
по окончании практики дать письменную характеристику об отношении студента к работе, выполнению программы практики и индивидуальных заданий.

Обязанности студента-практиканта

- оформить медицинскую книжку и пройти медицинский осмотр по месту жительства (4 семестр);
- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего распорядка, режим работы;
- пройти инструктаж и выполнять правила пожарной безопасности, техники безопасности при работе с механическим, технологическим и холодильным оборудованием, по охране труда;
- выполнить программу практики в полном объеме в установленные сроки;
- своевременно подготовить отчет о практике и систематизировать материалы по индивидуальному заданию (индивидуальное задание может быть оформлено в виде отдельного раздела отчета);
- представить отчет на проверку руководителю предприятия за 3 дня до окончания практики (4 семестр);
- предъявить на кафедру: оформленные и заверенные подписью и печатью предприятия отчет, характеристику и дневник практики;
- защитить в установленный срок отчет на кафедре.

Оформление отчета и порядок его защиты

Требования к оформлению отчета

По окончании производственной практики студент представляет руководителю практики от института отчет для рецензирования и последующей защиты.

Общий объем отчета составляет 30-40 страниц. Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на белой бумаге формата А4 (297x210) и подшивается в папку.

Отчет по практике излагается грамотно, кратко и четко, логически последовательно, от третьего лица.

Образцы оформления титульного листа, дневника практики представлены в приложениях А, Б.

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Основной текст отчета;
- Заключение (выводы и предложения);
- Список литературы;
- Приложения.

Во введении (объем - 2-3 стр.) кратко излагается современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания (из периодических изданий) и обосновывается:

- актуальность учебной практики;

- объект и предмет исследования;
- цели, задачи и методы исследования;
- степень разработанности в специальной литературе, источники информации.

Кроме того, во введении следует описать структуру отчета по учебной практике (перечень глав, наличие введения и заключения и др.).

Завершают отчет выводы и предложения. Заключение (объем – 2-3 стр.), в котором излагаются:

- выводы о достижении цели и выполнении задач, поставленных в отчете;
- сумма наиболее важных выводов из глав, полученных в результате практики;
- возможные перспективы дальнейшего изучения проблемы;
- новизна и значимость учебной практики для практических или учебных целей.

Текст печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,0 интервал), сноски (шрифт – 12, через 1 интервал), с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25, выравнивание – по ширине без отступов.

В отчете используется сквозная нумерация страниц, включая список литературы и приложения. На первой странице (титальном листе) номер не ставится, оглавление работы нумеруется цифрой 2. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом нижнем углу страницы.

Каждая тема, а также введение, заключение, список литературы, приложения начинаются с новой страницы.

Темы отчета по преддипломной практике должны быть пронумерованы арабскими цифрами, после номера главы ставится точка (по образцу: Тема 1. ...). Номер параграфа каждой темы отчета состоит из номера темы и непосредственно номера параграфа в данной теме, отделенного от номера темы точкой. Знак параграфа не требуется (по образцу: 1.1 ...). Наименования тем записываются в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной), по центру строки, например:

Введение

Или:

Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания

Наименования параграфов записываются аналогично.

Переносы слов в наименованиях тем и параграфов не допускаются. Точка в конце заголовка тем и параграфов не ставится. Если наименование состоит из двух предложений, между ними ставится точка. Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно 10 мм или 12 пт, расстояние между заголовком нового параграфа и последней строчкой предыдущего – 13 мм или 18 пт.

Фамилии, названия организаций, изделий и другие собственные имена в тексте приводятся на языке оригинала. Можно перевести их на русский язык со ссылкой при первом упоминании на оригинальное название.

Обозначение в тексте физических величин осуществляется в соответствии с ГОСТ 8.417-81 без переноса на следующую строку. Например: 90%, кВт и т.д.

В единицах, получаемых делением одной величины на другую, применяют косую черту. Например: руб./м.; руб./шт. и т.д.

Целые числа, начиная с 5-значных, разбиваются на классы, которые отделяются не точкой, а пробелом. Например: 20 700; 103 220.

Для обозначения диапазонов значений ставят тире, многоточие, предлоги "от" и "до". Обозначение единиц измерения ставят только один раз – после второй цифры. Например: 200-250 мм; от 50 до 70% и т.д.

В тексте следует применять только общепринятые сокращения: т.е. – то есть; и т.п. – и тому подобное; и т.д. – и так далее; и др. – другие; и пр. – и прочие; см. – смотри; с. –

страница; п. – пункт; рис. – рисунок; табл. – таблица; г. - год; руб. – рубль; ч. час; м – метр; кг – килограмм; т – тонна; сут. – сутки; дек. – декада.

Часто употребляемые в тексте термины вносят в перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов.

В этот список не вносят словосочетание с известной аббревиатурой: НОТ, НИИ, ОКБ и т.д. При незначительном количестве терминов или сокращений рекомендуется давать расшифровку при первом употреблении. Например: Гражданский кодекс Российской Федерации (далее ГК РФ, ГК, Кодекс).

Иллюстрации в отчете (графики, схемы, диаграммы) именуется рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами, например: Рис. 2.

Подпись располагают под рисунком по центру рисунка в одну строку с его номером без точки в конце.

Нумерация таблиц производится по главам или сквозная по всему отчету. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения и с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят).

Графы в таблице имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, а подзаголовки - со строчных.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-нибудь строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк.

Цифры в таблицах печатают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т.д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху с правой стороны "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

В тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить арабскую цифру, после которой ставится скобка. Каждое перечисление записывается с абзацного отступа. Для дальнейшей детализации отступа используется дефис.

Приложения оформляются на отдельных листах, причем, на каждом из листов в правом верхнем углу пишут "ПРИЛОЖЕНИЕ А", " ПРИЛОЖЕНИЕ Б" и т.д. Нумерация листов приложений должна быть сквозная и являться продолжением общей нумерации основного текста.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках [].

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами [например, 1].

Текст отчета должен быть выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

В тексте отчета по практике не должно быть:

- оборотов разговорной речи, произвольных словообразований, профессионализмов;
- различных научных терминов, близких по смыслу, для обозначения одного и того же понятия;
- иностранных слов и терминов при наличии равнозначных синонимов на русском языке.

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от института.

К отчету прилагаются:

4 семестр – дневник прохождения практики и характеристика на студента-практиканта, выданная на предприятии – базе практики, за подписью руководителя (заместителя) предприятия с указанием фактических сроков пребывания студента на практике, отзывом о работе и рекомендацией о присвоении квалификационного разряда повара.

Сроки и порядок защиты отчета

По итогам учебной практики, на основании представленного отчета и его защиты, студенту проставляется зачет с оценкой.

Студент обязан представить на кафедру оформленный отчет и дневник практики;

Сдача отчета производится по графику, составленного на кафедре.

При выставлении общей оценки по итогам практики студентам принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе; характеристика, данная руководителем практики от предприятия (4 семестр); знания и умения, проявленные в процессе сдачи практического экзамена; содержание, оформление и защита отчета.

Тематический план прохождения практики (в структурных подразделениях Института)

Студенты проходят производственную практику «Научно- исследовательская работа» на 2 курсе в 4 семестре. Общая трудоемкость производственной практики «Научно-исследовательская работа» составляет 6 зачетных единиц (216 часов), практика является рассредоточенной.

Содержанием производственной практики «Научно-исследовательская работа» является выполнение задания, которое в обобщенной форме выдается руководителем практики от выпускающей кафедры Института. Обучающийся получает в начале семестра от научного руководителя задание из перечня тем, подготовленных кафедрой, или имеет возможность предложить свою тему. Форма задания на выполнение производственной практики «Научно- исследовательская работа» приведена в Приложении Д. Конкретное содержание задания обучающийся планирует самостоятельно в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Тематический план прохождения практики (на базе ПОП)

№ п/п	Тема	Количество дней/недель	Семестр
	Вводное занятие		
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность.		
2.	Характеристика группы производственных помещений		
2.1	Овощной цех		
2.2	Рыбный цех		
2.3	Мясной (птицегольевой) цех		
2.4	Горячий цех		
2.5	Холодный цех		
2.6	Кондитерский (пекарский) цех		
2.7	Кулинарный цех		

3	Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)		
	Всего	6 з.е/216	
	Защита отчетов		

Вводное занятие

Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды и пр.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах; изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность студентов за выполнение инструкций по безопасности труда.

Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене.

Тема 1. Характеристика предприятия

1. Указать наименование предприятия, контингент питающихся, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.

2. Указать законодательные, нормативно-технические и технологические документы, используемые на предприятии (СанПиН, Сборники рецептов и др.).

3. Дать характеристику основным категориями производственного персонала, общим требованиями к работникам производства, правилами личной гигиены.

4. Ознакомиться с квалификационными характеристиками основных профессий – повар III, IV, V, VI разряда.

Тема 2. Характеристика группы производственных помещений

2.1 Овощной цех

2.1.1. Составить план овощного цеха со схематической расстановкой оборудования.

2.1.2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки овощей.

2.1.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, учет.

2.1.4. Составьте таблицу кулинарного использования овощей на базовом предприятии по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

2.2 Рыбный цех

2.2.1. Составить план рыбного цеха с расстановкой оборудования.

2.2.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки рыбы, и дайте свои рекомендации.

2.2.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.2.4. Закрепите навыки обработки рыбы; разделку чешуйчатой рыбы на "кругляши" (непластованная); на филе с кожей и рёберными костями: на филе с кожей без рёберных костей; на филе без кожи и рёберных костей; приготовление рыбной котлетной массы; обработку рыбы для фарширования; обработку осетровых рыб; нарезание и подготовку полуфабрикатов для варки, припускания, жарения основным способом и во фритюре.

2.2.5. Составить таблицу использования рыбы на базовом предприятии (за месяц)

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

2.2.6. Оцените условия сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2.3 Мясной (птицегольевой) цех

2.3.1. Составить план мясного цеха с расстановкой оборудования.

2.3.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в мясном (птице - гольевом) цехе.

2.3.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.3.4. Составить таблицу для полуфабрикатов из мяса (по фактическим данным).

Вид и состояние мяса	Часть мяса	Полуфабрикат	Выход

2.3.5. Составить таблицу для полуфабрикатов из птицы

Вид птицы	Полуфабрикат	Назначение

2.3.6. Составьте таблицу субпродуктов, используемых на производстве.

Название субпродуктов	Кулинарное использование

2.4 Горячий цех

2.4.1. Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования.

2.4.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

2.4.3. Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

2.4.4. Составить таблицу использования соусов на базовом предприятии за период практики с указанием названия соуса, № рецептуры, названия блюд, для которых этот соус используется, способа использования (подаётся к блюду, входит в основную рецептуру тушёного, используется для запекания).

2.4.5. Определить потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки.

Название блюд	Масса, г		Потери	
	до тепловой обработки	после тепловой обработки	г	%

2.4.6. Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

2.5 Холодный цех

2.5.1. Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования.

2.5.2. Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

2.5.3. Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

2.6 Кондитерский (пекарский) цех

2.6.1. Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования.

2.6.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе.

2.6.3. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов.

2.6.4. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.

2.6.5. Составить таблицу сроков хранения выпускаемой продукции

Ассортимент изделий	Характеристика	Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	Температура, условия и сроки хранения	Соответствие блюд нормативным документам

2.6.6. Составить технологическую схему на одно изделия цеха (по выбору студента).

Тема 3. Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)

3.1. Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования

3.2. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря.

3.3. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

3.4. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу.

3.5. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01).

3.6. Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары.

3.7. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

Тема 4. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда

Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюд по заданию преподавателя (5 шт.).

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе прохождения производственной практики используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

работа студентов на предприятиях общественного питания;

самостоятельная работа студентов вне аудитории, в которую включаются выполнение разделов практики в соответствии с выданным заданием и рекомендованными источниками литературы; освоение методов анализа информации и интерпретации результатов; выполнение заданий в рамках практики с использованием нормативно-технических документов и информационных источников (лекции, статьи, учебники, сайты в сети Интернет);

консультации преподавателей по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе ее выполнения;

подготовка отчета по практике и доклада по нему, выполнение практических заданий.

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

обсуждение и подготовка отчетов по Практике;

защита отчета по практике с использованием презентаций.

IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Текущий и итоговый контроль осуществляется руководителем производственной практики, в соответствии с календарным планом в 4 семестре. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения задания по практике.

В ходе выполнения практики каждым студентом обязательно заполняется Дневник по практике.

Формой отчетности по практике является отчет.

Формой промежуточной аттестации производственной практики является зачет, который проводится как защита отчета по производственной практике. Методические указания по составлению и оформлению отчета по практике представлены во II разделе рабочей программы и в Приложениях.

V. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с положением «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова».

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

№	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента	Форма текущего контроля
2 Семестр				

1	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Подготовительный	Вводное занятие Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов.	Устный опрос, собеседование
2	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Практический	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций. Инструктаж по технике безопасности. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	Запись в дневнике практики
3	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-3	+	+	+
2	ОК-4	+	+	+
3	ОК-5	+	+	+
4	ОК-6	+	+	+
5	ОК-7	+	+	+
6	ОК-9	+	+	+
7	ОПК-1	+	+	+
8	ОПК-4	+	+	+
9	ОПК-5	+	+	+
10	ПК-3	+	+	+
11	ПК-4	+	+	+
12	ПК-6	+	+	+
13	ПК-7	+	+	+
14	ПК-9	+	+	+
15	ПК-10	+	+	+
16	ПК-15	+	+	+
17	ПК-18	+	+	+
18	ПК-19	+	+	+
19	ПК-20	+	+	+
20	ПК-25	+	+	+

Оценки по результатам защиты отчета выставляются по следующим критериям:

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным позициям
---	------------------------------------	------------------------------	-------------------------	--

1	Качество подобранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин.-5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10
		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности прооведенной работы		10
		Оценка качества проведенной работы		10

Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине в традиционную четырехбалльную

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Зачет по практике по учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела предусмотрен в форме защиты отчета по практике.

Примерный перечень вопросов к зачету по практике

- Горячий цех.** Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе. Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии
Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:
- Холодный цех.** Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования. Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии.

3. **Кондитерский (пекарский) цех.** Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.

4. **Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции).** Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01). Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – это форма учебных занятий на предприятиях общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся деятельностью в сфере общественного питания.

Цель практики: приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Обучающая: закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащённости технологических операций при производстве кулинарной продукции.

Развивающая: способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной работы.

Воспитательная: развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- получить информацию о работе предприятия общественного питания;
- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с технической оснащённостью производственно – технологических процессов предприятия;
- изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций;
- приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
- изучение основ оперативного планирования производства;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащённостью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный. Режим доступа: www.Znanium.com.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. Режим доступа: www.Znanium.com.
2. Журналы: «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии», «Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

Нормативные и правовые документы:

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ Р 53995—2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.
10. ГОСТ Р 55051—2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.
11. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. /Пермь 2000, 2001 гг., часть 1 и 2.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания /под ред. Ф.Л. Марчука. - М: Хлебинформ, 2002.
13. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
14. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
15. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
16. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес»

- [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
 5. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
 6. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
 7. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
 8. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].
 9. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
 10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
 11. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

Материально-техническое обеспечение дисциплины (разделов)

Курс «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» обеспечена:

Поточные лекционные аудитории, кабинеты для проведения семинарских занятий, оснащенные современными техническими средствами обучения (компьютер, проектор, интерактивная доска).

Кабинет Организации производства и обслуживания; Барное дело: Кофемашина «Astoria СМА», кофемолка, кофеварка, миксер Kenwood КМ 400», блендер «MR 400», столовая посуда, приборы и кухонный инвентарь, столовый текстиль, учебные кассеты, столы квадратные, круглые, прямоугольные, сервант, стулья.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет менеджмента

Кафедра «Технологии и организации питания и услуг»

Отчет

о прохождении производственной практики

Выполнил(а) студент(ка) гр. ТП-41

ФИО студента

Место прохождения практики

Срок практики _____ г.

Руководитель практики от предприятия

Руководитель практики от института

Челпанов А.С., ст. преподаватель

Дата проверки _____

Оценка: _____

Подпись преподавателя: _____

Пермь 201__

Дневник прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Г.В. ПЛЕХАНОВА

Факультет Менеджмента
Кафедра Технологии и организации питания и услуг

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль Технология и организация ресторанного дела

ДНЕВНИК

Производственной практики «» студента
_____ учебной группы ____ курса

Дата начала практики «__» _____ 201__ г.

Дата окончания практики «__» _____ 201__ г.

Руководитель практики от кафедры _____

Пермь 201__

Место прохождения практики

Должность, ф.и.о. непосредственного руководителя практики от предприятия

УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики)

Студент – практикант _____ / _____ /
Подпись / *расшифровка подписи*

Формы технологических карт

Форма ТК-1

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*>

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на ____ порций
ВЫХОД на 1 порцию				
ВЫХОД на 1 кг				

Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал

<*> Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники.

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*>

Технологическая карта № _____

Полуфабрикаты в г.

Выход:

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на _____ готовой продукции			
		в натуре	в сухих веществах		
Итого сырья на полуфабрикаты					
Выход полуфабрикатов					
Итого сырья					
Выход полуфабрикатов в готовой продукции					
Выход готовой продукции					

Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100				

<*> Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Условия и сроки реализации

Подписи:
Зав. производством
(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)
Калькулятор, технолог (при наличии)

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

Таблица расчета пищевой и энергетической ценности

Наименование блюда (изделия) или полуфабриката									
Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ							
		белки		жиры		углеводы		сухие вещества	
		из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студента (студентки) Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

_____ курса _____ формы обучения направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», группы
_____.

В период с _____ по _____ проходил(а) практику на
предприятии _____ в
качестве _____.

Выполнял(а) _____
(основные виды работ)

Качество выполненных работ _____
(оценка)

Степень овладения профессиональными навыками

Организация рабочего места, обращение с оборудованием, инвентарем, инструментами

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности

(оценка, замечания)

Заключение: студент(ка) _____
(Фамилия Имя Отчества)

показал (а) _____ профессиональную подготовку и по
результатам практики заслуживает оценку _____

Руководитель практики от предприятия _____
(И.О. Фамилия)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Министерство образования и науки Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждаю
Заведующий кафедрой
Технологии и организации питания и услуг
ФНО) _____
_____ Подпись
«» _____ 201 _____

ЗАДАНИЕ

по выполнению научно-исследовательской работы
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология и организация ресторанного дела»

Выдано:

Студенту _____

Курса _____ Группы _____

1. Тема « _____ »
2. Дата начала подготовки и сдачи студентом отчета по итогам научно-исследовательской работы (НИР): _____
3. Содержание работы (перечень вопросов исследования):
 - 3.1. Составление плана
 - 3.1.1. Подбор литературы
 - 3.1.2. Написание реферата
4. Основные части научно-исследовательской работы (перечень вопросов исследования), сроки их выполнения и примерный объем в страницах:

Этапы НИР	Разделы НИР	Сроки выполнения	Задание выдал (подпись руководителя)	Задание принял (подпись студента)
1	Получение задания на выполнение НИР			
2	Выбор темы НИР. Подбор источников литературы по теме исследования, их изучение и обработка. Составление списка используемых источников			
3	Составление плана научно-исследовательской работы. Уточнение задания с руководителем НИР.			
4	Накопление, систематизация и анализ теоретических материалов по теме исследования.			
5	Формулирование авторских предложений по решению теоретических проблем			
6	Выбор методов прикладных научных исследований. Анализ материала исследования			
7	Формулирование собственных выводов по совершенствованию подходов к рассмотрению и систематизации лингвистических явлений			
8	Подготовка реферата и представление его на проверку научному руководителю			
9	Представление работы на кафедру			
10	Подготовка мультимедийной презентации доклада по защите отчета по результатам НИР			
11	Защита отчета			

Задание выдал научный руководитель НИР _____ ФИО

Задание принял к исполнению студент _____ ФИО

Дата выдачи задания « _____ » _____ 201 _____