

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (фили-
ал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
 В.Н.Иванова
« 29 » 08 20 17 г.



ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

направление подготовки

19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

профиль подготовки

«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Оценочные средства для производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».

Оценочные средства для производственной практики разработана рабочей группой в составе: к.б.н., доцента Коробовой Л.Н.

Руководитель ОПОП ВО

И.П. Денисова д.э.н., профессор

Оценочные средства для производственной практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологий и товароведения»
Протокол № 1 от «29 » августа 2017 года

Заведующий кафедрой

д.э.н., профессор Денисова И.П.

(подпись)

Оценочные средства для производственной практики рекомендованы к утверждению представителями организаций-работодателей:

РО Объединение работодателей
предприятий торговли и сферы услуг РО. Председатель правления
Объединения



А.П. Сильченко

(подпись)

ФГФОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

(подпись)

1. Общие положения

Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Тип учебной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения производственной практики: стационарная.

Объем производственной практики: 144 часа, 4 з.е., 2 и 2/3 недели на втором курсе.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ПООП ВО.

1.2. Цель и задачи практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - обязательная часть подготовки бакалавров по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (Уровень бакалавриата), предназначена для общей ориентации студентов в реальных условиях будущей деятельности по выбранному направлению на предприятиях, учреждениях и организациях и получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - форма учебных занятий на предприятиях общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся организацией и производством в сфере общественного питания.

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение практических навыков в области технологии и организации производства кулинарной продукции, контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, необходимых в работе технолога общественного питания.

Задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- приобретение профессионального практического опыта работы на предприятиях общественного питания разных типов и классов;
- практическое освоение различных форм и методов производственно – технологической деятельности предприятий индустрии питания;
- практическое освоение приемов организационно – управленческой деятельности на предприятиях общественного питания;
- изучение основных технологических операций производственного процесса и установление их влияния на формирование качества полуфабрикатов готовой пищевой продукции;

- анализ причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- изучение и участие в организации, форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях общественного питания по осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- готовностью участия в технологических процессах производства кулинарной продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;
- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение и анализ системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические умения и навыки, общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции

1.3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики

Общекультурные компетенции	
ОК-7,	способностью к самоорганизации и самообразованию
Общепрофессиональные 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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции и различного назначения
ОПК-3,	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4,	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания
ОПК-5,	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Профессиональные компетенции:	
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полу-

	фабрикатов 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
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов 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
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: методы и приемы философского анализа проблем
		Уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, получать и обрабатывать экономическую информацию.
		Владеть навыками критического восприятия информации
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 системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
		Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.
		Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	1. Знать организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания 2. Знать физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;
		1. Уметь разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; 2. Уметь проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Уметь разрабатывать технологические схемы производства процессов, обеспечивающих высокое качество продукции;
		1. Владеть навыками по разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; 2. Владеть навыками по методам разработки, технологических процессов производства
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль	1. Знать изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; 2. Знать требо-

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p>вания к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; 3. Знать современную научную материально-техническую базу; 4. Знать методы и средства химического исследования сырья предприятий общественного питания; основные методы измерений</p> <p>1. Уметь проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; 2. Анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы; реализует методы контроля и оценки качества продукции и услуг, 3. Уметь эффективно контролировать выполнение технологических процессов и соблюдение параметров; используемых материальных ресурсов технологически процессов</p> <p>1. Владеть терминологией по управлению и контролю качества продукции и услуг предприятий питания</p>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий питания	<p>1. Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p>1. Уметь формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов технологических процессов</p> <p>1. Владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>1. Знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p>1. Уметь формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом ресурсов</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>технологических процессов</p> <p>1. Владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-1	<p>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</p>	<p>1. 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</p> <p>1. 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 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>1. 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</p>	<p>Знать системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета техно-логических параметров оборудования	Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и тех-	<p>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.</p> <p>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</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	нологии с учетом экологических последствий их применения	Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>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.</p> <p>Уметь осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания</p> <p>Владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<p>Знать средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.</p> <p>Уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p>
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать 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</p> <p>Уметь проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	Знать как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;
		Уметь формировать программы стажировки для закрепления и развития профессиональных умений и навыков; критически оценивать достоинства и недостатки, а также сильные и слабые стороны в области поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
		Владеть навыками самоанализа, самоменеджмента и планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; навыками к постоянному совершенствованию, саморазвитию с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
ПК-17	способностью организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знать основные законы преобразования энергии; законы термодинамики и теплообмена; термодинамические процессы и циклы; основы теории электрических и магнитных цепей и электромагнитного поля; основные способы энергосбережения; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; физиологические нормы потребления пищевых веществ; знать фундаментальные разделы биохимии, в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий производства продуктов питания из растительного и животного сырья; влияние технологических параметров на выход готовой продукции, владеет теоретическими основами организации ресурсосберегающего производства, владеет современными технологиями и методами кулинарной обработки сырья;
		Уметь организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; эффективно использовать знания и навыки в области организации технологических процессов производства продукции общественного питания; анализировать, оценивать, выбирать и применять ресурсосберегающие технологии в производстве продукции общественного питания

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>Владеть методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</p>
ПК-18	<p>готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать основные средства и методы обеспечения безопасности, выполняет основные положения нормативной документации по защите персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь различать и применять на практике методы обеспечения безопасности; проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности; организовывать и проводить защитные мероприятия в чрезвычайных ситуациях; разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий</p> <p>Владеть навыками поиска и обобщения информации об основных методах защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
ПК-19	<p>владением нормативно – правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p>Знать правовые основы и системы стандартизации и сертификации; основные положения национальной системы стандартизации, законы и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания</p> <p>Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. способен применять знания в области стандартизации продукции и услуг предприятий питания и контроля качества, организовать процесс продаж кулинарной продукции. Способен комплексно анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей</p> <p>Владеть терминологией по управлению процессом продаж и контролю качества услуг; навыками разработки стандартов организации, реализации методов контроля и оценки качества услуг, предоставляемых предприятиями питания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Знать основные методы и приемы поиска информации, основы мотивации и стимулирования работников предприятия;
		Уметь разрабатывать мотивационные программы для работников предприятия; разрабатывать стимулирующие программы; применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия; умеет нести ответственность за свои действия и подчиняться
		Владеть навыками разработки мотивационных и стимулирующих программ навыками самостоятельно находить и принимать организационно-управленческие решения в сложных и нестандартных ситуациях, а также нести за них ответственность
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи; классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей
		Уметь организовывать и эффективно контролировать за деятельностью исполнителей; оценить качество выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки; определять объемы работ и плановые задания исполнителей;
		Владеть навыками самостоятельно и в полном объеме организовывать работу исполнителей, разрабатывать и внедрять критерии оценки полноты и качества производимых работ, формировать методические подходы к организации эффективной работы
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания.
		Уметь проводить стандартные испытания по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка;
		Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		<p>методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования</p>

2. Содержание практики

Календарный план-график проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Рабочий план-график

Производственная практика обучающихся направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»(высшее образование) очной, очно-заочной и заочной форм обучения

№	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3 день	<p>-Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.</p> <p>-Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной докумен-</p>

			тации по учебной практике с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2.	Учебно-исследовательский этап	4-10 день	<p>Участие в организации производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания. Участие в разработке нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.</p> <p>Применять методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. Осуществлять контроль за использованием ресурсов технологических процессов. Участвовать в разработке производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания. Овладеть методами стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания и применять их в процессе производства. Проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям. Проводить расчет потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции. Применять стимулирующие факторы в организации работы предприятия. Организовывать и контролировать деятельностью исполнителей.</p>
3.	Аналитический этап	11-14 день	<p>- Анализировать причины и разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; анализировать сырье, полуфабрикаты, технологические процессы. Анализировать эффективность использования материальных ресурсов технологических процессов. Анализировать и рассчитывать режимы технологических процессов, применять рациональные методы эксплуатации технологического и торгового оборудования. Выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия. Организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания. Внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, средства и методы экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Анализировать пути и выбирать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту. Организовывать ресурсосберегающее производство. Разрабатывать и реализовывать мероприятия по защите человека от негативных воздействий. Анализировать национальные стандарты и нормативную документацию на продукцию и услуги предприятий питания. Анализировать и оценивать качество услуг питания и обслуживания потребителей.</p> <p>Определять объемы работ и плановые задания исполнителей. Проводить стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>

4.	Завершающий этап	15 и 16 день	Систематизация фактического материала, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.
----	------------------	--------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является уровень овладения студентом, установленными в программе производственной практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по производственной практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Дневнике практики;

Характеристика:

- предприятия общественного питания (тип, класс, производственная структура), его правового статуса,
- нормативно-правовой базы функционирования предприятия; технических документов, регулирующих деятельность предприятия- базы практики,
- организационной структуры предприятия, структуры управления, требований по технике безопасности, пожарной безопасности на предприятии;
- требований по производственной санитарии и гигиене,
- производственной программой предприятия,
- ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг,
- условий реализации выпускаемой продукции,
- документации при приемке, хранении и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции,
- динамики основных экономических показателей деятельности организации (предприятия) за последние 2-3 года,
- материально – технической базы предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- технологического оборудования, вспомогательных средств,
- основных категорий производственного и обслуживающего персонала, требований к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,
- технологических процессов, технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов
- способов контроля эффективности технологических процессов,
- проведении стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- форм и методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

- органолептической оценки качества кулинарной продукции и участия в работе бракеражной комиссии;
- причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции,
- технических средств механической обработки сырья на предприятии, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.
- способов и технических средств тепловой обработки кулинарной продукции и кондитерской продукции,
- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья, кулинарной и кондитерской продукции,
- методов эксплуатации технологического и торгового оборудования с оценкой их рациональности,
- системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики,
- средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии,
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.
- способов обеспечения ресурсосберегающего производства на предприятии,
- методов и форм обслуживания, применяемых на предприятии,
- способами и средствами контроля качества и безопасности услуг, безопасности персонала,
- путей и средств устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту персонала,
- стимулирующих и оптимизирующих факторов в организации работы предприятия.

Б) Вопросы при защите отчета

Характер защиты студентом отчета по практике на итоговой конференции определяется экспертным путем в ходе проведения анализа его выступления и презентации. В качестве экспертов выступает назначенная распоряжением заведующего кафедрой комиссия, в состав которой входит профессорско-преподавательский состав кафедры и представители работодателей, в том числе, с мест прохождения студентами производственной практики. Вопросы со стороны комиссии, которые могут быть заданы студенту, не выходят за пределы, определенные тематикой и содержанием практики.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1	. Оценочные средства для производственной практики обсуждены и утверждены на заседании кафедры «Технологий и товароведения» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «29» августа 2017 года	29.08.2017

	продукции и организация общественного питания».		
--	-------------------------------------------------	--	--