

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

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

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Формы обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 6 з.е.

в академических часах: 216 ак.ч.

для набора 2016 года

Чебоксары, 2018

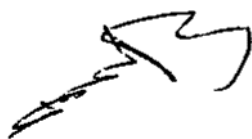
Димитриев А.Д., Андреева М.Г., Трифонова А.Ю. Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 26 с.

Программа учебной практики, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Организация производства и обслуживания в индустрии питания составлена Димитриевым А.Д., Андреевой М.Г., Трифоновой А.Ю. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332; профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" утвержден приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации №28/н от 07.05.2015.

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

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.Д. Димитриев
(ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018
© Димитриев, 2018

СОДЕРЖАНИЕ

I Программа учебной практики

1. Цели и задачи практики
2. Вид практики, способ и форма ее проведения
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО
5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах
6. Содержание учебной практики
7. Форма отчетности по учебной практике
8. Требование к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике
9. Перечень нормативных правовых документов, учебной, научной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики
12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

II Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики
2. Показатели и критерии оценивания компетенций
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики
4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Приложения

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель практики – получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Основными задачами практики являются

- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;

- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

2. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики: учебная практика.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Учебная практика студентов является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю Организация производства и обслуживания в индустрии питания и проводится в соответствии с учебным планом.

Способы проведения учебной практики – стационарная.

Форма проведения учебной практики – дискретная.

Перед практикой проводится организационное собрание, на котором разъясняются цели и задачи практики, особенности ее прохождения, продолжительность, обязанности студентов в период прохождения практики, правила ведения дневника и составления отчета о практике.

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

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональных (ПК):

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

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

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

В результате успешного освоения программы практики студент должен:

Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

Уметь: использовать современные информационные технологии, 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

Владеть: 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.

4. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» Б2.В.01(У).

Форма итогового контроля –зачет с оценкой.

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

Объем практики 6 зачетные единицы.

Продолжительность практики - 4 недели, 216– часов.

Учебная практика направлена на получение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков, приобретение первоначального практического опыта, реализуется по основным видам деятельности направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Организация **учебной** практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами навыками и умениями профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра.

6. Содержание учебной практики

№ п/п	Наименование этапа	Содержание	Трудоемкость, час.	Форма текущего контроля
1	2	3	4	5
1	Организационный	Перед началом практики проводится собрание, на которой обучаемым сообщается вся необходимая информация по проведению учебной практики. Осуществляется знакомство с руководителем практики, правилами внутреннего распорядка, документацией. Практикант в обязательном порядке проходит инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности с отметкой в соответствующих журналах.	2	Собеседование с руководителем практики
2	Основной	Студент под руководством руководителя практики выполняет задания учебной практики	24	Контроль со стороны руководителя практики
3	Заключительный	Студент обобщает выполненные задания в соответствии с программой практики, оформление отчета по практике	190	Защита отчета
		Итого	216	

7. Форма отчетности по учебной практике

Результаты учебной практики студент обобщает в форме письменного отчета, который по содержанию должен соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики.

Дневник вместе с Отчетом по практике сдается на кафедру университета.

Студенты, не выполнившие полностью требования, предъявляемые к содержанию практики и не представившие отчеты, к защите не допускаются.

Студенты делают устные сообщения о проделанной в период практики работе и ее результатах.

При оценке работы студентов обращается внимание на:

- степень самостоятельности и инициативности студентов при выполнении заданий в период практики;
- сделанные на основе анализа фактического материала разработки и предложения;
- качество письменного отчета по практике.

Отчет о практике студент представляет на кафедру сразу после возвращения с практики в университет.

Отчет защищается в университете в срок, установленный кафедрой.

8. Требование к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике

8.1 Содержание приложений отчета

Материалы в отчете должны быть расположены в следующей последовательности:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Теоретическая часть (обзор нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания)
5. Практическая часть (Составить технологические документы на блюдо «_____»).
1. Составить производственную блок-схему технологии приготовления блюда «_____».
2. Провести расчет пищевой и энергетической ценности блюда «_____»).
6. Выводы и (или) заключение (перечисление полученных результатов и приобретённых навыков, итог выполненной работы).

7. Список использованных источников.

8. Приложения.

Предлагаемая структура отчета, носит примерный характер и может быть изменена по согласованию с научным руководителем студента

8.2 Порядок подведения итогов практики

9. Презентация (10-15 слайдов)

8.3 Примерное содержание характеристики студента–практиканта

Студент-практикант Ф.И.О. в период с ____ по ____ проходил учебную практику.

В течение всего периода практики, Ф.И.О. внимательно и ответственно относился к выполняемой работе. Изучал _____.

Всю порученную работу выполнял добросовестно и в срок. Стремился приобретать новые знания.

Замечаний по прохождению практики к Ф.И.О. нет.

Дата

Руководитель практики

Фамилия И.О..

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

Нормативные правовые документы

1. ГОСТ 30390- 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия– М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2014.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Текст]: СанПиН 2.3.6.1079-01. – Введ. 2001–02–02. – М.: Минздрав России, 2002. - 89 с.
5. ГОСТ 32691 – 2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». – М.: Стандартинформ, 2015

Основная литература

1. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 496 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60526.html>. - ЭБС "IPRbooks".

2. Технология продукции общественного питания[Электронный ресурс] : учебник для бакалавров/под ред. А.С.Ратушного - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>. - ЭБС «ZNANIUM.COM».

Дополнительная литература

3. Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А. Т., Любецкая Т. Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС "IPRbooks".

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И. Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС "IPRbooks".

Интернет – ресурсы

- Официальный сайт правовой информации www.pravo.gov.ru
- Информационно-справочный портал <http://www.library.ru>

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

а) информационные технологии, программное обеспечение

- Автоматизированная интегрированная библиотечная система "МегаПро» <http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web>
- Электронная библиотечная система znanium.com www.znanium.com
- Электронная библиотечная система ibooks.ru www.ibooks.ru
- Система автоматизированного проектирования и черчения Autodesk AutoCAD
- Программный продукт Шеф Эксперт

б) информационно-справочные системы

- Справочно-правовая система Гарант
- Справочно-правовая система Консультант плюс

в) профессиональные базы данных

– Федеральный образовательный портал «Российское образование»
www.edu.ru

– Информационно-справочный портал <http://www.library.ru>

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Материально-техническое обеспечение практики включает: фонды библиотеки, компьютерный класс с необходимым программным обеспечением, центр лабораторных исследований института, электронно-библиотечные системы и электронную информационно-образовательную среду вуза.

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

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

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

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

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения,

а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

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

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

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

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

НАИМЕНОВАНИЕ ПРАКТИКИ

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

Направление подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) Организация производства и обслуживания в индустрии питания

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Индекс	Формулировка компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

Сведения об иных дисциплинах и прохождения практик (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций:

1.1. Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Методы контроля сырья и готовой продукции
Технология продукции общественного питания
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Физическая и коллоидная химия
Микробиология
Физика
Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Барное дело
Напитки в культуре народов мира
Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Преддипломная практика
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

1.2. Компетенция ПК-2 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Информатика
Информационные технологии в проектной деятельности предприятий общественного питания

Компьютерная графика

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

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

1.3. Компетенция ПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Безопасность жизнедеятельности

Санитария и гигиена питания

Холодильная техника и технология

Барное дело

Напитки в культуре народов мира

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

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Хороший (с незначительными замечаниями) 4 б.	Достаточный (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) - 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания верно и в полном объеме</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания с незначительными замечаниями</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет индивидуальные задания с большим количеством ошибок</i>	
<i>Практические показатели</i>						
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	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания верно и в полном объеме</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания с незначительными замечаниями</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет индивидуальные задания с большим количеством ошибок</i>	
<i>Владеет</i>						
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	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания верно и в полном объеме</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания с незначительными замечаниями</i>	<i>Отвечает устно и выполняет индивидуальные задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет индивидуальные задания с большим количеством ошибок</i>	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

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

.....

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

1. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из морепродуктов и обосновать сочетаемость ингредиентов.
2. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из птицы и обосновать сочетаемость ингредиентов.
3. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из мяса говядины и обосновать сочетаемость ингредиентов.
4. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из мяса свинины и обосновать сочетаемость ингредиентов.
5. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из рыбы и обосновать сочетаемость ингредиентов.
6. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из круп и обосновать сочетаемость ингредиентов.
7. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из овощей и обосновать сочетаемость ингредиентов.
8. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из картофеля и обосновать сочетаемость ингредиентов.
9. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из макаронных изделий и обосновать сочетаемость ингредиентов.
10. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из яиц и обосновать сочетаемость ингредиентов.

11. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное блюдо из творога и обосновать сочетаемость ингредиентов
12. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное безалкогольный напиток и обосновать сочетаемость ингредиентов.
13. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное сладкое блюдо и обосновать сочетаемость ингредиентов.
14. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменное холодное блюдо и обосновать сочетаемость ингредиентов.
15. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» разработать нормативно - техническую документацию на фирменный соус и обосновать сочетаемость ингредиентов.
16. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» рассчитать набор сырья для приготовления 20 порций бутерброда с икрой кетовой для кафе.
17. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» рассчитать набор сырья для приготовления 70 порций салата из свежих помидоров и яблок для ресторана.
18. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» рассчитать набор сырья для приготовления 80 порций икры кабачковой для столовой общедоступной, если выход 1 порции равен 100 г.
19. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» рассчитать набор сырья для приготовления 20 порций сельди с картофелем и маслом для столовой при производственном предприятии.
20. Пользуясь программой «Шеф-эксперт» рассчитать набор сырья для приготовления 50 порций борща с картофелем для столовой при производственном предприятии, если выход 1 порции 250 г.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Промежуточная аттестация обучающегося по итогам практики проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке отчета по практике.

Критерии оценки:

Зачет с оценкой «отлично» ставится студенту, если при оформлении отчета соблюдаются следующие требования: соответствие содержания работы избранной теме; раскрытие проблемы, ее актуальность; логичность и наглядность изложения материала; обоснованность выводов и/или практических рекомендаций; образность подачи материала; качество оформления работы и грамотность изложения материала;

Зачет с оценкой «хорошо» ставится, если при оформлении отчета соблюдаются следующие требования: соответствие содержания отчета

избранной теме; раскрытие проблемы, ее актуальность; логичность и наглядность изложения материала;

Зачет с оценкой «удовлетворительно» ставится, если при оформлении отчета соблюдаются следующие требования: соответствие содержания работы избранной теме; раскрытие проблемы;

Зачет с оценкой «неудовлетворительно» ставится, если тема отчета не соответствует ее содержанию.

Приложение 1

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

**Факультет экономики и управления
кафедра технологии продуктов общественного питания**

ОТЧЕТ

о учебной практике студента

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление
профиль

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

наименование организации

адрес организации

название отдела/ в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от университета _____

_____ фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____

_____ фамилия, имя, отчество, должность

Отчет о преддипломной практике допущен (не допущен) к защите

« ____ » _____ 20 ____ г.

Рецензент (руководитель) от университета: _____

_____ ФИО; подпись

Отчет о практике защищен _____

_____ оценка; подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

20 ____

Приложение 2

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

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики

студента _____ курса _____ группы

направление
профиль

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики: _____

1. Студент _____
(подпись)

2. Руководитель практики
от университета

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

3. Руководитель практики
от предприятия, организации

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ**

Индивидуальное задание по _____ практике

Руководитель практики от университета

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценки, замечания руководителя практики
	Проведение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности, техники безопасности и правилами внутреннего трудового распорядка	

М.П. 1. Студент _____ (подпись)

Дата 2. Руководитель практики от организации

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

3. Руководитель практики от университета

(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

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

ХАРАКТЕРИСТИКА
студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

Направление подготовки
профиль

группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 20 ____ г. по _____ 20 ____ г.

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, должность)

прошел(а) учебную практику

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности, компетенции*:

№ п/п	Наименование и шифр общекультурных (ОК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
1				

*отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции *		
	низкий	средний	высокий

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента: _____

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____

М.П. (подпись) (должность, Ф.И.О.)

Обновление программы практики

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Программа практики:

обновлена, рассмотрена и одобрена на 20___/___ учебный год на заседании
ведущей кафедры _____ от _____
20___ г., протокол № _____

Заведующий кафедрой _____

**Ежегодно обсуждаются на заседании кафедры и сдаются в учебный отдел
в срок до 20 мая текущего учебного года.*