

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль программы Технология и организация пищевых производств

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Утверждена
на заседании Ученого совета
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
протокол №13 от «25» июня 2019 г.

Одобрена
на заседании Совета
Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
протокол №21 от «21» июня 2019 г.

Председатель Совета _____ /В.А. Мельников/



Кафедра экономики и торгового дела

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01.02 (У) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (название дисциплины)

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(наименование направления)

Направленность (профиль) программы
Технология и организация пищевых производств
(название профиля)

Уровень высшего образования **бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Смоленск – 2019 г.

Рецензенты:

1. Афанасьева Н.А., старший преподаватель кафедры менеджмента и таможенного дела Смоленского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

2. Лучкин А.Г., к.с.х.н. доцент, доцент кафедры товароведения и таможенного дела Смоленского филиала Российского университета кооперации

Аннотация рабочей программы учебной практики

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель: Коваленко Светлана Сергеевна, преподаватель кафедры экономики и торгового дела.

Программа утверждена на заседании кафедры экономики и торгового дела, протокол № 1 от «03» сентября 2018 г.

Заведующий кафедрой Новикова Н.Е. /Новикова Н.Е., к.э.н.

* Согласовано
МП (подпись) _____ (ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов
управления, должность и место работы)

/Сазонов Н.А., директор ресторана «Виктория»



Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу учебной практики Б2.В.01.02 (У) «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности», утверждены на заседании кафедры экономики и торгового дела,

протокол № 10 от «27» мая 2019 г.

Заведующий кафедрой



(подпись)


(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Методического совета филиала,
протокол № 9 от «27» мая 2019 г.

Председатель


(подпись)


(Ф.И.О.)

Одобрено на заседании Совета филиала,
протокол № 20 от «27» мая 2019 г.

Председатель


(подпись)


(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРА.....	5
4. ВИД, СПОСОБЫ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	9
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	9
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ	13
10. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)	15
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ПРАКТИКАНТА) ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ.....	17
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	17
15. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ 3.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4.....	25

1. Цели учебной практики

Целями учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, является получение студентами практических навыков, работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов на предприятиях пищевого производства.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, являются:

- изучение особенностей функционирования пищевого производства;
- овладение технологическими процессами производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса и т.д.;
- ознакомление с организацией рабочих мест поваров и кондитеров;
- ознакомление с организацией работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах в заготовочных, доготовочных, специализированных цехах;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности, пищевой санитарии, личной гигиены и пищевой безопасности продуктов.

3. Место учебной практики в структуре ОПОП специалиста

Раздел образовательной программы подготовки бакалавров «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Учебная практика Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, является обязательным разделом программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация пищевых производств.

Программа практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами во 2 семестре 1 курса. Организация практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков бакалавра базируется на освоении дисциплин: «Программные комплексы организационно-технологической деятельности пищевых производств», «Санитария и гигиена питания», «Этика и психология профессиональной деятельности», «Основы пищевой безопасности», «Русский язык и деловая коммуникация в профессиональной деятельности».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков относится к разделу Б2.В.01 (У) учебного плана ОПОП и для её прохождения с учетом изученных уже дисциплин студент должен:

знать:

- осуществление поиска, хранения, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- производственно-технологическую деятельность: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);
- организационно-управленческую деятельность: требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и

поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-6).

уметь:

- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-3);
- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ПК-1).
- 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 (ПК-6);
- определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж (ПК-12);
- систематизировать и обобщать информацию (ПК-7);
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-6);
- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-7);
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-1);

владеть:

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- осуществлением поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12).

Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков», относится к вариативной части учебного плана.

4. Вид, способы и форма проведения практики

- 4.1. Вид практики – учебная.
- 4.2. Способы проведения практики: стационарная и выездная.
- 4.3. Форма проведения практики – дискретно по виду практики.
- 4.4. Тип практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в структурных подразделениях филиала Университета либо в профильных организациях.

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

В результате прохождения учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения:

Компетенции	Результаты освоения компетенций
ОПК-1–способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: методы обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
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	Знать: основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; Уметь: пользоваться техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Владеть: владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.
ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня	Знать: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; Владеть: владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: документооборот по производству на предприятии питания; Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; Владеть: нормативной базой области производства продукции питания, навыками работы с технической, технологической документацией.
ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	Знать: критерии оценки профессионального уровня персонала; Уметь: составлять индивидуальные и коллективные программы обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды; Владеть: способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.
ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знать: основные методы поиск, выбор и использование новой информации; Уметь: искать, выбирать и использовать новую информацию в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; Владеть: способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.
ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.
ПК-19 – владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: методами использования информации нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг; Уметь: пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; Владеть: владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

7. Структура и содержание учебной практики

7.1. Общая трудоемкость учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Трудоемкость (ак. час.)		Формы текущего контроля / промежуточной аттестации
			Контакт / ауд.	с/р	
1.	Подготовительный этап	Вводная лекция: цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	0,75	25	Собеседование, запись в дневнике,
2.	Производственный (аналитический) этап	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Представление руководителю собранных материалов; Выполнение заданий по практике; Анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; обсуждение с руководителем проделанной части работы. Участие в решении конкретных профессиональных задач.	-	75	Запись в дневнике практики. Отчет.
3.	Отчетный этап	Оформление отчета по учебной практике в соответствии с требованиями. Выработка по итогам прохождения практики выводов и предложений, оформление отчета по учебной практике; сдача отчета о практике на кафедре; Защита отчета.	0,75	8	Защита отчета
Итого:			1,5	108	Зачет

7.2. Содержание разделов (этап) практики

7.2.1. Подготовительный этап:

- в Филиале: установочное занятие (информация руководителя о целях и задачах учебной практики, формах отчетной документации и др.);
- в организации, где проходит практика: знакомство с руководителем практики от организации, инструктаж по технике безопасности (*при условии проведения практики в сторонней организации*).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья руководитель разрабатывает индивидуальные задания, план и порядок прохождения практики с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, а также образовательные программы, адаптированные для указанных обучающихся и в соответствии с индивидуальными программами реабилитации инвалидов.

Наименование компетенции	Вид учебной работы обучающихся	Задание по практике
ОПК-1– способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Вводное занятие; получение задания от руководителя практики; Инструктаж по технике безопасности (при необходимости).	Получение индивидуального задания от руководителя практики; Инструктаж по технике безопасности (при необходимости), знакомство с организацией и её основными документами, видами деятельности

7.2.2. Производственный (аналитический) этап:

- в Филиале: решают поставленные перед ними руководителем практики практические задания, в том числе выполняя их на компьютерах, или в виртуальной обучающей среде. Во время этого этапа обучающийся выполняет индивидуальное задание.
- в организации, где проходит практика: обучающиеся знакомятся с основными направлениями работы организации, изучают специфику отрасли (региона), изучают учредительные документы, структуру управления организацией, изучают организацию основных бизнес-процессов организации. Во время этого этапа обучающийся выполняет индивидуальное задание (при условии проведения практики в сторонней организации).

Во время этого этапа обучающийся выполняет *общее* и *индивидуальное* задание.

Общее задание по учебной практике включает в себя:

Ознакомление с:

- предприятием общественного питания (тип, класс); правовым статусом предприятия;
- организационной структурой предприятия, структурой управления;
- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия-базы практики;
- правилами внутреннего распорядка на предприятии;
- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;
- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;
- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене;
- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг;
- материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия;
- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены;
- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции;
- технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов;

- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья;
- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции;
- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции;
- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии;
- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала;
- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

Индивидуальное задание (разрабатывается научным руководителем) включает в себя общую характеристику и актуальность данной темы, структуру работы, аннотацию основных источников. Обучающийся должен дать оценку всех направлений деятельности организации, более подробно ознакомиться с теми ее сторонами, которые сторон непосредственно связаны с его будущей специальностью, провести необходимые научные исследования по теме курсовой работы. Составить аннотации основных источников.

В ходе выполнения индивидуального задания обучающийся осуществляет сбор и предварительную обработку фактического статистического материала, необходимого для написания теоретической и практической части курсовой работы.

В результате прохождения этого этапа через выполнение заданий у обучающихся формируются компетенции:

Наименование компетенции	Вид учебной работы обучающихся	Задание по практике
<p>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;</p> <p>ПК-3 - владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p> <p>ПК-12 способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления</p>	<p>- сбор, обработка и систематизация практического материала;</p> <p>-изучение основных нормативных документов, регламентирующих деятельность выбранного структурного подразделения (отдела);</p> <p>- наблюдение за работой выбранного структурного подразделения;</p> <p>- участие в разработке и принятии организационно-управленческих решений</p>	<p>Общие задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику деятельности выбранного структурного подразделения (отдела); - проанализировать функции, права и должностные обязанности работников (служащих) выбранного структурного подразделения (отдела). <p>Индивидуальное:</p> <ul style="list-style-type: none"> - провести анализ выбранного конкретного организационно-управленческого решения, принятого в организации (учреждения) на момент прохождения практики обучающимся.

<p>индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;</p> <p>ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;</p> <p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>ПК-19 – владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</p>		
---	--	--

7.2.3. Отчетный этап:

На отчетном этапе обучающимися формируется отчет о практике, содержащий выводы по каждому пункту общего и индивидуального заданий, и проводится его защита. При написании отчета по практике обучающимся учитываются замечания руководителя практики и после их устранения окончательно оформляется отчет. Подготовленный отчет по практике представляется руководителю практики. Обучающийся проходит процедуру защиты отчета по практике с подготовленной презентацией, по результатам которой ему выставляется зачет по практике.

8. Образовательные и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

- самостоятельная работа обучающихся вне аудитории, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- освоение методов анализа информации и интерпретации результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием рекомендуемых информационных источников (учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);
- консультации преподавателя по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе ее выполнения; методологии выполнения домашних заданий, подготовке отчета по практике и доклада по нему, выполнению аналитических заданий.

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- обсуждение подготовленных обучающимися результатов выполнения соответствующих этапов практики;
- защита отчета по практике с использованием презентаций.

Научно-производственные технологии, используемые на практике по получению первичных профессиональных навыков:

- изучение и систематизация нормативных и локальных документов организации (базы практики), в том числе с использованием электронных библиотек и Интернет-ресурсов;
- сбор, обработка, анализ и систематизация исходных данных, необходимых для выполнения индивидуального задания студенту по практике с использованием современных способов обработки информации;
- использование специализированных компьютерных программ для анализа оцениваемых показателей;
- участие в организационно-управленческих мероприятиях, проводимых в организации (базе практики).

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Перечень образцов документов, необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике, определяется следующими локальными нормативными актами:

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

– Регламент организации и проведения всех видов практик, обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Примерный перечень заданий учебной практики

Разделы (этапы) практики	Суть этапа практики	Комплект заданий, позволяющий оценить уровень знаний, умений и навыков	Контролируемые компетенции
Подготовительный этап	Вводная лекция: цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	Запись в журнале по технике безопасности	ОПК-1
Производственный (аналитический)	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и	Общее задание. Содержание общего задания включает характеристику предприятия	

<p>) этап</p>	<p>систематизация фактического и литературного материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва-характеристики.</p>	<p>(структура, техника безопасности, ассортимент, клиенты и конкуренты). Все материалы, используемые в работе над заданиями, должны быть отражены в списке использованной литературы и в ссылках в работе. Общее задание является основополагающим для дальнейшей работы над раскрытием темы индивидуального задания, которое направлено на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций.</p> <p>Индивидуальное задание. Содержание индивидуального задания для учебной практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы. Выполнение индивидуального задания предполагает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ литературы по основному виду деятельности предприятия / организации; - работу с различными направлениями деятельности предприятия / организации или иное участие в проведении аналитических исследований (по согласованию с руководителем практики); - изучить учредительные документы организации, ознакомиться с организационной структурой предприятия, рассмотреть функции основных отделов организации; - осуществить сбор и систематизацию основных сведений о результатах и планах работы организации; - проанализировать порядок документооборота внутри предприятия; - провести расчеты основных показателей деятельности организации на основании данных его отчетности, составить таблицы и рисунки. 	<p>ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-18, ПК-19</p>
---------------	---	--	---

Отчетный этап	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	Сформулировать основные выводы. Разработать основные предложения по повышению эффективности работы объекта исследования. Оформить отчет по практике и представить на проверку руководителю. Подготовиться к защите отчета по практике и пройти процедуру защиты на кафедре.	ОПК-1 ПК-1, ПК-3 ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-18, ПК-19
---------------	--	---	--

10. Промежуточная аттестация (по итогам практики)

Промежуточная аттестация по итогам прохождения практики проводится при представлении обучающимся отчета по практике (Приложение 15 Регламента организации и проведения всех видов практик, обучающихся в ФГОБУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»), включающего:

- титульный лист;
- индивидуальное задание;
- подготовленные в соответствии с индивидуальным заданием материалы;
- список использованной литературы.

Кроме отчета по практике студентом должны быть приложены еще дневник по практике и характеристика с места прохождения практики.

По результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты / презентации отчета выставляется зачет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) нормативно-правовые документы

1. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2002// ЭБС «ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.

3. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

4. ГОСТ Р 50764-2009. Услуги общественного питания. Общие требования.

5. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

6. ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

7. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 г. №1036 «Правила оказания услуг общественного питания».

8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.

9. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

11. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и

продовольственного сырья

б) основная литература

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 212 с. //ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

2. Клычкова, М.В. Гигиенические основы производства и переработки продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / М.В. Клычкова, Ю. Кичко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2017. - 135 с. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE».

3. Теплов, В.И. Физиология питания: учеб.пособие / В.И. Теплов, В.Е Боряев. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

в) дополнительная литература

1. Васюкова, А.Т. Справочник повара: учебное пособие / А.Т. Васюкова. 2-е изд. - М.: «Дашков и К°», 2016. - 496 с. // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE».

2. Физиология питания (для бакалавров): учебник / Е.Д. Амбросьева. — Москва :КноРус, 2018. — 305 с.//ЭБС «BOOK.ru» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <https://www.book.ru>

3. Козлов, А. И. Экология человека. Питание: учебное пособие для академического бакалавриата / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 236 с. //ЭБС ЮРАЙТ [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

4. Производственная санитария и гигиена труда : учеб.пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В. Наумова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 382 с. // ЭБС«ZNANIUM.COM» [Электронный ресурс]. - Сетевой режим доступа: <http://www.znanium.com>

5. Милл, Р.К. Управление рестораном: учебник / Р.К. Милл; под ред. Г.А. Клебче. -3-е изд. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 536 с. - (Зарубежный учебник // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

1. <http://www.horeca.ru>/Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанный бизнеса”.
5. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
6. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
7. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанный бизнеса.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс. – URL: www.consultant.ru.

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

№ п/п	Наименование раздела (этапа)	Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения	Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов
1	Подготовительный этап	Windows, Linux, MS Office, Open Office, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами
3	Производственный (аналитический) этап	Windows, Linux, MS Office, Open ПК, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами
3	Отчетный этап	Windows, Linux, MS Office, Open ПК, Internet Explorer	ПК, специализированные аудитории, оснащенные мультимедийными средствами

13. Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении практики¹

Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении практики определяются Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

14. Обязанности руководителя практики²

Обязанности руководителя практики определяются Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

15. Фонд оценочных средств

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

Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей прохождение данной практики.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы (см. раздел 6).

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

¹ Определяются п.5 Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

² Определяются п.4 Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Предметом оценки по практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по практике проводится на основе индивидуального задания обучающегося; отзыва руководителя по практике; отчета по практике.

Проведение процедуры защиты отчета о прохождении учебной практики Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков назначается, как правило, на последние дни её прохождения.

Учебная практика Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, оценивается по следующим критериям:

- а) полнота и качество выполнения требований, предусмотренных программой практики;
- б) умение профессионально и грамотно отвечать на заданные вопросы;
- в) дисциплинированность и исполнительность студента во время прохождения практики;
- г) отзыв руководителя учебной практики от организации.

В процессе прохождения практики руководителем по практике контролируется формирование у обучающихся соответствующих компетенций.

Показатели и критерии оценивания компетенций по этапам их формирования

№№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Форма текущего контроля
1.	ОПК-1	Подготовительный этап	Собеседование, утверждение индивидуального задания по практике
2.	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-18, ПК-19	Производственный (аналитический) этап	Устный отчет, собеседование, презентация части проекта /семинар; обсуждение выполнения индивидуального задания. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва-характеристики
3.	ОПК-1 ПК-1, ПК-3 ПК-6, ПК-12, ПК-15, ПК-18, ПК-19	Отчетный этап	Защита отчета по практике

Оценка по практике выставляется на основании защиты / презентации отчета по практике.

Шкала оценки результатов прохождения практики

№ п.п.	Наименование показателя	Баллы
1	Посещение базы практики (максимум 40 баллов)	40
2	Подготовка отчета по практике (максимум 40 баллов)	40

2.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	5
2.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 5 баллов)	5
2.3	Выполнение требований к содержанию части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	10
2.4	Оценка степени самостоятельности проведенного анализа (максимум 10 баллов)	10
2.5	Выполнение требований руководителя по своевременному выполнению заданий (максимум 5 баллов)	5
2.6	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	5
3	Защита отчета по практике (максимум 20 баллов)	20
	Количество баллов за учебную практику (максимум 100 баллов)	100

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы.

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки
85 - 100	отлично / зачтено
70 - 84	хорошо / зачтено
50 - 69	удовлетворительно / зачтено
0 - 49	неудовлетворительно / не зачтено

Примерная тематика индивидуальных выполняемых работ в период проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

1. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.
2. Факторы внешней среды, их значение для здоровья и жизнедеятельности человека.
3. Источники и виды загрязнений среды.
4. Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.
5. Характеристика зоны теплового комфорта и причины перегревания и переохлаждения
6. Источники, виды, загрязнений воздушной среды на предприятиях питания.
7. Гигиенические требования к вентиляции.
8. Значение отопления в обеспечении необходимых параметров микроклимата и гигиенические требования к использованию различных систем и приборов отопления на предприятиях общественного питания.
9. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
10. Характеристика источников водоснабжения.
11. Гигиенические требования к качеству питьевой воды и к водоснабжению предприятий общественного питания,
12. Гигиенические требования к устройству канализации.
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение.
14. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений
15. предприятия общественного питания.
16. Виды и источники искусственного освещения, требования к ним.
17. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия.

18. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
19. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений, организации разгрузки продуктов, обработки и хранения тары.
20. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
21. Гигиенические требования к планировке и оборудованию моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
22. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей.
23. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
24. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах
25. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах.
26. Основные санитарные требования к немеханическому (вспомогательному) оборудованию.
27. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.
28. Гигиенические требования к посуде.
29. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.
30. Санитарные требования к содержанию территории, проведению уборки помещений, к уборочному инвентарю.
31. Дезинфекция и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.
32. Способы дезинфекции, их характеристика и применение.
33. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.
34. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.
35. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов.
36. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.
37. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.
38. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.
39. Правила личной гигиены персонала и требования к санитарной одежде.
40. Кишечные инфекции, источники и пути их распространения.
41. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
42. Сальмонеллез: источники, причины инфекции, продукты и блюда, представляющие наибольшую опасность, профилактика.
43. Пищевые отравления, их классификация.
44. Пищевые отравления микробной природы.
45. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников.
46. Основные причины и профилактика токсикоинфекций на предприятиях общественного питания.
47. Профилактика токсикозов на предприятиях общественного питания.
48. Немикробные пищевые отравления, их характеристика.
49. Характеристика зоонозных инфекций, их профилактика.
50. Гельминтозы, цикл развития, пути распространения и меры профилактики.

51. Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.
52. Гигиеническая сертификация и регистрация.
53. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, ее значение в профилактике заболеваний.
54. Гигиеническая оценки мяса птицы и колбасных изделий.
55. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
56. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
57. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.
58. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
59. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.
60. Пороги и показатели безопасности хлеба.
61. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
62. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
63. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.
64. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.
65. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценке качества принимаемых продуктов.
66. Условия и сроки хранения продуктов.
67. Цели и значение различных видов механической обработки продуктов.
68. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, их обоснование.
69. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке субпродуктов, их обоснование.
70. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке птицы, их обоснование.
71. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке рыбы, их обоснование.
72. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке яиц, их обоснование.
73. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке овощей, их обоснование.
74. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке сыпучих продуктов, их обоснование.
75. Санитарные требования к размораживанию замороженных продуктов, их обоснование.
76. Санитарные требования к изготовлению мясного и рыбного фарша, их обоснование.
77. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.
78. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.
79. Санитарные требования к режиму тепловой обработки и методы контроля ее эффективности.
80. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, их обоснование.
81. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд, их обоснование.
82. Санитарные требования к приготовлению блюд из яиц, творога, их обоснование.
83. Санитарные требования к приготовлению соусов, их обоснование.
84. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.
85. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий.
86. Санитарные правила применения пищевых добавок.

87. Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков.

88. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.

89. Санитарные правила обслуживания посетителей.

90. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях.

91. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в учебных заведениях.

92. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в местах летнего отдыха.

93. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.

94. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях.

Подготовка и защита отчета (по итогам практики)

Формой аттестации по итогам практики является защита письменного итогового отчета, которая проводится руководителем практики от кафедры по утвержденному графику. Отчет о выполнении задания практики должен содержать:

1. Постановку цели и задач.
2. Исходные данные.
3. Описание результатов исследования. Расчетная часть практики.
4. Выводы по заданию.
5. Список использованных источников.

Итоговая аттестация по результатам практики осуществляется в форме зачета. Оценка учитывает качество представленных отчетных материалов и результаты защиты отчета.

Оценка «зачтено» ставится студенту, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками.

Примерный план прохождения учебной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Технология и организация пищевых производств

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Филиала).

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья возможна организация учебной практики в дистанционной форме. Данная форма обучения представляется наиболее оптимальным способом организации учебной практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, поскольку, участь дистанционно, обучающийся перестает быть ограниченным пространственными и временными рамками - он может учиться, не выходя из дома, по индивидуальному расписанию и в удобном для себя темпе.

I. Примерный план прохождения практики для маломобильных обучающихся предполагает следующие этапы:

№ пп	Разделы (этапы) практик	Трудоёмкость (акад. час.)		Трудоёмкость в днях/ неделях	Формы текущего контроля / промежуточной аттестации
		контакт	с/р		
1	Подготовительный этап	4	12	За 1 неделю до начала практики, 1 день практики	Утверждение индивидуального задания по практике
2	Производственный (аналитический) этап	26	48	1,5- 2 неделя (в течение всего периода)	Отчет, запись в дневнике; презентация части проекта
3	Отчетный этап	12	6	последний день практики	Защита отчета
		42	66	2 недели	

1. Организационно-подготовительный этап включает характеристику основных целей и задач практики, знакомство со структурой и содержанием практики, требованиями к отчетной документации, а также разработку общего и индивидуального заданий для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья с учетом его индивидуальных особенностей и рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации.

2. Основной этап - выполнение общего и индивидуального задания.

При выполнении общего задания обучающийся использует методическую литературу и открытые интернет-источники для формирования ответа на вопросы общего и индивидуального задания.

Общее задание.

Содержание общего задания включает характеристику предприятия (структура, техника безопасности, ассортимент, клиенты и конкуренты).

Все материалы, используемые в работе над заданиями, должны быть отражены в списке использованной литературы и в ссылках в работе.

Общее задание является основополагающим для дальнейшей работы над раскрытием темы индивидуального задания, которое направлено на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций.

Индивидуальное задание.

Содержание индивидуального задания для учебной практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Выполнение индивидуального задания предполагает:

- анализ литературы по основному виду деятельности предприятия / организации;
- работу с различными направлениями деятельности предприятия / организации или иное участие в проведении аналитических исследований (по согласованию с руководителем практики).

Примеры индивидуального задания

1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды и к водоснабжению предприятий общественного питания,
2. Гигиенические требования к устройству канализации.
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка почвы и ее значение.
4. Гигиеническое значение естественного освещения, требования к освещенности помещений
5. предприятия общественного питания.
6. Виды и источники искусственного освещения, требования к ним.
7. Гигиенические требования к выбору участка для строительства предприятия.
8. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания.
9. Гигиенические требования к набору и расположению складских помещений, организации разгрузки продуктов, обработки и хранения тары.
10. Гигиенические требования к набору, расположению, взаимосвязи и оборудованию производственных помещений.
11. Гигиенические требования к планировке и оборудованию моечных столовой и кухонной посуды, полуфабрикатной тары, камеры пищевых отходов.
12. Гигиенические требования к набору и планировке помещений для посетителей.
13. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.
14. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах
15. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию. Рациональное размещение оборудования в цехах.
16. Основные санитарные требования к немеханическому (вспомогательному) оборудованию.
17. Производственный инвентарь: требования к материалам, используемым для изготовления, к маркировке и хранению.
18. Гигиенические требования к посуде.
19. Гигиенические требования к полуфабрикатной таре, таре и упаковочным материалам.
20. Санитарные требования к содержанию территории, проведению уборки помещений, к уборочному инвентарю.

3. Отчетный этап

Защита отчетов и представление результатов практики на итоговой конференции

II. Порядок прохождения практики для обучающихся с ОВЗ

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Смоленский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра экономики и торгового дела

ОТЧЕТ

О прохождении _____ практики
(вид практики)
Студента _____ курса
Направление _____
(наименование направления)

Место прохождения практики

Срок практики с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от предприятия (организации)

(Ф.И.О., должность) М.П. _____
(подпись)

Руководитель практики от Филиала

(Ф.И.О., должность) М.П. _____
(подпись)

г. Смоленск
201__ г.

Кафедра экономики и торгового дела
 направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
 направленность (профиль) программы Технология и организация пищевых производств

ЗАДАНИЕ

на учебную практику Б2.В.01.02 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
(указать вид и тип практики)

_____ (курс, группа)

_____ (фамилия, имя, отчество)

1. Срок сдачи студентом отчета _____

2. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	Начало	Окончание
Изучить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания.		
Научиться пользоваться информацией нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.		
Научиться владеть документооборотом по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.		
Научиться разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды.		
Приобрести навыки использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, научиться организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.		
Осуществить поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представить ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.		

3. Место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры Филиала

_____ (подпись)

Руководитель практики от базы практики

_____ (подпись)

Задание принял к исполнению

_____ (подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА-ОТЗЫВ

о работе студента с места прохождения практики

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от базы практики.

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики и индивидуального задания;
- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;
- оценка результатов практики студента, в том числе по четырех–балльной шкале

Пример: «Студент Иванов И.И. заслуживает оценки «отлично»

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента;
- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации), подписывается руководителем от базы практики и заверяется печатью.

Руководитель практики
от организации

М.П.

_____ / _____ /
(подпись) (расшифровка)

ОТЗЫВ

Студент _____
(ФИО)

курс _____ группа _____

направление _____ профиль _____

Руководитель практики от кафедры _____
(название кафедры)

(фио, должность, ученая степень, звание)

Раздел 1. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых работа оценивается только на «неудовлетворительно»

№№	Наименование критериев	
1	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2	Оформление отчета не соответствует требованиям	

Раздел 2. Рейтинг работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№№	Наименование показателя	Баллы
1	Качество выбранного материала для проведения анализа	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 15 баллов)	
	Итого (максимум 20 баллов)	
2.	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов	
2.1.	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка степени самостоятельности проведенного анализа (максимум 15 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных (максимум 30 баллов)	
	Итого (максимум 55 баллов)	
3.	Выполнение общих требований к проведению практики	
3.1.	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставление документов (максимум 10 баллов)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 10 баллов)	
	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	Итого (максимум 25 баллов)	
	Всего (максимум 100 баллов)	

Замечания: _____

Отчет защищен с оценкой « _____ »

Руководитель практики от кафедры _____ (_____)

Дата: « ____ » _____ 201_ г.