

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**  
**Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса**  
**(филиал) федерального государственного бюджетного образовательного**  
**учреждения высшего образования «Московский государственный**  
**университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского (Первый**  
**казачий университет)**

**Кафедра «Технологий и товароведения»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор института, д. с. н. проф.  
\_\_\_\_\_  
Нечушкин А.Ю.  
«21» января 2020 г



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ**  
**Практика по получению первичных профессиональных умений и**  
**навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-**  
**исследовательской деятельности**

<b>Направление подготовки:</b>	19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания
<b>Направленность (профиль) программы прикладного бакалавриата:</b>	Технология и организация ресторанного сервиса
<b>Виды профессиональной деятельности:</b>	производственно-технологическая; организационно-управленческая; проектная.
<b>Тип практики:</b>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
<b>Способ проведения практики:</b>	выездная, стационарная
<b>Форма проведения практики:</b>	дискретная
<b>Формы обучения:</b>	очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону, 2020 г.

Оценочные средства по учебной практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» составлен в соответствии со следующими документами: -Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (**бакалавриат**), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 12 ноября.2015 г № 1332 (далее ФГОС ВО), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «**Технология продукции и организация общественного питания и товароведения**».

Оценочные средства по учебной практике «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обучающихся по основной образовательной программе разработан рабочей группой в составе: к.т.н., доцента Щербак Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Заведующий кафедрой

Оценочные средства по учебной практике «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обучающихся по основной профессиональной образовательной программе обсужден и утвержден на заседании кафедры: «Технологии и товароведение» Протокол № 7 от «30 » декабря 2019г

Заведующий кафедрой

Оценочные средства по учебной практике «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» рекомендованы к утверждению представителями организаций-работодателей:

Экспертное учреждение  
«Донэкспертиза» Союза  
«Торгово-промышленная палата  
Ростовской области». Генеральный  
директор

  
(подпись)  
И.П. Денисова д.э.н., профессор



Ростовский филиал ФГДОУ ДПО  
«Академия стандартизации,  
метрологии и сертификации»,  
Директор  
к.х.н.

  
(подпись)  
Е.В. Богатырева



## Содержание

1. Объем практики.....	7
2. Содержание практики.....	8
4. Формы отчетности по практике.....	9
5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	13
Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.....	16
Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики от Института наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.....	16
Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по производственной практике.....	16
6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	18
7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	20
Лист регистрации изменений.....	21

Таблица 1

Компетенция	Описание компетенции	Результат прохождения практики
(ОК-5)	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: иностранный язык
		Уметь: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия
		Владеть способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках
(ОК-6)	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
		Уметь: проявлять коммуникабельные свойства
		Владеть: способностью работать в коллективе.
(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: источники информации баз данных сетевых технологий
		Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных
		Владеть: информационными, компьютерными и сетевыми технологиями
(ОПК-3)	Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: систему оценки качества производимой продукции
		Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг
		Владеть: нормативной документацией для осуществления контроля

		качества продукции
(ОПК-5)	Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p>знать процесс организации производства и обслуживания</p> <p>Уметь: организовывать производство и обслуживание на предприятиях питания</p> <p>владеть методами организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>
ПК-1	Способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	<p>Знать: принципы построения и архитектуру вычислительных систем.</p> <p>Уметь: разрабатывать и анализировать архитектуру предприятия.</p> <p>Владеть: методами внедрения инноваций в производство продукции питания.</p>
(ПК-4)	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решениями при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>Уметь: анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;</p>
(ПК-6)	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p>Знать: соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества</p> <p>Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и</p>

		контроля качества продукции
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства
(ПК-7)	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: соответствующую нормативную документацию
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства
(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	Знать: инструкции по технике безопасности и охране труда
		Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
		Владеть: методами анализа и выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
(ПК-10)	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услуг 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	Знать: цели отдела продаж продукции производства и услуг
		Уметь: анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж
		Владеть: системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
(ПК-15)	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	знать новую информацию в области развития потребительского рынка
		Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование

		новой информации в области развития потребительского рынка
		владеть методами систематизации и обобщения новой информации в области развития потребительского рынка
(ПК-19)	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую документацию
		Уметь: применять знания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг
		Владеть: нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

## 1. Объем практики

Объем практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и сроки ее проведения определяются учебным планом (индивидуальным учебным планом)<sup>1</sup> и составляет 4 недели.

Общая трудоемкость производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) составляет 6 зачетных единиц 216 часов, из них:

### 1. для обучающихся в очной форме:

- контактная работа (консультации с руководителем практики от Университета) – 2 часов, включая время, отведенное на сдачу зачета с оценкой,

<sup>1</sup> для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом, обеспечивающим освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

- самостоятельная работа 214 часов (под руководством руководителя практики от Профильной организации);

## 2. Содержание практики

Обучающиеся в период прохождения практики выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики, соблюдают правила внутреннего распорядка, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлена на формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Содержание практики соотносится с видами и задачами профессиональной деятельности, которые определены образовательной программой «Технология и организация ресторанного бизнеса» в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». Область профессиональной деятельности обучающихся в период прохождения практики включает: области науки и техники, связанные с производством, разработкой новых видов блюд и изделий.

Объектами профессиональной деятельности обучающихся в период прохождения практики являются: организации и предприятия, осуществляющие деятельность в области производства кулинарной продукции.

Таблица 2

### Этапы производственной практики

№ п/п	Наименование этапов практики	Количество академ. часов для обучающихся в очной форме	Количество академ. часов для обучающихся в заочной форме
1.	<b>Подготовительный этап.</b>  (Контактная работа - консультации с руководителем практики от Университета)  Знакомство с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получение направления на практику, индивидуального задания, совместного графика (плана) проведения практики. Решение организационных вопросов.	2	2
2.	<b>Основной этап.</b>  Выполнение индивидуального задания в организации под контролем руководителя практики от	210	210



	Профильной организации.		
3.	<b>Заключительный этап.</b>  (Контактная работа – консультации с руководителем практики от Университета)  Формирование отчетной документации;  Защита отчета по практике (зачет с оценкой).	4	4
	<b>Итого:</b>	<b>216</b>	

На подготовительном этапе обучающийся должен ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов.

Основной этап практики начинается с прохождения инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, а также ознакомления с правилами внутреннего трудового распорядка.

Далее обучающийся приступает к выполнению заданий.

**Задание 1.** Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия, ознакомиться с комплексом законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия.

**Задание 2.** Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания. Ознакомиться с оборудованием предприятия, изучить правила эксплуатации. Ознакомиться с технологическими характеристиками процессов производства кулинарной продукции. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие. Изучить технологические процессы обработки сырья и производства кулинарной продукции.

На заключительном этапе осуществляется подготовка отчета по практике, т.е. оформление результатов, полученных за весь период практики, в виде итогового отчета.

#### **Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по практике является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

#### **4. Формы отчетности по практике**

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее - профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от института), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

*Практическая работа в организации в период проведения* практики включает:

- ознакомление с индивидуальным заданием на период прохождения практики в организации;
- сбор данных и эмпирических материалов, необходимых для выполнения индивидуального задания на период прохождения практики;
- несение ответственности за выполняемую работу в организации и ее результаты по итогам практики.

Необходимо помнить, что при прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 Трудового кодекса РФ). Для обучающихся в возрасте до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ).

При определении продолжительности пребывания обучающихся в организациях в период практики также необходимо руководствоваться решениями (рекомендациями) учебно-методических объединений.

#### **Руководитель практики от университета:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

#### **Руководитель практики от профильной организации:**

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от университета, учитывая особенности Профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

#### **Отчетные документы по практике:**

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

#### **Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет 30-35 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от университета объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

#### **Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

#### **Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

#### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (TimesNewRoman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей производственной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от Института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

#### **5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Учебная практика является промежуточным этапом формирования компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-19, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения производственной (в том числе преддипломной) практики (см. схему формирования компетенций). Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-19, определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении производственной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

Схема формирования компетенций ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4,

ПК-5, ПК-6 , ПК- 7, ПК-8, ПК-10, ПК-15, ПК-19 и место практики в структуре формирования данных компетенций

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, описание шкал оценивания.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Института. В ходе защиты оцениваются:

- 5) выполнение индивидуального задания;
- 6) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 7) отчет о прохождении практики;
- 8) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями** оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении производственной практики.

Таблица 3

**Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	<b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	<b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	<b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

<b>Описание критериев оценивания</b>			
<p>- выполнено <b>менее 50%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>- не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>- в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>- выполнено <b>50%-60%</b> заданий в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>- структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>- обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>- выполнено <b>61–75%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>- структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>- в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета.</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>- выполнено <b>76–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>- структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>- в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета</p> <p>- в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по практике по  
получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе  
первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
<b>«отлично»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«хорошо»</b>	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
<b>«удовлетворительно»</b>	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
<b>«неудовлетворительно»</b>	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики от Института наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.

**Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по  
производственной практике**

Критерии/	«неудовлетво-	«удовлетво-	«хорошо»	«отлично»
-----------	---------------	-------------	----------	-----------



оценка	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>		
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна . Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.

5.3.Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения производственной практики<sup>2</sup>

Таблица 4

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
-------	---	-------------------------

<sup>2</sup> Оценочные материалы в полном объеме разработаны и утверждены кафедрой, реализующей практику, и являются составной частью ОПОП.

<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов	ПК-4, ПК-6 , ПК- 7, ПК-8,
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	ОК-5, ОК-6, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5,
2.2	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия	ПК-10, ПК-15, ПК-1,ПК-19
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОК-5, ОК-6,
<b>3.</b>	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	ПК-10, ПК-15, ОК-5, ПК-19

## **6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **а) основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013

### **б) дополнительная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.:Дашков и К, 2017. - 416 с.
- 2.Скурихин И.М. Таблицы химического состава и калорийности Российских продуктов питания: Справочник/ И.М. Скурихин.
3. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2013.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.:Дашков и К, 2018.
5. Самков Г. А. jQuery. Сборник рецептов. / Г. А. Самков. - 2-е изд., перераб. и доп.

- СПб.: БХВ-Петербург, 2011.

6. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Мн.:РИПО, 2017.

7. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с.

8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017.

9. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 536 с.

10. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты/А.Я.Олейникова, Г.О.Магомедов, И.В.Плотникова - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015.

11. Культура ресторанного сервиса / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. - М.: ДеЛи плюс, 2011. - 1008 с.

13. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808 с.

14. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) / Дашков Л.П., Памбухчианц В.К., Памбухчианц О.В., - 12-е изд., перераб и доп. - М.:Дашков и К, 2018.

15.Проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие/ Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. курочкин, Е.В.Петросова- СПб.: Троицкий мост, 2011-288с. Гриф УМО

#### **Периодические издания**

Индустрия питания

Кулинарный практикум

Компоненты в технологии

Кондитерское и хлебопекарное производство

Общепит, бизнес и искусство

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты  
здорового питания

Хлебопечение России

Хлебопродукты

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

«Znanium.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. до 25.07.2019г. <http://znanium.com/>

ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. до 02.04.2019 г. <http://rucont.ru/>

Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ» Официальный сайт Университета <http://obp.mgutm.ru>

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

**программное обеспечение:**

1. Office Professional Plus 2016 - № 87640273 2019-02-26
2. Visio Standard 2013 № 87640273 2019-02-26
3. Visual Studio Professional 2015 № 87438203
4. Windows 10 Pro N / Windows 10 Pro N for Workstations № 87640273 2019-02-05
5. Visual Studio Professional 2015 № 87411604 2018-12-03

## Лист регистрации изменений

п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждены и введены в действие решением кафедры «Технологий и товароведения» на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки – Технология и организация ресторанного сервиса» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 12.11.2015 г. № 1332	Протокол заседания кафедры № 1 от «29» августа 2016 года	20 августа 2016 г.
2.	* Актуализированы с учетом изменения учебного плана, развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № __6__ от «_24__» февраля 2017____ года	24.02.2017
3.	* Актуализированы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № _6__ от «_20__» февраля 2018____ года	20.02.2018
5.	** Актуализированы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль подготовки – Технология и организация ресторанного сервиса» с учетом изменения учебного плана, развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 7 от «30» декабря 2019 года	30.12.19

## Приложение 1

### Индивидуальное задание

Выполнение индивидуального задания является составной частью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Индивидуальное задание выдается каждому студенту руководителем практики от института.

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором студент проходит практику, тема работы студента и, как правило, включает в себя следующее.

- Ознакомиться с предприятием, цехом с целью ознакомления студентов с процессом работы
- Изучить нормативную, техническую и технологическую документацию на продукцию общественного питания.
- Изучить оборудование предприятия общественного питания, цеха.
- Изучить технологические процессы обработки сырья и производства кулинарной продукции
- Составить технологические карты.

Индивидуальное задание оформляется в соответствии с требованиями и указаниями кафедры.

На практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности организуются лекции, доклады и беседы силами инженерного персонала предприятия. Лекции и доклады могут читаться на следующие темы:

1. Мероприятия, проводимые на предприятии по увеличению производительности труда, улучшению качества готовой продукции.
2. Достижения передовых работников производства
3. Перспективы развития данного предприятия.

4. Правовые вопросы, связанные с работой предприятия.

(Выполняется на бланке Профильной организации)

**ХАРАКТЕРИСТИКА**  
профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения  
**учебной практики**  
(по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных  
умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

**ОТЗЫВ И ЗАКЛЮЧЕНИЕ РУКОВОДИТЕЛЯ**  
(по учебной практике)

студента \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

курса \_\_\_\_\_ института \_\_\_\_\_

Башкирского института технологий и управления ф-л Московского государственного  
университета технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ).

За время практики \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В ходе прохождения практики использованы  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Проведены  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

За время практики выполнено  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Трудности, испытываемые в процессе прохождения практики  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Выводы  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка практики \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Руководитель практики (от организации, предприятия)

\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)  
Отзыв утвержден на заседании \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Директор \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись) М.П.

Итоговая оценка практики \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
Руководитель практики (от кафедры)  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)



