

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

ПРОГРАММА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

Казань 2018

Программа производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. №1332, и актуализированными учебным планами *для 2018 года набора*, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации.

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

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи практики.....	4
2. Способ и форма проведения практики.....	5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
4. Место практики в структуре образовательной программы	8
5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях	9
6. Содержание практики	9
7. Формы отчетности по практике.....	15
8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике	16
9. Перечень учебной и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики	18
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем.....	27
11. Материально-техническое обеспечение практики	28
12. Особенности прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	28
13. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	29
14. Критерии оценки результатов производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	49
ПРИЛОЖЕНИЕ А	52
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	56
ПРИЛОЖЕНИЕ В	57
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	58
ПРИЛОЖЕНИЕ Д	61

1. Цель и задачи практики

Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта производственной деятельности (далее – практика по получению профессиональных умений и опыта производственной деятельности) обучающихся является важнейшей частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и проводится в соответствии с учебным планом.

Целями производственной практики по направлению подготовки являются:

- закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработка практических навыков;
- приобретение общепрофессиональных и профессиональных компетенций;
- развитие профессионального мышления, навыков управленческой деятельности на должностях, занимаемых должностными лицами профилирующих отделов в области общественного питания.

Основные задачи практики:

- ознакомление обучающихся со структурой производственного предприятия, режимом его работы, штатным персоналом, источниками снабжения сырьем и полуфабрикатами, а также рынками сбыта готовой продукции;
- ознакомление с источниками снабжения сырьем, способами доставки сырья, правилами его хранения на предприятии:
- изучение технологических режимов проведения операций;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, приобретение опыта эксплуатации технологического оборудования;
- приобретение опыта работы с нормативно-технологической документацией, сборниками рецептур, технологическими инструкциями, технологическими картами и другой документацией.
- научиться использовать с технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ;
- научиться проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- научиться 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;

– научиться эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

– научиться участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

– научиться правилам 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;

– научиться рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

– научиться организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

2. Способ и форма проведения практики

Вид практики - производственная практика

Тип практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения: выездная, стационарная

Форма проведения: проводится в дискретной форме – путем чередования в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

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

Процесс реализации задач производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность «Технология и организация ресторанного дела»

В результате прохождения производственной практики у студентов должны быть сформированы следующие компетенции:

а) общепрофессиональные:

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

б) профессиональные:

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

ПК-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;

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-8 - способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 - готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-11 - способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

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

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания

ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-21 - готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации

ПК-22 - способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-23 - способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

в) дополнительные профессиональные компетенции:

ДПК-1 - способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания

ДПК-2 - готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

Для прохождения и освоения учебной практики, обучающиеся должны владеть следующими знаниями и умениями:

знать:

- технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;
- фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ;
- нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

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 ;

- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- 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;
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;
- организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

владеть:

- методами технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- 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;
- правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

4. Место практики в структуре образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта относится к блоку Б2 «Практики» (вариативная часть).

Прохождение практики направлено на установление взаимосвязи между целями и содержанием учебных дисциплин ОПОП ВО с требованиями

работодателей. В ходе практики производится анализ умений обучающегося, его готовность применять полученные компетенции в производственных ситуациях.

Для решения задач производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент должен:

- знать программу практики, график ее проведения, форму итоговой аттестации, требования к оформлению отчета о практике;
- владеть навыками и основными инструментами проведения практического исследования;
- уметь представлять промежуточные результаты исследования научному руководителю и окончательный результат в форме отчета о производственной практике: практика по получению профессиональных умений и опыта производственной деятельности.

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

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов очной и заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация ресторанного дела» - на 3 курсе 216 часов (6 зачетных единиц), 4 курсе 432 часа (12 зачетных единиц). Общая продолжительность производственной практики составляет 4 недели.

Сроки проведения производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

очная форма обучения

Курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
3	6 семестр	4 недели	216 (6 зач.единиц)
4	8 семестр	8 недель	432 (12 зач. единиц)
	Итого:	12 недель	648 (18зач.единиц)

заочная форма обучения

Курс	Семестр	Продолжительность	Трудоемкость, ч
4		4 недель	216 (6 зач.единиц)
5		8 недель	432 (12 зач.единиц)
	Итого:	12 недель	648(18 зач.единиц)

6. Содержание практики

Содержание и структура практики для очной формы обучения (4 курс)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в академических часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Ознакомление с предприятием общественного питания и структурой управления, изучение состава функциональных групп помещений предприятия, анализ материально-технической базы предприятия, ознакомление с организационно – правовой формой, структура управления ПОП	20	Запись в дневнике практики
2	Производственный этап	<p>Изучить тип предприятия, число мест, место расположения предприятия, режим работы (часы работы, перерывы, выходные дни), особенности производственно-торговой деятельности предприятия.</p> <p>Изучить основной контингент потребителей, применяемые организацию обслуживания (методы и формы), состав и название помещений, их взаимосвязь, состояние и перспективы развития предприятия.</p> <p>изучить ассортимент выпускаемой продукции. Описать структуру управления.</p> <p>Изучить перечень предприятий – поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов. Ассортимент продуктов, закупаемых предприятием.</p> <p>изучить состав складских помещений предприятия. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.</p> <p>Изучить организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, вспомогательных помещений, ассортимент выпускаемой продукции и производственную программу, технологический процесс производства продукции питания. Оснащение оборудованием, квалификационный состав и количество работников, режим их работы.</p> <p>Изучить производственную мощность и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.</p> <p>Изучить документооборот по</p>	84	Запись в дневнике практики

		<p>производству на предприятии питания, использование нормативной, технологической, технической, документации в условиях производства продукции питания.</p> <p>Изучить использование современных информационных технологий, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.</p> <p>Изучить организацию технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Изучить организацию охраны труда на предприятии, как осуществляется государственный надзор и общественный контроль за соблюдением требований безопасности труда на предприятии. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил безопасности труда и трудовой дисциплины. изучить правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Травматизм и профессиональные заболевания, меры их предупреждения.</p>		
3	Аналитический этап	<ul style="list-style-type: none"> - анализ структуры управления предприятием, должностные обязанности; - анализ организации обслуживания посетителей; - анализ рекламной деятельности предприятия и решения фирменного стиля предприятия; - анализ производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. - ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров; - ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии; - анализ организации снабжения предприятия; - ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки; - ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ; - Охрана труда и техника безопасности на предприятии 	92	Запись в дневнике практики

4	Отчетный этап	<ul style="list-style-type: none"> - Сдача отчета по практике, дневника и отзыва–характеристики с места практики на кафедру. - Устранение замечаний руководителя практики от кафедры, подготовка к защите отчета. - Защита отчета по практике 	20	Зачет с оценкой
	Итого		216	

Содержание и структура практики для очной формы обучения (5 курс)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в акад. часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Ознакомление с предприятием общественного питания и структурой управления, изучение состава функциональных групп помещений предприятия, анализ материально-технической базы предприятия, ознакомление и анализ рекламной деятельности в ресторане, ознакомление с организационно – правовой формой, структура управления ПОП	20	Запись в дневнике практики
2	Производственный этап	<p>Изучить и охарактеризовать тип предприятия, число мест, место расположения предприятия, режим работы (часы работы, перерывы, выходные дни), особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Описать основной контингент потребителей, применяемые организацию обслуживания (методы и формы), состав и название помещений, их взаимосвязь, состояние и перспективы развития предприятия.</p> <p>Изучить ассортимент выпускаемой продукции. Описать структуру управления.</p> <p>Установить и определить приоритеты в сфере производства продукции питания.</p> <p>Оценить и предложить план по внедрению инноваций в производство.</p> <p>Описать конкурентоспособность предприятия и маркетинговые мероприятия по продвижению продукции.</p> <p>Изучить перечень предприятий – поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов.</p>	100	<p>Запись в дневнике практики</p> <p>Запись в дневнике практики</p>

	<p>Ассортимент продуктов, закупаемых предприятием. Описать состав складских помещений предприятия. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска. Оценить санитарное состояние кладовой сухих продуктов, холодильных камер, моечной тары и других помещений</p> <p>Изучить организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов,, вспомогательных помещений, ассортимент выпускаемой продукции и производственную программу, технологический процесс производства продукции питания</p> <p>Изучить оснащение оборудованием, квалификационный состав и количество работников, режим их работы.</p> <p>Изучить и провести анализ производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. показатель эффективности работы технологического оборудования.</p> <p>изучить внедрение новых технологий, технологического оборудования, новых условий в производство продукции питания</p> <p>изучить документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технологической, технической, документации в условиях производства продукции питания.</p> <p>Изучить и обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>изучить использование современных информационных технологий, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p> <p>изучить систему сертификации, принятой на предприятии, наличии необходимой нормативной документации,</p>	<p>100</p>	<p>Запись в дневнике практики</p>
--	---	------------	-----------------------------------

		<p>периодичности инспекционного контроля и его результаты.</p> <p>Изучить технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p> <p>Изучить организацию технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Изучить организацию охраны труда на предприятии. Описать, как осуществляется государственный надзор и общественный контроль за соблюдением требований безопасности труда на предприятии. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил безопасности труда и трудовой дисциплины.</p> <p>Изучить и описать 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. Травматизм и профессиональные заболевания, меры их предупреждения. Изучить и описать выбор технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>		
3	Аналитический этап	<ul style="list-style-type: none"> - анализ структуры управления предприятием, должностные обязанности; - анализ организации обслуживания посетителей; - анализ рекламной деятельности предприятия и решения фирменного стиля предприятия; - ознакомление с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров; - ознакомление с характером внутреннего распорядка на предприятии; - анализ организации снабжения предприятия; - ознакомление с оснащением рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки; - ознакомление с разделением труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ; 	100	Запись в дневнике практики

		- Охрана труда и техника безопасности на предприятии		
4	Отчетный этап	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва–характеристики с места практики на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики от кафедры, подготовка к защите отчета. Защита отчета по практике	12	Зачет с оценкой
	Итого		432	

7. Формы отчетности по практике

В соответствии с действующими нормативными документами, форма и вид отчетности студентов о прохождении производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются высшим учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1) Отзыв-характеристика о прохождении практики студентом, составленный руководителем практики от предприятия (организации), имеющим печать предприятия (организации) и подпись руководителя. Для составления характеристики используются данные наблюдений за деятельностью студента во время практики, результаты выполнения заданий, а также беседы со студентом. Отзыв-характеристика оформляется на последней странице дневника практики;

2) Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В качестве приложения к отчету должны быть представлены разработанные проектные решения, системы социально-экономических показателей, результаты оценки эффективности разработанных проектов и т.д.

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

- 1–Титульный лист;
- 2 – Отчет о производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 3 - Календарный план;
- 4- Дневник практиканта;
- 5- Отзыв-характеристика.

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

Результаты производственной практики студент обобщает в форме письменного отчета. Отчет должен быть написан в организации - базе практики, по содержанию соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов и других материалов, предусмотренных настоящей программой. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение Б);
- содержание (Приложение Г, Д);
- основная часть;
- список использованных источников информации;
- приложения.

1) *Текст отчета* следует излагать на одной стороне листа, иллюстрировать данными соответствующих документов и других материалов, ссылаясь на соответствующие приложения к отчету.

Текст отчета должен быть отредактирован и напечатан через 1,5 интервала с соблюдением правил оформления научных работ, предусмотренных ГОСТом. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 30 мм, верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, в т.ч. и для нумерации страниц.

2) *Наименование структурных элементов* отчета «СОДЕРЖАНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» служат заголовками структурных элементов. Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчёркивая.

3) *Заголовки глав (разделов) и параграфов* печатаются с абзацного отступа строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Подчеркивание заголовков не допускается. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Главы (разделы) работы должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце.

4) *Нумерация страниц.* Названия и нумерация глав (разделов), параграфов в тексте работы и в Содержании должны полностью совпадать. Все страницы работы, за исключением приложений, нумеруются арабскими цифрами. Номера страниц проставляются посередине внизу страницы. Титульный лист, Содержание включаются в общую нумерацию страниц, но при этом номер страницы на соответствующих листах не проставляется. Нумерация страниц начинается с Введения. В тексте работы обязательно должны присутствовать ссылки на используемые источники информации.

Ссылки на литературные источники, статистические и нормативные материалы должны отражаться в квадратных скобках в конце предложения перед точкой.

5) Таблицы

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц, что обеспечивает лучшую наглядность и удобство сравнения показателей. Каждая таблица должна иметь заголовок, точно и кратко отражающий ее содержание. Заголовок таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире и печатать строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках таблиц не допускаются. В конце заголовка таблицы точка не ставится.

6) Иллюстрации

В качестве иллюстраций в работах могут быть представлены чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и т.п. Все иллюстрации обозначают в тексте словом «рисунок».

7) Список использованных источников

Список использованных источников приводится в конце работы после Заключения, в него включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы.

Источники должны располагаться в следующем порядке:

- нормативные правовые акты;
- специальная литература;
- ресурсы Интернет.

9) Приложения

Иллюстрации, таблицы, тексты вспомогательного характера могут выноситься в приложения, которые оформляются после Списка использованных источников.

Объем отчета должен составлять не менее 20-30 страниц (без списка использованных источников информации и приложений).

Страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например: Приложение А, Приложение Б и т.д.

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

Отчет защищается в институте в срок, установленный кафедрой.

Студент, не выполнивший программу производственной практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно или исключается из числа студентов института.

Содержание основной части отчета.

Основная часть включает: введение, 6 глав (в соответствии с разделами практики), которые допускается разбивать на отдельные параграфы, заключение (Приложение Г, Д)

Во введении обозначаются цели и задачи производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, дается краткая характеристика объекта исследования.

В основной части отчета необходимо дать оценку изучаемой проблемы, отразив ее особенности, положительные и отрицательные стороны, недостатки и пути их устранения (выполнить производственное задание и проанализировать полученные результаты).

Заключение – завершающая часть работы, в которой отражаются результаты исследования, выводы и предложения по организации деятельности предприятия. Заключение должно быть связано с основной частью и вытекать из нее. Не допускается излагать заключение как продолжение исследуемых в работе вопросов, использовать таблицы, рисунки и т.п.

Список использованных источников информации должен быть оформлен в соответствии с ГОСТом и содержать сведения об источниках, использованных при написании отчета.

Содержание приложений отчета.

Наряду с теоретической частью отчет о производственной практике должен содержать:

- Дневник производственной практики (прикладывается в начале отчета) (Приложение А).
- Характеристику студента-практиканта (Приложение В).

9. Перечень учебной и/или научной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Нормативные правовые документы

1. Конституция (Основной Закон) Российской Федерации: принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г. Введена со дня опубликования 25.12.1993г. // Справочная правовая система <Консультант плюс>.

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

Основная литература

1. Абдразаков, Ф.К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ф.К.Абдразаков, Л.М.Игнатьев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478435>
2. Айзман, Р.И. Физиология человека [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленкина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>
3. Алехина, Н.В. Региональная повседневная культура [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 263 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>
4. Архипов, А.В. Метрология. Стандартизация. Сертификация [Электронный ресурс]: Учебник / Архипов А.В., Зекунов А.Г., Курилов П.Г.; Под ред. Мишин В.М. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 495 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/881086>
5. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции животноводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - Ставрополь:СтГАУ, 2016. - 99 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/976296>
6. Банникова, Н.В. Бизнес-планирование инвестиционных проектов по производству продукции растениеводства [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Банникова Н.В., Костюченко Т.Н., Ермакова Н.Ю. - М.:СтГАУ - «Агрус», 2016. - 100 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975906>
7. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст]: учебник для вузов / А.А. Бегунов. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.
8. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/441366>
9. Блохин, Ю.И. Органическая химия в пищевых биотехнологиях [Электронный ресурс]: учебник / Ю.И. Блохин, Т.А. Яркова, О.А. Соколова; под ред. д-ра хим. наук, проф. Ю.И. Блохина. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 252 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/959265>
10. Бобренева, И.В. Подходы к созданию функциональных продуктов питания [Текст]: учебное пособие / И.В. Бобренева. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2015. - 180 с.
11. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие / О.В.

Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2015. - 192 с.

12. Валова, В.Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс]/ Валова (Копылова) В.Д., Паршина Е.И. - М.: Дашков и К, 2018. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430507>

13. Васюкова, А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

14. Васюкова, А.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Васюкова А.А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512131>

15. Васюкова, А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]: Пособие-справочник / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

16. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=513905>

17. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

18. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905>

19. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615070>

20. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермьяков. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/514571>

21. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: Учебник / Гайворонский К.Я., Щеглов Н.Г., - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

22. Ганина, В.И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 248 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417109>
23. Герасимова, Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов, - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 224 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/493233>
24. Горбунцова, С.В. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/553478>
25. Джум, Т.А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/504888>
26. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 400 с.
27. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
28. Еронько, О.Н. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебник / И.С. Масленникова, О.Н. Еронько. - 4-е изд., перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/398349>
29. Жуков, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] / Жуков В.И. - Новосиб.: НГТУ, 2013. - 188 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/546590>
30. Зимняков, В.М. Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.М. Зимняков, А.А. Курочкин, В.А. Милюткин [и др.]: под ред. В.М. Зимнякова. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 202 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912394>
31. Иванов, В.Г. Неорганическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/458932>
32. Иванов, В.Г. Органическая химия. Краткий курс [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Иванов В. Г., Гева О. Н. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 222 с. <http://znanium.com/catalog/product/459210>
33. Ильяшенко, Н.Г. Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс]: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., -

2-е изд., стереотип. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/894777>

34. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/538703>

35. Кисленко, В.Н. Микробиология [Электронный ресурс]: Учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш. Азаев - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478874>

36. Кисленко, В.Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Кисленко, Т.И. Дячук. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 257 с. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/942738>

37. Комиссаров, Ю.А. Общая электротехника и электроника [Электронный ресурс]: Учебник / Комиссаров Ю.А., Бабокин Г.И. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 480 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/487480>

38. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/397798>

39. Коробкин, В.И. Экология [Текст]: учебник для студентов бакалаврской ступени многоуровневого высшего профессионального образования / В.И. Коробкин, Л.В. Передельский. - Изд. 19-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 601 с.

40. Коханов, В.Н. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: Учебник / В.Н. Коханов, Л.Д. Емельянова, П.А. Некрасов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/395770>

41. Криштафович, В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

42. Кудинов, В.А. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 424 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/486472>

43. Луканин, А.В. Инженерная биотехнология: процессы и аппараты микробиологических производств [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Луканин А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 451 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/527535>

44. Ляшков, В. И. Теоретические основы теплотехники [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Ляшков В. И. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 328 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/496993>

45. Мартынова, Т.В. Неорганическая химия [Электронный ресурс]: учебник / Т.В. Мартынова, И.И. Супоницкая, Ю.С. Агеева. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/648408>
46. Митякина, Ю.А. Биохимия [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Ю.А. Митякина. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 113 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548297>
47. Мишина, О.Ю. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс]: Учебно-методическое пособие / Мишина О.Ю. - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1007767>
48. Мрыхина, Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>
49. Муравья, Л.А. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Муравья Л.А. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 431 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/884004>
50. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: Учебник / В.М. Позняковский - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/460795>
51. Позняковский, В.М. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промышленности [Электронный ресурс]: Учебник / Под ред. В.М.Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2015. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367398>
52. Потаев, Г.А. Архитектурно-ландшафтный дизайн: теория и практика [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Потаев Г.А., Мазаник А.В., Нитиевская Е.Е., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/478843>
53. Потаев, Г.А. Ландшафтная архитектура и дизайн [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.А. Потаев - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/509812>
54. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520513>
55. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=520513>

56. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров /А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>
57. Родин, А.В. Современные холодильники. Устройство и ремонт [Текст] [Электронный ресурс]: Практическое пособие / Под ред. Родин А.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2016. - 112 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/910743>
58. Родин, В.В. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Родин, Э.В. Горчаков, В.А. Оробец. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. – 156 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/515033>
59. Романова, Н.К. Индивидуальное питание [Текст]: учебное пособие/ В.П. Коростелева, Н.К. Романова, Е.Ю. Тарасова. – Казань, 2013. – 172 с.
60. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>
61. Семенов, Ю.П. Теплотехника [Электронный ресурс]: Учебник / Ю.П.Семенов, А.Б.Левин - 2 изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/470503>
62. Сидоренко, О.Д. Микробиология [Текст]: учебник / О.Д. Сидоренко, Е.Г. Борисенко, А.А. Ванькова, Л.И. Войно. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 286 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912637>
63. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: Учеб.пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 208 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/405422>
64. Теплов, В.И. Физиология питания [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>
65. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/512140>
66. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Г. Федцов, - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430602>
67. Фридман, А.М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] / Фридман А.М., - 4-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 656 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415065>
68. Хворостов, Д.А. 3D StudioMax + VRay. Проектирование дизайна среды [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Д.А. Хворостов. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460461>

69. Щеникова, Н.В. Традиции и культура питания народов мира [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>

Дополнительная литература

1. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания [Текст] / Е.Д. Аграновский и др. – М.: Экономика, 2016. – 142 с.

2. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учеб.пособие для студ.вузов [Текст] / Е.Н. Артемова. - 2-е изд. перераб.и доп. - М.: Кнорус, 2015. – 334 с.

3. Белова, С.К. Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий [Текст]: учебное пособие / С.К. Белова; ГОУ ВПО РЭА им. Г.В. Плеханова, Каф.технологии и организации предприятий питания. – М.: Компания Спутник+, 2015. – 110 с.

4. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб.пособие для студ. вузов [Текст]/ А.Т. Васюкова, В.И. Пивоваров, К.В. Пивоваров. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2015. – 328 с.

5. Емельянова, Т.В., Кравченко В.П. Экономика общественного питания: учебное пособие [Текст]/ Т.В. Емельянова. - Мн.: Высшая школа, 2015. – 383 с.

6. Ерохина, Л.И. Управление персоналом на предприятиях сферы сервиса: учеб. Пособие [Текст] / Л.И. Ерохина, С.Д. Кукина. - Тольятти: Тольят.гос. ин-т сервиса, 2016. - 109 с.

7. Зайко, Г.М., Джум, Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие [Текст]/ Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2015. – 557с.

8. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие [Текст]/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа–М, ИНФРА–М, 2015. – 416 с.

9. Корнюшко, Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник [Текст]/ Л.М. Корнюшко. – СПб: ГИОРД, 2015. – 228 с.

10. Мглинец, А.И. Справочник технолога общественного питания [Текст]/ А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. – М.: Колос, 2015. – 416 с.

11. Матюхина, З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб.для нач. проф. Образования [Текст]/ З.П. Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2015. – 272 с.

12. Никуленкова, Т. Т., Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]/ Т.Т. Никуленкова. — М.: КолосС, 2015. — 247 с.

13. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Физико–химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке [Текст]/ А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, В.А. Баранов. – 2–е изд. – М.: «Мир», 2015. – 351 с.

14. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для студ. вузов [Текст]/ И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - СПб.: Троицкий мост, 2015. – 232 с.

15. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса: учеб.пособие [Текст]/ В.Г. Федцов. - Ин-т рус.предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2015. – 247 с.

16. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. – СПб.: Троицкий мост, 2015. – 288 с.

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

В ходе проведения учебной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентами используются:

1) Программное обеспечение:

- Microsoft Office;
- Интернет - браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО
- Консультант + версия проф.- справочная правовая система

2) Интернет-ресурсы:

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

2. <http://docs.cntd.ru/> / электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс].

3. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

4. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

5. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

6. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

7. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

8. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].

9. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
10. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.
11. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора
12. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html> - Все для общепита в России
13. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
14. <http://www.garant.ru/> - Информационно-правовой портал компании Гарант.
15. www.consultant.ru – Справочная правовая система Консультант Плюс
16. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
17. <http://www.gastronom.ru> – Сайт журнала «Гастроном»
18. <http://www.dbfood.ru/> - Классификатор государственных стандартов для пищевой промышленности
19. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
20. <http://docs.cntd.ru/>- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
21. Restoranoff.Ru - Информационно-поисковой портал о ресторанном бизнесе
22. <http://elibrary.ru/> – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования.
23. <http://www.edu.ru/> – федеральный образовательный портал

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет".

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

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

Прохождение производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении инвалида и обучающегося с ограниченными возможностями здоровья на предприятие (организацию) для прохождения предусмотренной учебным планом практики, институт согласовывает с предприятием (организацией) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся - инвалидом трудовых функций.

При необходимости, для студентов с ограниченными возможностями здоровья могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения. Необходимый материал для написания отчета по производственной практике в данном случае можно найти через Интернет-ресурсы

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

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

Система оценки качества прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусматривает следующие виды контроля:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль может проводиться в форме собеседования, посещения баз практики, предварительной проверки материалов отчета по практике.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится на выпускающей кафедре и по итогам аттестации бакалавру выставляется зачет в форме дифференцированного зачета в виде защиты отчетов по практике.

13.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Перечень элементов ФОС
-------	-----------------	--------------------------	------------------------

1.	ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;	Итоговый отчет по практике
2.	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	Итоговый отчет по практике
3.	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	Итоговый отчет по практике
4.	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Итоговый отчет по практике
5.	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Итоговый отчет по практике
6.	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Итоговый отчет по практике
7.	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Итоговый отчет по практике
8.	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Итоговый отчет по практике
9.	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	Итоговый отчет по практике
10.	ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на	Итоговый отчет по практике

		предприятиях питания	
11.	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Итоговый отчет по практике
12.	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Итоговый отчет по практике
13.	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Итоговый отчет по практике
14.	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	Итоговый отчет по практике
15.	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	Итоговый отчет по практике
16.	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Итоговый отчет по практике
17.	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Итоговый отчет по практике
18.	ДПК-1	способность проводить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания	Итоговый отчет по практике
19.	ДПК-2	готовность разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	Итоговый отчет по практике

13.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-15 ПК-17 ПК-18 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ДПК-1 ДПК-2	Знает: требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях 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 при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	<i>Сформирована система знаний об :</i> требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях 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 при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по	<i>В целом сформирована система знаний об :</i> требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях 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 при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию	<i>Фрагментарные, не систематизированные знания об : основных</i> требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях 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 при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах	<i>Отсутствие знаний об основных:</i> требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях 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 при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию	2-5

<p>-технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;</p> <p>-фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>-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>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p> <p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования;</p>	<p>результатам аттестации</p> <p>-технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;</p> <p>-фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>-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>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p>	<p>работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p> <p>-технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;</p> <p>-фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>-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>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и</p>	<p>жизнеобеспечения предприятия критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p> <p>-технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;</p> <p>-фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>-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>работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p> <p>-технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания ;</p> <p>-фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p> <p>-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>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их</p>	
--	--	---	---	--	--

	<p>- принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>- нормативно-правовые документы торговой деятельности принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>- основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания;</p> <p>- перспективы развития отрасли; основные требования информационной безопасности;</p> <p>- - информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,</p> <p>- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования;</p> <p>- принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>- нормативно-правовые документы торговой деятельности принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>- основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания;</p> <p>- перспективы развития информационной безопасности;</p> <p>- - информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,</p> <p>- документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p> <p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования;</p> <p>- принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>- нормативно-правовые документы торговой деятельности принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>- основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания;</p> <p>- перспективы развития отрасли; основные требования информационной</p>	<p>нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>- основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p> <p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования;</p> <p>- принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>- нормативно-правовые документы торговой деятельности</p>	<p>изменения в ходе технологических процессов;</p> <p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</p> <p>- классификацию и принципы работы технологического оборудования;</p> <p>- принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы бизнес-планирование и экономику предприятий питания</p> <p>- нормативно-правовые документы торговой деятельности принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <p>- основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания;</p> <p>- перспективы развития отрасли; основные требования информационной безопасности;</p>	
--	--	---	---	---	--	--

			<p>безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - - информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, - документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания 	<p>принципы оценки хозяйственной и финансовой деятельности предприятия, основы бухгалтерского учета и налоговой системы</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные, правовые документы в сфере индустрии питания; - перспективы развития отрасли; основные требования информационной безопасности; - - информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, - документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания 	<ul style="list-style-type: none"> - - информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, - документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания 	
<i>Практические показатели</i>						

<p>учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства - использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов -определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему</p>	<p>планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства - использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов -определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать</p>	<p>планировать и анализировать программы мероприятия обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала осуществлять мониторинг проведения мотивационных</p>	<p>планировать и анализировать программы мероприятия обеспечения поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала осуществлять мониторинг проведения мотивационных</p>	<p>лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства - использовать технические средства для</p>
--	---	--	--	---

<p>обеспечения качества и безопасности продукции питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания - использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания - использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для продукции общественного питания; систематизировать и обобщать информацию; - 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 ; -рассчитывать 	<p>технологический процесс</p> <ul style="list-style-type: none"> -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания - использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания - использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для продукции общественного 	<p>программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов -определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты 	<p>программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов -определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты 	<p>оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рассчитывать режимы технологических процессов</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс -рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство, - организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания - планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий
--	--	---	---	---

<p>производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; -организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания -анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; -обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ; -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>питания; систематизировать и обобщать информацию; - 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 ; -организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания -анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; -обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда</p>	<p>затрат на производство и реализацию продукции питания - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания - использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания - использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для производства общественного питания; систематизировать и обобщать информацию; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их</p>	<p>затрат на производство и реализацию продукции питания- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания - использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания - использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для производства общественного питания; систематизировать и обобщать информацию; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения ;</p>	<p>питания - использовать полученные знания для оценки финансового состояния предприятия питания - использовать технические средства при организации технологических процессов; использовать сырье, полуфабрикаты для производства общественного питания; систематизировать и обобщать информацию; - 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 ; -организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции</p>
--	---	---	---	--

	<p>персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ;</p> <p>- - проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;</p> <p>-осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>-организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>применения ;</p> <p>-организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>-анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</p> <p>-обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ;</p> <p>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия,</p>	<p>-организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p>-анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</p> <p>-обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ;</p> <p>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и</p>	<p>питания</p> <p>-анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;</p> <p>-обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала ресторана, анализировать деятельность ресторана с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала ;</p> <p>- проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и</p>	
--	---	--	--	--	--

			<p>анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; -осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>оценивать финансовое состояние предприятия; -осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; -организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>производства продукции питания</p>	
<i>Владеет</i>						

<p>ОПК-5 ПК-1 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-13 ПК-15 ПК-17 ПК-18 ПК-20 ПК-21 ПК-22 ПК-23 ДПК-1 ДПК-2</p>	<p>владеет: способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>-Методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -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; -правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного</p>	<p><i>В полном объеме владеет</i> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>- Методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -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</p>	<p><i>В целом владеет</i> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>- Методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с</p>	<p><i>Фрагментарные, бессистемное владение</i> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>- Методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с</p>	<p><i>Не владеет</i> способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>- Методами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания -современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с</p>	<p>2-5</p>
--	---	--	--	---	---	------------

<p>микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- методами расчета оборудования производственных мощностей;</p> <p>- методами оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- практическими навыками выявления рисков в области безопасности;</p> <p>- методологией применения нормативно-правовой базы в области продаже продукции производства и услуг;</p> <p>новой информацией в области развития индустрии питания; анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий;</p> <p>- нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;</p> <p>- современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с</p>	<p>программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- 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>- методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- методами расчета оборудования производственных мощностей;</p> <p>- методами оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- практическими навыками выявления рисков в области безопасности;</p> <p>- методологией применения нормативно-правовой базы в</p>	<p>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;</p> <p>- 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>- методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции</p>	<p>пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- 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>- методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- методами расчета оборудования производственных мощностей;</p> <p>- методами оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- практическими навыками выявления рисков в области безопасности;</p> <p>- методологией применения</p>	<p>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;</p> <p>- 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>- методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- методиками разработки новых технологических процессов производства продукции</p>
---	---	--	--	--

<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; <p>измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p>	<p>области продаже продукции производства и услуг;</p> <p>новой информацией в области развития индустрии питания;</p> <p>анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; - 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; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности 	<p>и питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета оборудования производственных мощностей; - методами оценки результативности системы контроля деятельности производства; - практическими навыками выявления рисков в области безопасности; - методологией применения нормативно-правовой базы в области продаже продукции производства и услуг; новой информацией в области развития индустрии питания; анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий; - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; - 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; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и 	<p>нормативно-правовой базы в области продаже продукции производства и услуг;</p> <p>новой информацией в области развития индустрии питания;</p> <p>анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; - 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; - правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и 	<p>и питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами расчета оборудования производственных мощностей; - методами оценки результативности системы контроля деятельности производства; - практическими навыками выявления рисков в области безопасности; - методологией применения нормативно-правовой базы в области продаже продукции производства и услуг; новой информацией в области развития индустрии питания; анализом деятельности предприятий питания с целью выявления безопасных технологий; - нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг; - современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ 	
--	--	--	--	---	--

		рабочих мест;	деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - 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;	вибрации, освещенности рабочих мест;	деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; - 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;	
--	--	---------------	--	--------------------------------------	--	--

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	13-15	высокий
хорошо	10-12	хороший
удовлетворительно	7-9	достаточный
неудовлетворительно	6 и менее	недостаточный

13.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

При защите отчета по производственной практике: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности учитываются:

- соответствие отчета предъявляемым требованиям;
- уровень владения материалом;
- ответы на вопросы при защите отчетов по практике.

Контрольные вопросы

1. Какова социальная роль профессии технолога общественного питания?
2. Основы правовых знаний в сфере общественного питания.
3. Отметьте особенности работы в коллективе во время прохождения практики.
4. Каким образом Вы осуществляли поиск, анализировали информацию, необходимую для написания отчета по пройденной практике?
5. Совершенствование технологических процессов производства продукции питания. Приведите конкретный пример рационализации технологического процесса.
6. Способы реализации технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
7. Правила эксплуатации различных видов технологического оборудования (теплового, механического, холодильного, нейтрального) в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
8. Правила эксплуатации технических средств для измерения основных параметров технологических процессов. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
9. Правила эксплуатации технических средств для измерения свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
10. Методы организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания. Приведите конкретный пример технологической ситуации.
11. Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Каким образом данные правила и нормы осуществлялись на базе практики? Какие инструменты/оборудование необходимы для этого?

12. Методы измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Каким образом данные измерения осуществлялись на базе практики? Какие инструменты/оборудование необходимы для этого?

13. Организация документооборота по производству на предприятии питания

14. Нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продукции питания. Какими документами пользуется технолог в ходе своей работы?

15. Необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

16. Какие достижения химии используются в технологии продукции общественного питания?

17. Какие методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания?

18. Как проводится входной, операционный и приемочный контроль производства различных видов пищевой продукции?

19. Как проводится контроль качества и безопасности готовой продукции (в общественном питании и на предприятии пищевой промышленности)?

20. Какой порядок производственного контроля на этапах транспортировки, хранения, реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья, кулинарной продукции?

21. Какие полуфабрикаты вырабатывают и используют на предприятиях общественного питания?

22. Назовите холодные и горячие закуски, составляющие ассортимент предприятий общественного питания.

23. Как классифицируют супы и соусы, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

24. Как классифицируют сладкие блюда и напитки, приготовляемые на предприятиях общественного питания?

25. Какой ассортимент кулинарных изделий вырабатывают предприятия общественного питания?

26. Что такое охлажденные блюда, какова область их применения при организации питания населения?

27. Назовите ассортимент тортов и пирожных, изготовляемых в кондитерских цехах предприятий общественного питания.

28. Из каких основных разделов состоят сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?

29. Какую роль играют технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?

30. Расскажите об основных положениях стандарта предприятия (СТП) на продукцию общественного питания.

31. В чем заключается сущность органолептической оценки качества продукции общественного питания?

32. Каковы основные критерии безопасности продукции общественного питания?

33. Какие основные типы заготовительных предприятий вы знаете?

34. Каковы особенности организации деятельности заготовительных предприятий?

35. Какие показатели оценки уровня организации основного производства вы знаете?

36. Дайте характеристику технологического процесса на предприятии.

37. Какое оборудование используется в технологическом процессе?

38. Какие требования предъявляются к производственным и подсобным помещениям?

39. Какие показатели качества продукции вы знаете?

40. Назовите факторы, формирующие качество продукции.

41. Какие процессы протекают в продуктах в процессе переработки и хранения?

42. Каковы причины порчи продукции переработки?

43. Как происходит организация процесса хранения сырья?

44. Какое оборудование используется для переработки на предприятиях?

45. Особенности составления планового меню в зависимости от типа предприятия общественного питания.

13.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики и отзыв-характеристику с базы практики;
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- общая характеристика места прохождения практики: специализация предприятия (организации) и подразделения, размер – предприятия (организации), тип предприятия (организации), назначение и характер продукции (услуг, товаров);
- организационная структура производства, структура управления;

- характеристика основных направлений деятельности предприятия (организации);
- анализ показателей обеспеченности ресурсами;
- анализ основных экономических показателей деятельности предприятия (организации);
- рекомендации по повышению эффективности деятельности предприятия (организации).

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Источники информации для изучения и анализа деятельности предприятия (организации):

- данные бухгалтерской отчетности, не являющиеся коммерческой тайной; устав, учредительный договор, протоколы учредительного собрания и другие организационные документы, регламентирующие деятельность предприятия (организации);
- годовые отчеты предприятия (организации) и его подразделений; данные бизнес-плана предприятия (организации);
- руководящие документы, методики, стандарты, и другие документы, регламентирующие деятельность конкретных отделов и подразделений предприятия (организации);
- кадровые документы – приказы, табели, должностные инструкции и др.;
- данные статистической отчетности;
- материалы проверок; сметы, калькуляции важнейших видов продукции; нормативно-правовые документы по деятельности предприятия (организации), в т.ч. законы и другие подзаконные акты;
- данные тематических публикаций в сторонних источниках.

По окончании практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от предприятия (организации), проверяется. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от предприятия (организации), после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

14. Критерии оценки результатов производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по дисциплине является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

При оценке работы студента во время производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности комиссией принимается во внимание:

- Характеристика руководителя практики от предприятия (организации), учреждения;

- Деятельность студента в период практики (степень полноты выполнения программы, овладение основными профессиональными навыками по предприятию (организации), управлению, маркетингу, анализу хозяйственной деятельности);

- Содержание и качество оформления отчета, полнота записей в дневнике;

- Качество доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Критерии оценки производственной практики студентов:

- содержание характеристики-отзыва предприятия (организации) - места прохождения практики;

- содержание дневника и отчета по производственной практике (уровень квалифицированности собранного материала в соответствии с программой практики):

- логичность структуры и содержания работы, полнота раскрытия программой практики, степень достижения поставленных целей и задач;

- полнота и качество собранных фактических данных по объекту исследования, качество проведенных расчетов;

- умение делать необходимые аналитические расчеты с использованием всех отчетных форм для оценки эффективности работы предприятия (организации), выяснять причины отклонения отдельных показателей эффективности от предполагаемого уровня;

- творческий характер анализа и обобщения фактических данных на основе современных методов и научных достижений;

- умение формулировать выводы и предложения по устранению недостатков и мобилизации резервов для повышения эффективности деятельности исследуемого предприятия (организации);

- навыки лаконичного, четкого и грамотного изложения материала, оформление работы в соответствии с программой практики, качество представленного графического материала, навыки владения компьютерной техникой в процессе выполнения и защиты отчета по практике;

- уровень теоретической, научной и практической подготовки студента, умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам, глубина и правильность ответов на вопросы членов комиссии при защите отчета по практике.

Оценка знаний студентов по итогам защиты отчета по производственной практике проводится по следующим критериям:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятие решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических профессиональных задач;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знание только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточность, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

-оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно отвечает на задаваемые вопросы, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическим дисциплинам и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов с результатами следующей сессии.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительным причинам, направляются на практику повторно в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики и не представившие отчет или получившие неудовлетворительную оценку при защите, могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном локальными актами и нормативными документами.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

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

ДНЕВНИК

прохождения

_____ практики
студента _____ курса

_____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

_____ (фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики:

_____ (название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)
2. Руководитель практики от института _____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)
3. Руководитель практики от предприятия, организации _____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ практике студента
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление/специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

Направление
подготовки/Специальность _____ шифр
_____ наименование
группа _____ курс _____ форма обучения _____
с _____ 201 ____ г. по _____ 201 ____ г.
на _____
(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

_____ под руководством

_____ (фамилия, имя, отчество, должность, руководителя от предприятия)
прошел(а) _____ практику
(вид практики: учебная/педагогическая/научно-исследовательская)

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

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

*отметить знаком «+» в нужной графе

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Примерное содержание (структура) отчета по производственной практике для заочной формы обучения (4 курс)

Содержание	План написания отчета	Примечание
Введение	Во введении необходимо обосновать актуальность развития общественного питания, указать цель и задачи прохождения практики, структуру отчета	
1 Организационно-экономическая характеристика предприятия	Охарактеризовать тип предприятия, число мест, место расположения предприятия, режим работы (часы работы, перерывы, выходные дни), особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Описать основной контингент потребителей, применяемые организацию обслуживания (методы и формы), состав и название помещений, их взаимосвязь, состояние и перспективы развития предприятия. Перечислить ассортимент выпускаемой продукции. Описать структуру управления. Установить и определить приоритеты в сфере производства продукции питания. Оценить и предложить план по внедрению инноваций в производство.	
2 Организация снабжения складского хозяйства на предприятии	Привести перечень предприятий – поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов. Ассортимент продуктов, закупаемых предприятием. Описать состав складских помещений предприятия. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска.	

3 Организация производственной деятельности предприятия	Описать организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов, вспомогательных помещений, ассортимент выпускаемой продукции и производственную программу, технологический процесс производства продукции питания . Оснащение оборудованием, квалификационный состав и количество работников, режим их работы. Анализ производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.	4.1 Организация заготовочных цехов 4.2 Организация доготовочных цехов 4.3 Организация специализированных цехов 4.3. Организация вспомогательных помещений
4 Нормативно-технологическая и другая документация в условиях производства продукции питания	Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технологической, технической, документации в условиях производства продукции питания. Использование современных информационных технологий, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.	
5 Организация контроля качества продукции на предприятии	Привести сведения о системе сертификации, принятой на предприятии, наличии необходимой нормативной документации, периодичности инспекционного контроля и его результаты. Организация технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.	
6 Организация техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии	Охарактеризовать организацию охраны труда на предприятии. Описать, как осуществляется государственный надзор и общественный контроль за соблюдением требований безопасности труда на предприятии. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил безопасности труда и трудовой дисциплины. Описать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда ; Травматизм и профессиональные заболевания, меры их предупреждения.	
7 Заключение Список использованных источников	Представить выводы и предложения по организации деятельности предприятия Указать ФЗ, ТР ТС, ГОСТ, СНИП, СП, СанПиН, Сборники рецептур, а также использованную литературу	15-20 источников

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Примерное содержание (структура) отчета по производственной практике для студентов заочной формы обучения (5курс)

№	Содержание	План написания отчета
	Введение	Во введении необходимо обосновать актуальность и раскрыть сущность исследуемой проблемы, указать цель и задачи прохождения практики, структуру отчета
1	Организационно-экономическая характеристика предприятия	Охарактеризовать тип предприятия, число мест, место расположения предприятия, режим работы (часы работы, перерывы, выходные дни), особенности производственно-торговой деятельности предприятия. Описать основной контингент потребителей, применяемые организацию обслуживания (методы и формы), состав и название помещений, их взаимосвязь, состояние и перспективы развития предприятия. Перечислить ассортимент выпускаемой продукции. Описать структуру управления. Установить и определить приоритеты в сфере производства продукции питания. Оценить и предложить план по внедрению инноваций в производство. Описать конкурентоспособность предприятия и маркетинговые мероприятия по продвижению продукции.
2	Организация снабжения складского хозяйства на предприятии	Привести перечень предприятий – поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов. Ассортимент продуктов, закупаемых предприятием. Описать состав складских помещений предприятия. Режим и способы хранения. Порядок отпуска продуктов на производство. Документальное оформление отпуска. Оценить санитарное состояние кладовой сухих продуктов, холодильных камер, моечной тары и других помещений
3	Организация производственной деятельности предприятия	Описать организацию работы заготовочных, доготовочных, специализированных цехов,, вспомогательных помещений, ассортимент выпускаемой продукции и производственную программу, технологический процесс производства продукции питания. Оснащение оборудованием, квалификационный состав и количество работников, режим их работы. Анализ производственной мощности и эффективность работы технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности. показатель эффективности работы технологического оборудования. Описать внедрение новых технологий, технологического оборудования, новых условий в производство продукции питания

- | | | |
|---|---|--|
| 4 | Нормативно-технологическая и другая документация в условиях производства продукции питания | Документооборот по производству на предприятии питания, использование нормативной, технологической, технической, документации в условиях производства продукции питания. Обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания. Использование современных информационных технологий, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования |
| 5 | Организация контроля качества продукции на предприятии | Привести сведения о системе сертификации, принятой на предприятии, наличии необходимой нормативной документации, периодичности инспекционного контроля и его результаты. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Организация технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. |
| 6 | Организация техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятии | Охарактеризовать организацию охраны труда на предприятии. Описать, как осуществляется государственный надзор и общественный контроль за соблюдением требований безопасности труда на предприятии. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил безопасности труда и трудовой дисциплины. Описать 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. Травматизм и профессиональные заболевания, меры их предупреждения. Описать выбор технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. |
| | Заключение | Представить выводы и предложения по организации производственной деятельности предприятия |
| | Список использованных источников | |