



Забайкальский институт  
предпринимательства



**СИБУПК**

автономная некоммерческая образовательная  
организация  
высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания кафедры  
социально-культурного  
сервиса и туризма  
от «20» мая 2021 г. № 9  
заведующий кафедрой  
С.В. Андреева

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

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

Направление подготовки:  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль): «Технология продукции и организация в  
предприятиях питания»

Квалификация: БАКАЛАВР

Трудоёмкость 15 зе

Чита 2021



Рабочая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) образовательной программы: Технология продукции и организация в предприятиях питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332.

**СОСТАВИТЕЛЬ:**

С.В. Андреева, канд. техн. наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма

**РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

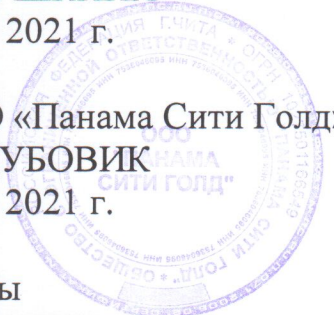
Н.И. Рыжова, канд. экон. наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма

**СОГЛАСОВАНО**

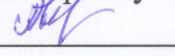
Генеральный директор ООО «Гурман»

  
Г.М. КАДУШКИНА  
« 20 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Генеральный директор ООО «Панама Сити Голд»

  
Л. Н. ДУБОВИК  
« 20 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Зав.сектором учебной работы

  
Т.С. АВЕРЯЧКИНА  
« 20 » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа преддипломной практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма, протокол от 20.05.2021 г., № 9.

Заведующий кафедрой  
социально-культурного  
сервиса и туризма



С.В. Андреева

## 1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид практики** – производственная практика.

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

**Способ проведения практики** – стационарная, выездная

**Форма проведения практики** - дискретно: путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции <i>(в соответствии с учебным планом)</i> или ее части	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
ОК-5 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного межкультурного взаимодействия	Знания (З): -принципы межличностного и межкультурного взаимоотношения; Умения (У): -коммуникации в трудовом коллективе, межличностного и межкультурного взаимодействия; Навыки (Н): -коммуникации на рабочих местах в производственных цехах или в зале предприятия.
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ;	Знания (З): - социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия людей, конфессиональные и культурные различия; Умения (У): - выполнения отдельных заданий на рабочих местах в производственных цехах или в зале предприятия; Навыки (Н): -навыками работы в коллективе, толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий людей.
ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию ;	Знания (З): -принципы самоорганизации и самообразования; Умения (У): -самостоятельного поиска необходимой информации в предприятии питания; Навыки (Н): самоорганизации и самообразования при выполнении разных видов профессиональной деятельности на предприятии питания.

<p>ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы реализации технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологические процессы производства продукции питания различного назначения;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.</li> </ul>
<p>ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умеет использовать методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</li> </ul>
<p>ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки в эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</li> </ul>
<p>ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать участие во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</li> </ul>

<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>	<p>Знания (З): -особенности использования технических средств при изучении технологических процессов; Умения (У): -использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Навыки (Н): -навыками организации и осуществления технологических процессов производства.</p>
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p>	<p>Знания (З): - современных информационных технологий, прикладных программ деловой сферы деятельности; Умения (У): -использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования; Навыки (Н): - владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности.</p>
<p>ПК-3 – владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания</p>	<p>Знания (З): -основные правилами техники безопасности; Умения (У): -использовать знания техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Навыки (Н): -применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>

<p>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;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выработки и алгоритма принятия технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>-принципов выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения приоритетов в сфере производства продукции питания;</li> <li>- принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>-определения необходимых технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>-выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</li> </ul>
<p>ПК-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правил расчетов производственных мощностей и способов определения эффективности работы технологического оборудования;</li> <li>- методы оценки и принципы планирования внедрения инноваций в производство;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать методы расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчеты производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, проводить оценку и планирование внедрения инноваций в производство.</li> </ul>
<p>ПК-6 -способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы документооборота по производству на предприятии питания;</li> <li>– содержание нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществления документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.</li> </ul>

<p>ПК-7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных элементов системы контроля деятельности производства;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать информацию о реализации системы контроля деятельности производства;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства конкретного предприятия питания, поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.</li> </ul>
<p>ПК-15 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методики поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка, систематизирования и обобщения информации в области развития потребительского рынка.</li> </ul>
<p>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;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципов организации ресурсосберегающего производства, этапы оперативного планирования;</li> <li>– правила обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в организации ресурсосберегающего производства, его оперативном планировании;</li> <li>– использовать правила обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– использовать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организации ресурсосберегающего производства, его оперативного планирования;</li> <li>– обеспечения надежности технологических процессов производства продукции питания.</li> </ul>
<p>ПК-19 владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;</p>	<p>Знания (З):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержания нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;</li> </ul> <p>Умения (У):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;</li> </ul> <p>Навыки (Н):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.</li> </ul>



### **3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к блоку 2 «Практики» вариативная часть.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится у обучающихся очной формы обучения – в 4 и 6 семестрах, у обучающиеся заочной формы обучения – на 2 и 3 курсах.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 4 семестре, базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Иностранный язык», «История и теоретические основы кооперации», «Деловое общение», «Русский язык и культура речи», «Физика», «Аналитическая, физическая и коллоидная химия, физико-химические методы анализа», «Социология», «Органическая химия с основами биохимии», «Информатика», «1-С: Предприятие», «Разработка и реализация перспективных предпринимательских идей», «Микробиология», «Методы и средства научных исследований», «Маркетинг в общественном питании», «Безопасность жизнедеятельности», «История предприятий питания ресторанного сегмента», «Ингредиенты для производства продукции в предприятиях питания», «Технология продукции в предприятиях питания», «Физиология питания», «Эволюция предприятий питания в России и за рубежом», «Основы здорового питания», «Основы научных исследований», «Пищевые и биологически активные добавки для производства продукции в предприятиях питания», «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Практика базируется на знаниях и умениях, полученных при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 4 семестре, предшествует изучению дисциплин базовой / вариативной части ООП, а именно: «Барное дело», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Межкультурная коммуникация», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», Организация производства и обслуживания в предприятиях питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Проблемы защиты прав потребителей», «Современные техники обслуживания в предприятиях питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного сегмента», «Национальная кулинарная продукция для предприятий питания», «Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания»,



«Профессиональный иностранный язык», «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», «Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Документооборот в предприятиях питания», «Логистика», «Производство пищевых продуктов в заготовочных и специализированных предприятиях питания», «Современные технологии контроля и управления в предприятиях питания», «Преподавание дисциплин на иностранном языке», «Менеджмент в общественном питании», «Проектирование предприятий питания с основами САПР».

Практика, которая проводится в 4 семестре у обучающихся очной формы обучения и на 2-м курсе и у обучающихся заочной формы обучения, предшествует практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которая проводится в 6-с семестре у обучающихся очной формы обучения и на 3-м курсе у обучающихся заочной формы обучения.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 6 семестре, базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплин: «Барное дело», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Межкультурная коммуникация», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Оборудование предприятий общественного питания и техника безопасности», Организация производства и обслуживания в предприятиях питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», «Проблемы защиты прав потребителей», «Современные техники обслуживания в предприятиях питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного сегмента», «Национальная кулинарная продукция для предприятий питания», «Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания», «Профессиональный иностранный язык», «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции производства и услуг в предприятиях питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», «Управление качеством продукции производства и услуг в предприятиях питания»,

Практика базируется на знаниях и умениях, полученных при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в 6 семестре, предшествует изучению дисциплин базовой / вариативной части ООП, а именно: «Бухгалтерский учет в общественном питании», «Документооборот в предприятиях питания», «Логистика», «Производство пищевых продуктов в заготовочных и специализированных предприятиях питания», «Современные технологии

контроля и управления в предприятиях питания», «Преподавание дисциплин на иностранном языке», «Менеджмент в общественном питании», «Проектирование предприятий питания с основами САПР».

Практика предшествует преддипломной практике, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена.

#### **4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСАХ**

Продолжительность практики – 10 недель.

Общая трудоемкость практики составляет 15 з. е., 540 часов.

#### **5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

##### **5.1. График (план) прохождения практики в 4 семестре (очная форма обучения), на 2-м курсе (заочная форма обучения)**

№ п.п.	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики (включая самостоятельную работу)	Кол-во часов/ кол-во часов в форме практической подготовки (по УП)	Форма текущего контроля
1	1.Подготовительный	1. Условия организации технологических процессов производства продукции питания в предприятиях питания: – характеристика предприятия: тип, вместимость, услуги; – характеристика цехов, функции, технологические линии, оборудование; – инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка предприятия общественного питания; ознакомление с используемой на	6	Проверка дневника

		предприятия нормативно-технологической документацией.		
2	2. Основной	Технологические процессы производства продукции питания различного назначения:	300	
		2.1. Технологический процесс приготовления первых блюд	60/30	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.2. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	60/30	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.3. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика	60/30	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.4. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога	60/30	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.5. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок	60/40	Проверка дневника, отчета. Собеседование
	3. Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала.</li> <li>– Оформление индивидуального задания;</li> <li>– Разработка выводов и рекомендаций;</li> <li>– предоставление дневника, отчета;</li> </ul> Выступление с докладом, защита отчета по практике	18	собеседование, проверка записей в дневнике практики, защита отчета
	Итого:	–	324/160	

## 5.2. График (план) прохождения практики в 6 семестре (очная форма обучения), на 3-м курсе (заочная форма обучения)

№ п.п.	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики (включая самостоятельную работу)	Кол-во, час.	Форма текущего контроля
1	1. Подготовительный	1. Условия организации технологических процессов	6	Проверка дневника

		<p>производства продукции питания в предприятиях питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– характеристика предприятия: тип, вместимость, услуги;</li> <li>– характеристика цехов, функции, технологические линии, оборудование;</li> <li>– инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка предприятия общественного питания;</li> </ul> <p>ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технологической документацией.</p>		
2	Основной	2. Технологические процессы производства продукции питания различного назначения:	192	
		2.1. Технологический процесс приготовления десертов (сладких блюд горячих и холодных)	48/48	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.2. Технологический процесс приготовления напитков горячих и холодных	48/48	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.3. Технологический процесс приготовления блюд и изделий из муки	48/48	Проверка дневника, отчета. Собеседование
		2.4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий	48/48	Проверка дневника, отчета. Собеседование
3	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала.</li> <li>– Оформление индивидуального задания;</li> <li>– Разработка выводов и рекомендаций;</li> <li>– предоставление дневника, отчета;</li> </ul> <p>Выступление с докладом, защита отчета по практике</p>	18	собеседование, проверка записей в дневнике практики, защита отчета
	Итого	–	216/192	

### **5.3. Содержание этапов практики в 4 семестре (очная форма обучения), на 2-м курсе (заочная форма обучения)**

#### **1. Подготовительный этап**

Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка организации.

#### **2. Основной этап: технологические процессы производства продукции питания различного назначения**

##### **2.1. Технологический процесс приготовления первых блюд**

Полуфабрикаты для приготовления супов;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления первых блюд;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода супа, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления супов в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

##### **2.2. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий**

Полуфабрикаты для приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

##### **2.3. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика**



Полуфабрикаты для приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья:

Полуфабрикаты для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

## **2.4. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога**

Полуфабрикаты для приготовления блюд из яиц и творога;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления блюд из яиц и творога;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления блюд из яиц и творога в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

Технологический процесс приготовления горячих закусок:

Полуфабрикаты для приготовления горячих закусок;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления горячих закусок;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-

технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимых для приготовления горячих закусок в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

## **2.5. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок**

Полуфабрикаты для приготовления холодных блюд и закусок;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления холодных блюд и закусок;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода холодных блюд и закусок, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимого для приготовления холодных блюд и закусок в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам

## **3. Заключительный этап**

Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала, разработка выводов и рекомендаций, подготовка презентации, выступление с докладом, предоставление дневника, отчета, защита отчета по практике

## **5.4. Содержание этапов практики в 6 семестре (очная форма обучения), на 3-м курсе (заочная форма обучения)**

### **1. Подготовительный этап**

Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка организации.

### **2. Основной этап**

#### **2.1. Технологический процесс приготовления десертов (сладких блюд горячих и холодных)**

Полуфабрикаты для приготовления десертов;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления десертов;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимого для приготовления десертов в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам.

## **2.2. Технологический процесс приготовления напитков горячих и холодных**

Полуфабрикаты для приготовления напитков;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления напитков;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимого для приготовления напитков в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам.

## **2.3. Технологический процесс приготовления блюд и изделий из муки**

Полуфабрикаты для приготовления блюд и изделий из муки;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления блюд и изделий из муки;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода блюд, используя нормативно-технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимого для приготовления блюд и изделий из муки в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам.

## **2.4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.**

Полуфабрикаты для приготовления мучных кондитерских изделий;

Разработка технологического процесса и технологической документации приготовления мучных кондитерских изделий;

Выполнение расчетов по определению необходимого количества сырья для заданного количества порций и выхода изделий, используя нормативно-

технологические документы и справочный материал. Составление технологических карт на выпускаемую продукцию;

Перечень оборудования, необходимого для приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с этапами технологического процесса;

Проведение технологического контроля. Оценка соответствия качества продукции установленным нормам.

### **3. Заключительный этап**

Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала, разработка выводов и рекомендаций, подготовка презентации, выступление с докладом, предоставление дневника, отчета, защита отчета по практике

## **6. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Форма отчетности включает в себя отчет и перечень следующих документов:

- дневник;
- индивидуальное задание на практику (приложение 1);
- отзыв руководителя практики (приложение 2);
- совместный рабочий график (план) прохождения практики в профильной организации (приложение 3,4).

**ДНЕВНИК** является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Записи в дневник производятся ежедневно, они должны быть конкретными и отражать реальный объем выполненной практикантом работы за рабочий день. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя предприятия и печатью.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ.** Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от кафедры перед началом практики и согласовывается с руководителем практики от профильной организации. Примеры индивидуальных заданий представлены ниже.

1. Предложить меры по совершенствованию технологических процессов (на выбор) производства продукции питания различного назначения.

2. Охарактеризовать современные методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
3. Охарактеризовать процесс эксплуатации различных видов технологического оборудования (а выбор) в соответствии с требованиями техники безопасности.
4. Охарактеризовать фазы организации производства продукции (на выбор) на предприятии питания.
5. Охарактеризовать фазы организации обслуживания на предприятии питания.
6. Рассмотреть использование технических средств при изучении технологических процессов приготовления продукции (на выбор).
7. Охарактеризовать технику безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда при приготовлении продукции (на выбор).
8. Рассмотреть реализацию новых технологических процессов производства продукции в предприятии питания.
9. Определить необходимые технических средств и технологии для производства продукции питания (на выбор).
10. Охарактеризовать документооборот по производству продукции (на выбор) на предприятии питания.
11. – Составить техническую, технологическую документацию для производства продукции (на выбор) по данным предприятия питания.
12. Охарактеризовать методы контроля деятельности на производстве продукции питания.
13. Рассчитать использование сырьевых ресурсов для производства продукции (на выбор) в предприятии питания.
14. Охарактеризовать нормативно-правовую базу в области продаж продукции питания (на выбор).

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ.** По окончании практики руководитель практики от профильной организации (предприятия-базы практики) заполняет отзыв, в котором оценивает степень сформированности профессиональных компетенций обучающегося. Отзыв заверяется подписью руководителя и печатью предприятия.

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ В ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ** включает виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики в соответствии с разделами (этапами) прохождения практики. Согласованный график заверяется: подписями руководителей практики от института и профильной организации (предприятия-базы практики), а также печатью предприятия.

#### **СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА.**

Отчет о практике представляется в сброшюрованном виде имеет следующую структуру:

Титульный лист отчета содержит следующие данные: наименование института и кафедры, название отчёта, фамилию, имя и отчество обучающегося, место практики, фамилию, имя, отчество руководителей практики от организации и института (приложение 5).



Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной практики, указание организации, на базе которой проходила практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В основной части отчета должны быть раскрыты разделы (этапы) практики в соответствии с программой. Необходимо использовать в тексте отчета полученные во время практики сведения. Их систематизацию и обработку рекомендуется представить в виде расчетов, таблиц, графиков. В конце каждой темы обучающийся должен написать вывод.

Выполнение индивидуального задания должно быть отражено в основной части отчета и соответствовать перечню подлежащих разработке вопросов, зафиксированных в индивидуальном задании обучающемуся.

В заключительной части отчета обучающийся представляет выводы о достижении целей практики и степени отработки задач.

В приложения необходимо включить образцы документов и иной иллюстративный материал.

Все приложения должны быть пронумерованы и сшиты; в отчете по практике делается ссылка на соответствующий номер приложения.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРАКТИКЕ.

Рекомендуемый объем отчета: 15-20 стр. (без приложений). Отчет должен быть написан грамотно, не следует допускать общих рассуждений, частых повторений одних и тех же слов и оборотов речи, непринятых сокращений слов.

Текстовая часть отчета о практике выполняется на стандартных листах белой бумаги (формат А-4). Текст пишется на одной стороне листа со следующими размерами полей: слева - 2,5см, справа - 1,6см сверху -2,0см, снизу -2,5 см. Разделы отчета нумеруются последовательно арабскими цифрами.

Каждый новый раздел отчета и библиографический список начинаются с новой страницы. Страницы отчета нумеруются арабскими цифрами, включая титульный лист и лист оглавления, на которых номера страниц не ставятся. Порядковый номер страницы указывается в середине верхнего поля страницы. Страницы приложений не нумеруются.

Таблицы также подлежат нумерации справа над их заголовком: «Таблица 1» при сквозной нумерации таблиц либо «Таблица 1.1» при нумерации таблиц по темам. Через интервал необходимо по центру поместить название таблицы.

Рисунки следует нумеровать под рисунком по центру арабскими цифрами сквозной нумерацией или включать в нумерацию номер темы. Также необходимо подписать рисунок .

Формулы нумеруются сквозной нумерацией или с учетом номера темы слева в скобках.

На имеющиеся таблицы, рисунки, формулы должны быть обязательно сделаны ссылки в текстовой части отчета.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Заголовок «Приложение» располагается в правом верхнем углу страницы с указанием

его номера арабскими цифрами без знака №. На имеющиеся приложения должны быть обязательно сделаны ссылки в текстовой части отчета.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации.

Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики – зачет с оценкой имеет целью – определить степень сформированности компетенций.

Знания, умения, навыки и опыт деятельности обучающихся по данной форме контроля оцениваются по балльной шкале на основании защиты отчета с презентацией по практике и оценки ответов на вопросы зачета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики**

№ п/п	Разделы практики, обеспечиваю щие этапы формировани я компетенций	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования (З, У, Н/О)		Наименование оценочного средства
		в 4 семестре (очная форма обучения), на 2-м курсе (заочная форма обучения)	в 6 семестре (очная форма обучения), на 3-м курсе (заочная форма обучения)	
1	1. Подготовительный	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у; ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у; ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	Наличие записей в дневнике
2	2. Основной	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у;	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у;	Наличие записей в дневнике, проверка содержания отчета

		ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	
5	3. Заключительный	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у; ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	ОК-5– з; у; ОК-6– з; у; ОК-7– з; у; ОПК-2– з; у; ОПК-3– з; у; ОПК-4– з; у; ОПК-5– з; у; ПК-1– з; у; н/о; ПК-2– з; у; н/о; ПК-3– з; у; н/о; ПК-4– з; у; н/о; ПК-5– з; у; н/о; ПК-6– з; у; н/о; ПК-7– з; у; н/о; ПК-15– з; у; н/о; ПК-17– з; у; н/о; ПК-19– з; у; н/о;	Отзыв руководителя практики от профильной организации о работе обучающегося -практиканта, вопросы к зачету, защита отчёта

## 7.2. Оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе прохождения практики

*Вопросы для зачёта  
4 семестр (очная форма обучения),  
2-ой курс (заочная форма обучения)*

1. Приведите примеры использования Вами коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного межкультурного взаимодействия в предприятии питания.
2. С какими трудностями Вы столкнулись при работе в коллективе?
3. Возникла ли необходимость в самообразовании при прохождении производственной практики?
4. Какие производственные ситуации вызвали затруднения?
5. Охарактеризовать организационно-правовую форму, тип и класс, режим работы, контингент питающихся.
6. Охарактеризовать структуру производства предприятий общественного питания.

7. Описать состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.
8. Рассказать об организационной структуре предприятия.
9. Проанализировать используемую на предприятии нормативно-технологическую документацию.
10. Технологический процесс приготовления первых блюд.
11. Организацию работы повара супового отделения, технология приготовления и оформления первых блюд, требования к качеству, сроки хранения.
12. Приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
13. Организация работы повара по приготовлению вторых блюд и соусов, технологию приготовления и оформления блюд, требования к качеству, сроки хранения.
14. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика, ассортимент.
15. Технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
16. Приготовление блюд из яиц и творога, ассортимент.
17. Приготовление горячих закусок их ассортимент.
18. Охарактеризовать цех обработки овощей, оборудование, инвентарь, персонал.
19. Анализ и оценка соблюдения последовательности всех этапов технологического процесса обработки овощей и приготовления полуфабрикатов.
20. Описать обработку рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов.
21. Охарактеризовать организацию работы мясорыбного цеха, оборудование, инвентарь, персонал.
22. Описать приготовление полуфабрикатов для тепловой обработки: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых.
23. Описать приготовление рубленой массы (натуральной и с хлебом) и полуфабрикатов из нее, отработка приемов порционирования, формования с соблюдением массы порций.
24. Описать оценку качества полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи, кролика.
25. Охарактеризовать технологический процесс приготовления первых блюд.
26. Охарактеризовать организацию работы повара супового отделения, технология приготовления и оформления первых блюд, требования к качеству, сроки хранения.
27. Описать приготовление блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.
28. Проанализировать организацию работы повара по приготовлению вторых блюд и соусов, технологию приготовления и оформления блюд, требования к качеству, сроки хранения.

29. Охарактеризовать технология приготовления блюд из мяса, птицы, пернатой дичи и кролика, ассортимент.
30. Проанализировать технологический процесс приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.
31. Проанализировать ассортимент блюд из яиц и творога,.
32. Описать приготовление горячих закусок их ассортимент.
33. Какова особенность работы холодного цеха.
34. Приготовление холодных блюд (закусок), оснащением холодного цеха, организация его работы.

*Вопросы для зачёта  
6 семестр (очная форма обучения),  
3-ой курс (заочная форма обучения)*

1. Описать приготовление горячих напитков.
2. Описать приготовление сложных горячих десертов.
3. Описать приготовление сложных холодных десертов.
4. Проанализировать приготовление блюд и изделий из муки.
5. Проанализировать совершенствование навыков организации рабочих мест на различных участках технологического процесса приготовления изделий из муки.
6. Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.
7. Организационно-правовая форма, тип и класс, режим работы, контингент питающихся.
8. Структура производства предприятий общественного питания.
9. Состав и расположение производственных, складских, торговых, административно-бытовых и технических помещений, их оснащение и оборудование, соответствие общему технологическому циклу предприятия, требованиям санитарии и гигиены.
10. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технологической документацией.
11. Приготовление горячих напитков.
12. Приготовление сложных горячих десертов.
13. Приготовление сложных холодных десертов.
14. Приготовление блюд и изделий из муки.
15. Совершенствование навыков организации рабочих мест на различных участках технологического процесса приготовления изделий из муки.
16. Приготовление холодных напитков их ассортимент.
17. Приготовление мучных кондитерских изделий из различных видов теста:
18. Дрожжевое опарным способом и безопарным.
19. Дрожжевое слоёное.
20. Пресное сдобное.
21. Песочное.
22. Заварное.
23. Пресное слоёное.
24. Бисквитное.
25. Белково-ореховое.
26. Воздушное.
27. Вафельное.



### 7.3. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкала оценивания

Шкала оценивания			
5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
Критерии оценки знаний			
знания всесторонние и глубокие, в рамках материала основной и дополнительной литературы	знания уверенные, в рамках материала основной и дополнительной литературы	знания достаточные (освоена большая часть программы), в рамках материала основной литературы	знания поверхностные, бессистемные
Критерии оценки умений			
свободно и самостоятельно демонстрирует умения, предусмотренные программой	свободно и самостоятельно демонстрирует умения, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам	демонстрирует умения, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам, прибегая к помощи	не показывает необходимых умений в большей части заданий
Критерии оценки навыков / опыта деятельности			
свободно и самостоятельно выполняет задания, предусмотренные программой	свободно и самостоятельно выполняет задания, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам	выполняет задания, предусмотренные программой, действуя по стандартным алгоритмам, прибегая к помощи	не справляется с большей частью заданий

### 7.4. Критерии оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе прохождения практики

Критерии оценки при защите отчета по практике:

«отлично» - заслуживает обучающийся, обнаруживший знания учебного материала от достаточных до всесторонних и глубоких, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и дополнительную литературу. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, выполнено индивидуальное задание, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«хорошо» - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточные знания учебного материала, умеющий в целом хорошо выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу и

частично знакомый с дополнительной литературой. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, выполнено индивидуальное задание, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, не выдержан объём, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы, что позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«удовлетворительно» - заслуживает обучающийся, обнаруживший частичные знания учебного материала, умеющий выполнять часть задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную литературу. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета. В частности, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод, что, тем не менее, позволяет сделать вывод о сформированности необходимых компетенций.

«неудовлетворительно» - заслуживает обучающийся, не усвоивший значительную часть программного материала практики, не ответивший на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы, не выполнивший индивидуальное задание. Необходимые компетенции не сформированы.

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **8.1. Основная учебная литература**

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1091474>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://bibli-online.ru/bcode/452907>

3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-107856-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1031132>

### **8.2. Дополнительная литература**

4. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст :

электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446658> (дата обращения: 12.05.2020).

5. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-16-103502-3. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1020726> (дата обращения: 12.05.2020)

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/453019>

7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452876>

8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103431-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/983545>

### 8.3. Нормативные документы

1. Российская Федерация. Законы. О защите прав потребителей: [федер.закон № 2300-1 ФЗ от 07.02.1992 с изм. от 05.05.2014]. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
2. «Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"(в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_15559/5e8938421a055563b3d944b848589aca9432aab0/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_15559/5e8938421a055563b3d944b848589aca9432aab0/)
3. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст)– Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_124542/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/)
4. "ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1675-ст) – Режим доступа:

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=OTN&n=9395#09614699463902128>

5. "услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. ГОСТ Р 50762-2007" (утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст) – Режим доступа: <http://www.zakonprost.ru/content/base/153116>
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования (Дата введения 2015-01-01) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу (Дата введения 2016-01-01) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31986-2012) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q>
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (от 27 июня 2013 года №31987-2012) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual/q/>
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания (от 27 июня 2013 года №31988-2012) – Режим ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (от 27 мая 2014 года №32692-2014) – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q>

#### 8.4. Ресурсы сети «Интернет»

Адрес ресурса	Описание ресурса
<a href="http://academicjournals.org/">http://academicjournals.org/</a>	Научные журналы, включающие в себя статьи в области сельского хозяйства, инженерного дела.
<a href="http://bibliofond.ru/">http://bibliofond.ru/</a>	База знаний и сборник бесплатных рефератов, курсовых, дипломных присланных авторами. База знаний предназначена для обучения самостоятельному написанию работ.
<a href="http://biblio-online.ru/">http://biblio-online.ru/</a>	Электронная библиотечная система.
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	Электронная библиотечная система.
<a href="http://yandex.ru/">http://yandex.ru/</a>	Поисковая система и интернет-портал.
<a href="http://wikipedia.org/">http://wikipedia.org/</a>	Свободная энциклопедия.
<a href="http://rospotrebnadzor.ru/">http://rospotrebnadzor.ru/</a>	Федеральная служба по надзору в сфере прав потребителей и

	благополучия человека.
<a href="https://working-papers.ru/">https://working-papers.ru/</a>	Образцы и шаблоны документов.
<a href="http://google.ru/">http://google.ru/</a>	Поисковая система и интернет-портал.

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Для подготовки отчета по результатам прохождения практики обучающимися используются компьютеры со специализированным программным обеспечением, используемым для обработки данных и подготовки отчета и презентации:

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Демонстрация материалов	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Мультимедиа-технология	Microsoft PowerPoint 2010, Microsoft Word 2010, Microsoft Excel 2010
Заполнение документации в АСУ	АСУ «Трактир»
Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint
Автоматизированное взаимодействие с обучающимися	Сеть Интернет, личный кабинет обучающегося, электронное портфолио
Справочно-правовая система «Гарант»	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Назначение аудиторий	Оснащение
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект специальной учебной мебели. Доска аудиторная меловая. Демонстрационное оборудование (переносное) Учебно-наглядные пособия.
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Технологическое оборудование: немаханическое, механическое, тепловое, холодильное.



Помещения для самостоятельной работы	Комплект специальной учебной мебели: стол стулья Комплект специализированной мебели для размещения учебной, методической и научной литературы и нормативно-технической документации доска аудиторная меловая мониторы системный блок клавиатура мышь Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации
--------------------------------------	--

Практика проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО.

Обучающиеся пользуются материально-технической базой организации, в которой проходят практику.

## 11. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Организация и руководство практикой осуществляется на основе Положения о практической подготовке обучающихся Сибирского университета потребительской кооперации (СибУПК) от 18 сентября 2020 года.

Для руководства практикой, проводимой в институте, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры социально-культурного сервиса и туризма.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава кафедры социально-культурного сервиса и туризма и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от института:  
 организует прохождение медицинской комиссии обучающимися для получения допуска на производственную практику;  
 составляет рабочий график (план) проведения практики;  
 разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;  
 участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ООП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции

и организация в предприятиях питания»; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при выполнении заданий производственной практики;

оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководство от базы практики – профильного предприятий осуществляют ведущие специалисты (ответственное лицо от профильной организации) предприятия.

Руководитель практики от профильной организации:

согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

предоставляет рабочие места обучающимся;

обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Распределение обучающихся по предприятиям – базам практик выполняют руководители практик от кафедры при содействии менеджера по практике и трудоустройству студентов института.

Направление обучающихся на практику проводится на основании приказа директора института с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Условием допуска обучающегося к производственной практике является наличие медицинской книжки.

## **12. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.



Автономная некоммерческая образовательная  
организация

высшего образования

Центросоюза Российской Федерации  
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

### ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Обучающемуся(ейся) \_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) «Технология продукции и организация в  
предприятиях питания»  
ФИО обучающегося(ейся) \_\_\_\_\_

Шифр \_\_\_\_\_

Вид практики: производственная практика

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

Приказ о направлении на практику: \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок сдачи студентом отчета на кафедру \_\_\_\_\_

I. Перечень подлежащих разработке вопросов и общее направление работы:

- 1.
- 2.
- 3.

II. Объем отчета по практике \_\_\_\_\_

Задание выдано

Руководитель практики от института \_\_\_\_\_

ФИО, ученая степень, должность \_\_\_\_\_

(подпись)

Задание получено

Обучающийся(аяся) \_\_\_\_\_

(подпись)

Задание согласовано

Руководитель практики

от профильной организации \_\_\_\_\_

ФИО

(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_г.

## ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ПРОФИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ О РАБОТЕ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ-ПРАКТИКАНТА

*ФИО обучающегося*

направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
направленность (профиль) «Технология продукции и организация в  
предприятиях питания»  
группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

прошел(ла) производственную практику по получению профессиональных  
умений и опыта профессиональной деятельности

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
в \_\_\_\_\_ организации

*наименование организации, юридический адрес, телефон*

под руководством \_\_\_\_\_

*ИО Фамилия, должность руководителя практики от профильной организации*

1. За время прохождения практики обучающийся продемонстрировал  
освоенность компетенций на уровне:

Наименование и шифр компетенций в соответствии с учебным планом	Шкала оценивания сформированности компетенции, элемента компетенции*			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)				
способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);				
способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);				

способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);				
способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);				
готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);				
готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5).				
способность 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-1);				
владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);				
владение 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 (ПК-3);				
готовность 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-4);				
способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);				
способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6)				
способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7)				
способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15)				
способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);				
владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19).				

\* в столбце по шкале оценивания отметить знаком «+»

2. Общая характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики:

---

---

---

---

Дополнительно об обучающемся сообщаем:

---

---

Рекомендуемая оценка по результатам практики \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ профильной организации  
\_\_\_\_\_ / должность, И.О. Фамилия  
подпись, заверенная печатью





Автономная некоммерческая образовательная  
организация  
высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Совместный рабочий график (план)  
проведения практики в профильной организации  
на 201\_ -201\_ учебный год

Вид практики: производственная практика

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

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

ФИО обучающегося

Обучающийся(щаяся) \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

Дата	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики
1	2	3
1	1.Подготовительный	- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка организации;
2	2. Основной	Технологические процессы производства продукции питания различного назначения:
		2.1. Технологический процесс приготовления первых блюд
		2.2. Технологический процесс приготовления блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий
		2.3. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, птицы, дичи и кролика
		2.4. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога
		2.5. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок

3	3. Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала.</li> <li>– Оформление индивидуального задания;</li> <li>– Разработка выводов и рекомендаций;</li> <li>– предоставление дневника, отчета;</li> <li>– Выступление с докладом, защита отчета по практике</li> </ul>
---	-------------------	---

Руководитель практики  
от института

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_

подпись, заверенная печатью

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия, должность

Дата согласования «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



Автономная некоммерческая образовательная  
организация

высшего образования

Центросоюза Российской Федерации  
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Совместный рабочий график (план)  
проведения практики в профильной организации  
на 201\_ -201\_ учебный год

Вид практики: производственная практика

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

Место прохождения практики: \_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Сроки прохождения практики с «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г.

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

ФИО обучающегося

Обучающийся(щаяся) \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

Дата	Наименование разделов (этапов) практики	Виды работ, в решении которых обучающийся принимает участие в процессе практики
1	2	3
1	1.Подготовительный	- инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка организации;
2	2. Основной	2. Технологические процессы производства продукции питания различного назначения: 2.1. Технологический процесс приготовления десертов (сладких блюд горячих и холодных) 2.2. Технологический процесс приготовления напитков горячих и холодных 2.3. Технологический процесс приготовления блюд и изделий из муки 2.4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий

3	3. Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала.</li> <li>– Оформление индивидуального задания;</li> <li>– Разработка выводов и рекомендаций;</li> <li>– предоставление дневника, отчета;</li> <li>– Выступление с докладом, защита отчета по практике</li> </ul>
---	-------------------	---

Руководитель практики  
от института

\_\_\_\_\_

ученая степень, должность

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_

подпись, заверенная печатью

\_\_\_\_\_

И.О. Фамилия, должность

Дата согласования «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



Автономная некоммерческая образовательная  
организация  
высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

**ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ  
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(наименование организации (предприятия))

Обучающийся \_\_\_\_\_ курса

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

\_\_\_\_\_  
(группа, шифр)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание, ученая степень)

\_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Подпись И.О. Фамилия  
руководителя

