

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/77

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

**Практика по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.rlx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	6 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	216	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	216		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рпд		
Неделя	19	4/6		
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
Сам. работа	216	216	216	216
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ

ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Васильев С.С.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018 г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018 г. № 4

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место практики в структуре образовательной программы	5
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося	5
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее	5
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах	5
5. Содержание практики	5
6. Формы отчетности по практике	6
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	7
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	8
8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	8
8.2. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	8
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	9
9.1. Перечень программного обеспечения	9
9.2. Перечень информационных справочных систем	9
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	9
11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
11.1. Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	10
11.2. Контроль и оценка результатов освоения	11
12. Приложение	12

1. Вид практики, способы и формы (форм) ее проведения

Целями производственной практики - Б2.В.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, являются: формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно- хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования.

Задачи производственной практики являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения;
- ознакомление с правилами техники безопасности;
- изучение особенностей и основных направлений деятельности предприятия;
- ознакомление с учредительными и нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии и в отдельных цехах;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, блюд и напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов.

Составить схему размещения оборудования в одном из цехов;

- приобретение навыков организаторской работы в коллективе;
- разработка и обоснование предложений, направленных на совершенствование технологических процессов;
- подготовка практического и нормативно-справочного материала для выполнения отчета по практике и выпускной квалификационной работы.

Способ проведения производственной практики – выездная.

Формы проведения производственной практики – непрерывное.

Тип производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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

Перечень компетенций	Содержание компетенций
<i>ОПК – 3 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</i>	
Знать:	<i>методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i>
Уметь:	<i>применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i>
Владеть:	<i>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</i>
<i>ОПК – 4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</i>	
Знать:	<i>основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;</i>
Уметь:	<i>производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта,</i>

	<i>оптимального по своим характеристикам для заданных условий;</i>
Владеть:	<i>методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия.</i>
<i>ОПК – 5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</i>	
Знать:	<i>основные типы и функции предприятий общественного питания;</i>
Уметь:	<i>дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности;</i>
Владеть:	<i>общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.</i>
<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>	
Знать:	<i>современные технологии сбора и обработки информации;</i>
Уметь:	<i>пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования;</i>
Владеть:	<i>использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ.</i>
<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>	
Знать:	<i>методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</i>
Уметь:	<i>оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности;</i>
Владеть:	<i>правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</i>
<i>ПК – 4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</i>	
Знать:	<i>стандарты и нормы в области технологии общественного питания;</i>
Уметь:	<i>правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</i>
Владеть:	<i>навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания.</i>
<i>ПК – 9 Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</i>	
Знать:	<i>опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью;</i>
Уметь:	<i>применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях;</i>
Владеть:	<i>навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций.</i>
<i>ПК – 11 Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных</i>	

<i>программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</i>	
<i>Знать:</i>	<i>теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства;</i>
<i>Уметь:</i>	<i>осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;</i>
<i>Владеть:</i>	<i>навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.</i>
<i>ПК – 19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</i>	
<i>Знать:</i>	<i>нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания;</i>
<i>Уметь:</i>	<i>грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;</i>
<i>Владеть:</i>	<i>вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</i>
<i>ПК – 23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов</i>	
<i>Знать:</i>	<i>основные фазы организации производства и организации обслуживания;</i>
<i>Уметь:</i>	<i>формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;</i>
<i>Владеть:</i>	<i>навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</i>
<i>ПК – 26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</i>	
<i>Знать:</i>	<i>формы обзоров, отчетов и научных публикаций;</i>
<i>Уметь:</i>	<i>измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета;</i>
<i>Владеть:</i>	<i>статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</i>

В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:	<i>методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования; основные типы и функции предприятий общественного питания; современные технологии сбора и обработки информации; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; стандарты и нормы в области технологии общественного питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; основные фазы организации производства и организации обслуживания; формы обзоров, отчетов и научных публикаций.</i>
---------------	---

Уметь:	<i>применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета.</i>
Владеть:	<i>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</i>

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося

Производственная практика Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к вариативная части блока Б2 Практики структуры ООП бакалавриата, осваивается в 6 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики студенту необходимы теоретические и практические знания по всем учебным курсам и практикам данного направления. Прохождение производственной практики необходимо для дальнейшей итоговой государственной аттестации выпускника.

3.2. Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее

Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства), Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания), Проектирование предприятий общественного питания, Технология продукции специальных видов питания, Контроль качества продукции и услуг в общественном питании, Производственно-хозяйственная деятельность диетических столовых Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания при образовательных учреждениях и практики - Преддипломная практика ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)	
Неделя	4	
	УП	РПД
Общая трудоемкость, час. /ЗЕТ	216 / 6	216 / 6

5. Содержание практики

К видам производственной работы на производственной практике могут быть отнесены: работа в цехах, вспомогательных помещениях или торговой группе, ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость				Формы текущего контроля
		СРС				
		часов	дней	часов	дней	
1	Подготовительный этап , включающий инструктаж по технике безопасности	6	1	3	0,5	Оформление дневника, отработка вопросов выносимых в отчет
2	Экспериментальный этап: <i>1. Характеристика предприятия:</i> а) Общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, обслуживаемый им контингент населения, режим работы предприятия. в) Изучить и дать характеристику организационно-технологического уровня предприятия: правильность распределения потоков людей, транспорта, грузов, товарно-хозяйственный двор. Выполнить генеральный план предприятия (М 1:500); поэтапные планы предприятия (М 1:100) и по ним дать анализ. <i>2. Организация снабжения:</i> а) Изучить и установить группу товаров, поступающих в предприятие по централизованной и децентрализованной формам. Организация продовольственного снабжения. Поставщики. Расчет потребности в сырье и полуфабрикатах, составление заявок и заключение	18	3	6	1	Оформление дневника, отработка вопросов выносимых в отчет
		24	4	9	1,5	

<p>договоров о поставках отдельных групп продовольственных товаров. Порядок и объем закупок сельскохозяйственных продуктов и населения. Доставка сырья и полуфабрикатов на предприятие: транспорт и тара, способы доставки. Приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству. Сопроводительные документы.</p> <p>в) Организация материально-технического снабжения предприятия, порядок определения потребностей в предметах материально-технического оснащения. Вопросы снабжения изучить на предприятии, дать анализ состояния этой работы, приложить копии документов. Разработать рекомендации по улучшению снабжения.</p>	54	9	24	4	
<p><i>3. Организация производства:</i></p> <p>а) Структура производства. Количественный и квалификационный состав основных и вспомогательных работников. Межцеховое перемещение грузов.</p> <p>б) Порядок оперативного планирования процессов: составление планового меню, плана-меню, меню, нарядов-заказов, заявок на полуфабрикаты и сырьё. Приложить копии документов. Изучить и дать характеристику технической документации, применяемой на производстве. Изучить организацию производственного контроля, порядок ежедневного бракеража готовой продукции. Какие меры применяются для повышения качества продукции?</p> <p>в) Изучить и дать характеристику работы каждого цеха по следующей схеме: режим работы; расположение и взаимосвязь с другими цехами и отделениями; план цеха с привязкой оборудования, анализ грузопотоков; представить производственную программу цеха на 3-4 дня) Сделать выводы и разработать предложения по совершенствованию организации производства.</p>	24	4	9	1,5	
<p><i>4. Организация торговой деятельности и обслуживание потребителей:</i></p> <p>а) Изучить и дать характеристику помещений для посетителей (торговой группы): состав, удобство связи с производством. Особое внимание следует обратить на оформление интерьера торгового зала по всем его элементам.</p> <p>б) Провести наблюдение (в течение 3-5 дней) и составить график загрузки по часам работы предприятия. Определить средний процент загрузки зала за день и по часам работы. Данные свести в таблицу.</p> <p>в) Установить как изучается спрос на продукцию и услуги предприятия. Изучить и дать анализ состояния внешней и внутренней рекламы предприятия. Изучить технику обслуживания потребителей, какие прогрессивные формы обслуживания применяются в предприятии.</p> <p><i>В ресторанах.</i> Изучить работу метрдотеля (администратора), официантов. Соблюдение правил обслуживания. Подготовка торгового зала к обслуживанию. Особое внимание обратить на сервировку. Обслуживание в дневное, вечернее время. Организация обслуживания банкетов, вечеров отдыха.</p> <p><i>В столовых, кафе.</i> Изучить метод самообслуживания и применяемые прогрессивные формы обслуживания. Изучить организацию труда и рабочие графики метрдотеля, официантов, раздатчиков. Привести меню за несколько дней. Установить соответствие его примерному ассортименту для данного типа предприятия. По книге жалоб и предложений изучить отзывы посетителей о качестве обслуживания. Какие меры принимаются для улучшения обслуживания?</p> <p>г) Сделать выводы и разработать предложения по</p>					

	совершенствованию организации обслуживания в предприятии. <i>5. Организация работы экспедиции в заготовочном предприятии:</i> а) Изучить состав и площади помещений экспедиции и их размещение. Составить план (М 1:50). б) Порядок приема заявок на полуфабрикаты, кулинарные, мучные кондитерские изделия от предприятий-догоготовочных. в) Комплектование партий продукции. Тара. Сопроводительные документы. Соблюдение сроков хранения продукции в предприятии -заготовочном. Порядок и условия хранения продукции до отправки в предприятия - доготовочные. Порядок приема и санитарной обработки полуфабрикатной тары от предприятий-догоготовочных. Организация труда работников экспедиции. г) Сделать выводы и разработать рекомендации по совершенствованию организации работы экспедиции.	18	3	9	1,5	
3	Обработка и анализ полученной информации			6	1	
4	Подготовка отчета по практике			6	1	Зачет с оценкой
5	Итого	144	24	72	12	216ч

6. Форма отчетности по практике

По результатам прохождения производственной практики студент предоставляет на кафедру следующие документы:

- отчет о практике (см. в приложении Форма отчета практики);
- дневник прохождения практики (см. в приложении Форма дневника практики);
- отзыв руководителя практикой (см. в приложении Форма отзыва руководителя практики).

Материалы производственной практики после защиты хранятся на кафедре.

Выписка из Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования ФГБОУ ВО ЯГСХА:

«...4.7. Подведение итогов практики

4.7.1. В качестве основной формы и вида отчетности устанавливается дневник практики и письменный отчет. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов определяется выпускающей кафедрой. Форма контроля прохождения практики - зачет или дифференцированный зачет (устанавливается учебным планом и программой практики с учетом требований ОПОП ВО). Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости.

4.7.2. По окончании практики практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Академии одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения или организации. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики.

4.7.3. По окончании практики обучающийся не позднее одного месяца с начала учебного семестра, следующего за практикой, сдает зачет комиссии, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии входят заведующий кафедрой, руководитель практики от Академии, ведущий преподаватель кафедры и, по возможности, руководитель практики от предприятия, учреждения или организации. При оценке итогов работы практиканта принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

4.7.4. Итоги практики обучающихся обсуждаются в обязательном порядке на заседаниях Ученых советов факультетов (института), на научно-практических конференциях кафедр

с участием представителей предприятий, учреждений или организаций, на производственных совещаниях предприятий, учреждений или организаций.

4.7.5. Обучающиеся, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программы практик без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по практике, считаются имеющими академическую задолженность...».

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Материалы фонда оценочных средств представлены в приложении.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Ратушного А.С. и др.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / под ред. А.С. Ратушного. –М: Издательство "Дашков и К", 2016. – 336 с.	–М: Издательство "Дашков и К", 2016 [e.lanbook]
Л1.2	Зайко Г. М.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. –М: Издательство "Дашков и К", 2017. – 416 с.	–М: Издательство "Дашков и К", 2017 [e.lanbook]
Л1.3	Золин В. П.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Золин. - 2-е изд., стереот. – М.: Академия, 2016.	- М.: Академия, 2016
8.1.2. Дополнительная литература			
Л2.1	О. В. Бредихина [и др.]	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / О. В.	- С.-Пб.: Троицкий мост, 2014

		Бредихина [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 с.	
Л2.2	Дунец Е.Г. [и др.]	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие: для студентов высших учебных заведений всех форм обучения и МИППС, специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800 "Технология продукции и организации общественного питания" / Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамалова, И.А. Куликов. - С.-Пб.: Троицкий мост, 2012. - 192 с.	- С.-Пб.: Троицкий мост, 2012
Л2.3	Мглинец А.И. и др.	Справочник технолога общественного питания [Текст] : справочное издание / [Мглинец А.И. и др.]. - М.: Колос, 2000. - 416 с.	- М.: Колос, 2000
Н	Нормативные документы		
	Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень высшего образования – бакалавриат), утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1332; ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения; ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации; СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Перечень электронных ресурсов:	
Э 1.	Электронно-библиотечной системе издательства «Лань», - https://e.lanbook.com/ ;
Э 2.	Электронно-библиотечной системе издательства «ЮРАЙТ», - https://www.biblio-online.ru/ ;
Э 3.	Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
Э 4.	Национальный цифровой ресурс Руконт: http://rucont.ru/collections/1122 ;
Э 5.	Система Moodle - http://moodle.yxaa.ru/ ;
Э 6.	Электронный каталог Научной библиотеки на АИБС «Ирбис» размещен на сайте библиотеки -
Э 7.	Научно-издательский центр «ИНФРА-М».

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

9.1. Перечень программного обеспечения

Название программы	
П 1.	LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense;
П 2.	DoctorWeb;
П 3.	AdobeReader.

9.2. Перечень информационных справочных систем

Название системы	
С 1.	Справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
С 2.	ru.wikipedia;
С 3.	slovari.yandex.ru;
С 4.	Справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
С 5.	Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;
С 6.	Федеральный образовательный портал http://ecsocman.hse.ru/ .

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 7.1 настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 7.2 настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 7.1 настоящей рабочей программы).

Закрепление постоянных баз практики производится в установленном порядке соответствующими министерствами и ведомствами на основании заявок вуза.

Предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающихся производством и реализацией полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенные современным технологическим оборудованием закрепленные в установленном порядке соответствующими министерствами и ведомствами на основании договоров:

1. ООО РИК-РЦ «Мандарин» (кафе, предприятия быстрого питания, срок действия договора с 15.07.12 г. по 15.07.17 г.;

2. ООО «Праздник жизни +» (ресторан азиатской кухни «Панда и журавль», кафе «Пан азиатской кухни», кафе «ВОК», кафе «Анегин», кафе «МФЦ», дайнер кафе), срок действия договора с 04.08.13 г. по 04.09.18 г.;

3. ООО «Сайсары» (гостинично- ресторанный комплекс), срок действия договора с 20.04.12 г. по 20.04.17 г.;

3. ИП «Лукина» (сеть предприятий общественного питания: кафе «Трапеза»,пельменная), срок действия договора с 15.05.13г. по 15.05.18г.;

4. ООО «Арктик-Трэвел» (ресторан «Чочур-Муран»), срок действия договора до 2020 г.;

5. РСХПССК «Сахаагропродукт» РС (Я), г. Якутск, ул. Бестужева-Марлинского 62, 2013-2018 гг.

В случае необходимости в качестве баз практики могут быть использованы предприятия, не закрепленные приказами. В этих случаях вуз заключает прямые договоры с предприятиями о выделении мест для прохождения практики студентами (столовые, кафе, рестораны г. Якутска и районов Республики Саха (Якутии)).

11. Условия реализации программы для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Выписка из Порядка об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО ЯГСХА:

«...7.3. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья академия учитывает рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций. В случае необходимости за каждым студентом-инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья закрепляется студент-волонтер, входящего в группу по прохождению практики, с целью оказания помощи при передвижении в зданиях предприятия, на базе которого проходит практика (характер помощи носит такой же, как и в рамках образовательного процесса в течение учебного года.)

7.4. Для маломобильных студентов прохождения практик осуществляется дистанционно. Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и телефонных переговоров на базе академии, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики...»

11.1. Выбор места и формы прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов I, II, III групп и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождение практик осуществляется дистанционно с использованием ЭОС Moodle (см moodle.yxaa.ru).

Доступ к документации предприятия, на котором студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья проходит практику, осуществляется посредством электронной почты и дистанционной образовательной системы «Moodle» (moodle.yxaa.ru), ориентированной на организацию дистанционного обучения, в рамках которых студент-инвалид, студент с ограниченными возможностями здоровья получает необходимую информацию в объеме, достаточном для изучения материала и решения, поставленных задач при прохождении практики

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.yxaa.ru/> для слабовидящих.
- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудионосителе).

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (указать номера аудиторий);
- печатные издания.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle;
- учебные пособия, методические указания в печатной форме;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа;

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ прохождения практик созданы специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

11.2. Контроль и оценка результатов освоения

По окончании практики студент представляет письменный отчет. Оформляется отчет согласно программе (с приложением дневника, отзыв руководителя практики (характеристика)) и сдается для проверки на кафедру в течение 10 дней после окончания практики. Защиту отчета принимает комиссия.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студент, не выполнившие программу практики по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется из университета, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном в академии.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (*устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.*), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответов *на зачете или экзамене*. Во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

**Дневник прохождения производственной практики
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

Направление подготовки: **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Место прохождения практики

Руководитель практики

от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

_____ (Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр III курса, АТФ,

группы _____

период практики с _____

по _____ 201__ г.

Якутск 201__

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и
общественного питания»

Отчет по производственной практике
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки: **19.03.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Место прохождения практики

Руководитель практики
от академии _____

(Ф.И.О., должность)

от предприятия _____

(Ф.И.О., должность)

(Фамилия, имя, отчество)

студент бакалавр III курса, АТФ,
группы _____

период практики с _____

по _____ 201__ г.

Якутск 201__

ОТЗЫВ
руководителя практики

Студент(ка) III курса по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проходил(а) производственную практику «Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» в период с «___» _____ по «___» _____ 201__ г. в «_____» в качестве _____.
(Наименование предприятия)

За время прохождения практики _____
(Фамилия И.О. студента)

поручалось решение следующих задач практики:

(изучение организации технологической поточности в основных цехах и в лабораториях); сбор материалов, необходимых для составления отчета по практике и оформление дневника; приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства; проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки)

Результаты работы _____
(Фамилия И.О. студента)

состояли в следующем:

Во время практики _____
(Ф.И.О. студента)

проявил(а) себя как _____

Считаю, что прохождение производственной практики студентом(кой) _____

(Ф.И.О. студента)

заслуживает оценки _____ «___».

Руководитель производственной практики

«___» «_____» 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»
Факультет «Агротехнологический»
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль)	<u>Б2.В.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</u>
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная, заочная
Общая трудоемкость / ЗЕТ	216 / 6

Якутск 2017 г.

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 г. № 1332, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 19.12.2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Разработчик программы: к.т.н., доцент Васильев С.С.



Зав. кафедрой разработчика программы _____ /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____ /Панкратов В.В./
Протокол заседания кафедры № 37 от «06» июня 2017 г.

Председатель МК факультета _____ /Евсюкова В.К./
Протокол заседания МК агротехнологического факультета № 6 от «06» июня 2017 г.

Декан агротехнологического факультета _____ /Гоголева П.А./
от «06» июня 2017 г.

Содержание

1. Введение	3
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	3
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	3
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	4
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	5

1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

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

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП	Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД
<i>ОПК - 3</i>	I этап формирования	<i>Знает: методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i>
		<i>Умеет: применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</i>
<i>ОПК – 4</i>	I этап формирования	<i>Знает: основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;</i>
		<i>Умеет: производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия.</i>
<i>ОПК – 5</i>	I этап формирования	<i>Знает: основные типы и функции предприятий общественного питания;</i>
		<i>Умеет: дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания.</i>
<i>ПК – 2</i>	I этап формирования	<i>Знает: современные технологии сбора и обработки информации;</i>
		<i>Умеет: пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ.</i>

ПК – 3	І этап формирования	<i>Знает: методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</i>
		<i>Умеет: оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</i>
ПК – 4	І этап формирования	<i>Знает: стандарты и нормы в области технологии общественного питания;</i>
		<i>Умеет: правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания.</i>
ПК – 9	І этап формирования	<i>Знает: опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью;</i>
		<i>Умеет: применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций.</i>
ПК – 11	І этап формирования	<i>Знает: теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства;</i>
		<i>Умеет: осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства.</i>
ПК – 19	І этап формирования	<i>Знает: нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания;</i>
		<i>Умеет: грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</i>
ПК – 23	І этап формирования	<i>Знает: основные фазы организации производства и организации обслуживания;</i>
		<i>Умеет: формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству;</i>
	ІІ этап формирования	<i>Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.</i>
ПК – 26	І этап формирования	<i>Знает: формы обзоров, отчетов и научных публикаций;</i>

		<i>Умеет: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</i>

3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
	<p><i>ОПК – 3 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</i></p> <p><i>ОПК – 4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</i></p> <p><i>ОПК – 5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</i></p> <p><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></p> <p><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></p> <p><i>ПК – 4 Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</i></p> <p><i>ПК – 9 Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</i></p> <p><i>ПК – 11 Способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства;</i></p> <p><i>ПК – 19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;</i></p> <p><i>ПК – 23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов;</i></p> <p><i>ПК – 26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</i></p>	

Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
Уровень 1 (пороговый)	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
Знать: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.	<i>на удовлетворительном уровне: методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгового технологического оборудования; основные типы и функции предприятий общественного питания; современные технологии сбора и обработки информации; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; стандарты и нормы в области технологии общественного питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; основные фазы организации производства и организации обслуживания; формы обзоров, отчетов и научных публикаций.</i>	
Уметь: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.	<i>на удовлетворительном уровне: применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета.</i>	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
Владеть:	<i>не имеет четкого представления и неуверенно владеет:</i>	

<p>ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
<p>Уровень 2 (продвинутый)</p>	<p>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</p>	
<p>Знать: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на хорошем уровне: методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования; основные типы и функции предприятий общественного питания; современные технологии сбора и обработки информации; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; стандарты и нормы в области технологии общественного питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; основные фазы организации производства и организации обслуживания; формы обзоров, отчетов и научных публикаций.</p>	<p>90 – 76 Хорошо (зачтено)</p>
<p>Уметь: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на хорошем уровне: применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; пользоваться прикладными программами для расчета</p>	

	<p>технологических параметров оборудования; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета.</p>	
<p>Владеть: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на хорошем уровне: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</p>	
<p>Уровень 3 (высокий)</p>	<p>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</p>	
<p>Знать: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на высоком уровне: методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования; основные типы и функции предприятий общественного питания; современные технологии сбора и обработки информации; методы измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня</p>	<p>100 – 91 Отлично (зачтено)</p>

	<p>запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; стандарты и нормы в области технологии общественного питания; опасные и вредные факторы, связанные с производственной деятельностью; теоретические основы мотивации и стимулирования работников производства; нормативно-правовые акты в области продаж продукции производства и услуг общественного питания; основные фазы организации производства и организации обслуживания; формы обзоров, отчетов и научных публикаций.</p>	
<p>Уметь: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на высоком уровне: применять методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий; дать характеристику предприятию общественного питания по характеру деятельности, типам и мобильности; пользоваться прикладными программами для расчета технологических параметров оборудования; оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности; правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; применять теоретические знания при организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты при чрезвычайных ситуациях; осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах; грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания; формировать и оценивать программы и мероприятия, направленные на поддержание лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству; измерять и составлять описание проводимых экспериментов, представлять результаты исследований в форме отчета.</p>	
<p>Владеть: ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</p>	<p>на высоком уровне: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия; общей информацией об организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания; использовать современные информационные технологии для поиска информации и управлять информацией с использованием прикладных программ; правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; навыками разработки новых технологических процессов производства продукции питания; навыками организации безопасности жизнедеятельности людей в условиях производства продукции питания и чрезвычайных ситуаций; навыками оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства; вопросами правового регулирования деятельности предприятия</p>	

	<i>общественного питания; навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</i>	
--	--	--

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

Оцениваемые компетенции по производственной практике: **ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.**

Перечень вопросов, задаваемых в процедуре защиты отчётов по производственной практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»:

1. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте;
2. Виды инструктажа;
3. Инструкции по правилам техники безопасности;
4. Оборудование горячего цеха, коэффициент его использования;
5. Режим работы, кулинарная специализация предприятия;
6. Классность предприятия питания, уровень и характер услуг, мощность;
7. Организационно-управленческая структура и взаимодействие подразделений;
8. Состав, структура и взаимосвязь помещений в предприятии питания;
9. Характеристика административной группы помещений;
10. Характеристика складской группы помещений;
11. Характеристика производственной группы помещений;
12. Характеристика торговой группы помещений, взаимосвязь с другими помещениями;
13. Производственно-торговая деятельность предприятия питания;
14. Снабжение предприятия сырьем;
15. Формы организации снабжения и способы доставки продуктов;
16. Источники снабжения и поставщики;
17. Снабжение предприятия материально-техническими средствами;
18. Складская группа помещений: состав, объемно-планировочные требования;
19. Условия, режим и сроки хранения продуктов;
20. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в складской зоне;
21. Отпуск продуктов со склада на производство;
22. Средства механизации на складе;
23. Оперативное планирование работы производства;
24. Меню, ассортимент блюд, региональная и местная специфика;
25. Использование нормативно-технической документации;
26. Принципы компоновки меню;
27. Особенности карты вин;
28. Особенности организации работы заготовочных цехов (мясного, рыбного, птицегольевого, овощного, цеха обработки зелени);
29. Состав и объемно-планировочные решения заготовочных цехов;
30. Принципы взаимосвязи заготовочных цехов с производственными;
31. Оборудование заготовочных цехов для повседневной работы;
32. Соблюдение санитарно-гигиенических норм при производстве полуфабрикатов;
33. Особенности организации доготовочных цехов (холодного, горячего, кондитерского, хлеборезки);
34. Особенности организации моечных помещений (столовой и кухонной посуды);
35. Особенности организации работы раздаточной, сервизной, внутреннего буфета, экспедиции;

36. Поварской состав предприятия;
37. Квалификация поварского состава. Распределение обязанностей;
38. Организация обслуживания клиентов;
39. Характеристика торговых помещений (аванзал, торговый зал, банкетный зал, бар);
40. Подготовка залов к обслуживанию, уборка помещений;
41. Принципы и техника сервировки столов;
42. Типы посуды, столовых приборов, столовое бельё, мебель;
43. Стилль и методы обслуживания;
44. Особенности обслуживания банкетов и приемов;
45. Специальные виды обслуживания;
46. Санитарно-гигиенические требования, требования охраны труда и противопожарной безопасности;
47. Форма собственности предприятия питания;
48. Правила внутреннего распорядка предприятия;
49. Соблюдение стандартов личной гигиены работников;
50. Методы контроля за качеством обслуживания клиента.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточной аттестации и текущий контроль проводится в начале 7 семестра и завершает производственную практику в такой форме, как защита отчета, которая проводится в устной или письменной формах.

В соответствии с действующим Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования: бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Якутская ГСХА оценка знаний, умений и навыков осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы по 100-балльной шкале.

Для оценки результата сдачи студентом курсового экзамена и дифференцированного зачета используются отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Для оценки результата сдачи студентом курсового зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Дневник практики	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения им учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Образец дневника практики	<p>Критерии оценки:</p> <p>«Зачтено» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>«Не зачтено» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>К негрубым ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 	+	+	

2.	Доклад, Сообщение (Д)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Средство контроля, важное для формирования универсальных компетенций обучающегося, при развитии навыков самостоятельного творческого мышления и изложения собственных умозаключений на основе изученного или прочитанного материала.	Темы докладов, сообщений	<p>10 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры). Оформление работы. Оригинальность выполнения (работа сделана самостоятельно, представлена впервые).</p> <p>8 баллов: Доклад создан с использованием компьютерных технологий (презентация Power Point, Flash–презентация, видео-презентация и др.) Содержание доклада включает в себя информацию из основных источников (методическое пособие), дополнительные источники информации не использовались. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Структура доклада сохранена (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>6 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Используются дополнительные источники информации. Содержание заданной темы раскрыто в полном объеме. Отражена структура доклада (вступление, основная часть, заключение, присутствуют выводы и примеры).</p> <p>4 балла: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий. Содержание доклада ограничено информацией только из методического пособия. Содержание заданной темы раскрыто не в полном объеме. Отсутствуют выводы и примеры. Оригинальность выполнения низкая.</p> <p>0 баллов: Доклад сделан устно, без использования компьютерных технологий и других наглядных материалов. Содержание ограничено информацией только из методического пособия. Заданная тема доклада не раскрыта, основная мысль сообщения не передана.</p>		+	+
3.	Итоговая аттестация по итогам практики	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение	Комплект аттестационных вопросов	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе</p>	+	+	+

		<p>навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики.</p>		<p>задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	---	--	--	--	--	--

5.2 Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1	Раздел (этап) 1. Подготовительный этап	<i>ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-11, ПК-19, ПК-23, ПК-26.</i>	У	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2.1-2.5	Раздел (этап) 2. Экспериментальный (основной) этап		ДП	20	0-14	15-16	17-18	19-20
			У	20	0-14	15-16	17-18	19-20
3-4	Раздел (этап) 4. Обработка и анализ полученной информации. Раздел (этап) 4. Подготовка отчёта по практике		У	50	0-25	26-35	36-43	44-50
	Зачет с оценкой		У	100	0-60	61-75	76-90	91-100