

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (Первый казачий универ-
ситет)**

**Филиал ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»
в г. Липецке**

Кафедра дисциплин технологического менеджмента

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация обще-
ственного питания

Профиль подготовки: Технология и организация централизованного производ-
ства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация: Бакалавр

Формы обучения: заочная

Липецк-2014

Рабочая программа производственной практики составлена по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», предназначена для бакалавров всех форм обучения.

Рабочая программа актуализирована на 2014-2015 уч. год.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры дисциплин технологического менеджмента (протокол № __ от _____ 20__ г.)

И.о. заведующего кафедрой _____ Якунина В.Н.
дисциплин технологического _____

1. Общие требования к организации практики:

Организация производственной практики осуществляется на основании положения о порядке проведения практики студентов.

Кафедра дисциплин технологического менеджмента при направлении студентов на производственную практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1.1. Цель практики:

- осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. (ПК-6);
- умение использовать технические средства для измерения основных параметров качества готовой продукции, организация и осуществление процесса производства продукции питания (ПК-7);
- организация документооборота по производству на предприятиях питания, способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12).

1.2. Продолжительность практики:

Продолжительность производственной практики составляет 2 недели, 108 часов или 3 зачетные единицы.

1.3. Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

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

Производственная практика проводится на базе предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий или в лабораториях института.

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции обучающегося: ОК-4; ОК-7; ОК-10; ОК-11; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-25; ПК-28; ПК-33; ПК-34; ПК-35.

1.5. Место практики в структуре ОП

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Экономика, Экология, Информатика, Неорганическая химия, Органи-

ческая химия, Ведение в профессию, Технология продукции общественного питания; Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров.

1.6 Форма отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является зачет, формой отчетности - отчет и дневник (Приложения 1, 2).

2. Содержание практики, методические рекомендации к ее прохождению

2.1. Тематический план и содержание практики

Тематический план	Содержание практики	Трудоем- кость, ЗЕТ/акад час.	При- мечание
Подготовительный 4 дня	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	2,5/90	
Производственный 2 недели	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су- шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.	3/108	
Заключительный 3 дня	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	0,5/18	
ИТОГО 2 недели		6/216	

2.2 Условия реализации практики

Практика осуществляется, на базе современных предприятий индустрии питания, связанных с технологией и организацией централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.

Права и обязанности студентов-практикантов:

Студенту необходимо знать, что в период прохождения практики на него

распространяются правовые условия трудового законодательства РФ, а также внутреннего распорядка базы практики. Исходя из этого, определяются основные права и обязанности студента-практиканта.

Студент имеет право:

- выбирать для прохождения базу практики по своему усмотрению;
- получать консультацию по всем вопросам, касающимся практики, у руководителей от базы практики и института;
- обращаться по спорным вопросам к руководителю практики, заведующему кафедрой и декану факультета.

Студент-практикант обязан:

- своевременно прибыть на место практики, пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- явиться к руководителю от базы практики, ознакомить его с программой практики и индивидуальным заданием, получить указания о дальнейшей работе, составить график проведения консультаций;
- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка организации - базы практики;
- максимально эффективно использовать отведенное для практики время;
- при возникновении трудностей и препятствий по выполнению программы обращаться к руководителям практики и на кафедру института;
- выполнять в полном объеме все требования программы практики;
- обеспечить качественное выполнение всех заданий, предусмотренных программой;
- полностью выполнить определенное руководителем индивидуальное задание на практику;
- участвовать в общественной жизни коллектива базы практики;
- подчиняться требованиям руководителя от базы практики и института, также администрации базы практики по выполнению программы и учебных заданий по практике.
- выполнять отдельные разовые и постоянные поручения руководителей в соответствии со спецификой, функциями, задачами и полномочиями объекта практики;
- выполнять указания руководителей практики от института и базы практики;
- осуществлять сбор и анализ фактических материалов, необходимых для подготовки отчета о практике;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- отчитываться перед руководителем практики от кафедры о ходе выполнения работ, предусмотренных индивидуальным заданием и календарным планом практики;
- проводить необходимые исследования, наблюдения и сбор материалов для написания докладов и сообщений на студенческих научно-практических конференциях;
- научиться применять на практике полученные знания по базовым и профессиональным дисциплинам;

- к окончанию практики уметь выполнять обязанности менеджеров низшего звена управления;
- подготовить письменный отчет о прохождении практики в соответствии с выданным заданием;
- получить от руководителя практики по месту ее прохождения отзыв о своей работе, заверенный печатью;
- в установленный срок прибыть на кафедру и защитить отчет о практике перед комиссией.

В период практики студент должен проявить себя как начинающий специалист, обладающий высокими моральными качествами, общественной активностью. Он должен быть примером организованности, дисциплинированности и трудолюбия, должен стремиться показать свою профессиональную компетентность, активно участвовать в жизни коллектива.

Отсутствие студента-практиканта на закрепленном рабочем месте считается прогулом. Если прогулы составляют более 30% рабочего времени, учебная практика студенту не засчитывается.

В случае невыполнения предъявляемых требований студент-практикант может быть отстранен от прохождения практики. Студент, отстраненный от практики или работа которого на практике признана неудовлетворительной, считается не выполнившим учебный план данного семестра.

Нарушением дисциплины и невыполнением учебного плана считается несвоевременная сдача студентами документации по практике. К таким студентам применяются меры взыскания (не допускаются к сессии, посещению занятий, отчисляются из института).

Студенты, не выполнившие программу практики, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета отчисляются из института за академическую неуспеваемость. По решению декана факультета студентам может назначаться повторное прохождение практики в рамках регламента учебной деятельности.

В случае уважительной причины студенты, не получившие зачет по практике, направляются на повторное прохождение практики.

3. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

- Артёмова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артёмова.-2-е изд., перераб. и доп.- М.:КноРус, 2008.- 336 с.
- Барановский В.А. Повар-технолог: учебное пособие / В.А. Барановский.- 2-е изд.- Ростов на Дону: Феникс, 2005.- 414 с. Гриф.
- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный.- М.: Дашков и К°, 2007.- 108 с.
- Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие / И.С. Витол и др.; под ред. А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи плюс. 2013.- 720 с.

Дополнительная литература

- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников / под ред. М.П. Могильного.- М.: ДеЛи принт, 2005.- 628 с.
- Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный.- М.: ДеЛи плюс, 2011.- 1008 с.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@garus.ru, автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ- Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», находящихся в свободном доступе для студентов.

5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

включает прохождение производственной практики на современных предприятиях, выпускающих широкий ассортимент кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий.

6. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации студентов по практике

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

Студент, прошедший производственную практику:

способен представить современную картину мира на основе целостной системы естественно-научных и математических знаний, ориентироваться в ценностях бытия, жизни, культуры. Способен к анализу социально-значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни к осуществлению просветительной и воспитательной деятельности в сфере публичной и частной жизни (ОК-1);

демонстрирует гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-2);

способность ориентироваться в базовых положениях экономической теории, особенностях рыночной экономики, самостоятельно вести поиск работы на рынке труда (ОК-3);

свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторiku, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из ино-

иностранных языков (ОК-4);

способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству (ОК-5);

способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным. Способен на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеет навыками самостоятельной работы (ОК-6);

способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

демонстрирует понимание значимости своей будущей профессии, стремление к ответственному отношению к своей трудовой деятельности. Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-8);

способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-9);

владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь (ОК-10);

способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-12);

использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-13);

способен к анализу социально значимых процессов и явлений, к ответственному участию в общественно-политической жизни (ОК-14);

владеет одним из иностранных языков на уровне бытового общения, понимает основную терминологию сферы своей профессиональной деятельности (ОК-15).

способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);

владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);

использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

умеет 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-7);

владеет современными информационными технологиями, способен 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-8);

знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-9);

устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов 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-10);

умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья

персонала (ПК-14);

устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-15);

определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивает результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-17);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения и оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-18);

умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-19);

уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-23);

умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-24);

владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявляет коммуникативные умения (ПК-26);

умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-27);

способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-

28);

способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-29);

умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-30);

способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-31);

способен измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-32);

умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35);

осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способен проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-36);

умеет планировать маркетинговые мероприятия и составлять календарно-тематические планы их проведения, умеет составлять рекламные сообщения о продукции производства и планировать рекламные акции, владеет принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-37);

умеет прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-38);

способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-39).

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

В основе системы показателей и критериев оценки компетенций – совмещение требований предприятий-работодателей – потребителей квалифицированного труда выпускников вузов с требованиями Федеральных образовательных стандартов (ФГОС) по направлениям подготовки к компетенциям выпускников вузов.

В основе метода и системы оцениваемых компетенций – балльный подход к установлению критериев для различных по значимости компетенций. Максимальная оценка, которую может получить по совокупности количественных значений компетенций каждый из оцениваемых выпускников вузов составляет 100 баллов.

На первом этапе формируются показатели компетенций и, следовательно, критерии их оценки, характеризующие возможности будущих бакалавров, их потенциал, важнейшие из которых – высокая степень профессионализма, выражающаяся в знании и владении современными технологиями, включая информационные, применяемые в мировой практике, владение современным новейшим отечественным и иностранным оборудованием – технологическим, контрольно-измерительным, испытательным.

На этом этапе оцениваются знания:

- современных технологий в индустрии питания, применяемых в отечественной и мировой практике;
- современного оборудования, в т.ч. иностранного: технологического, контрольно-измерительного, испытательного;
- современных информационных технологий;
- российских и иностранных нормативно-технической документации (НТД), основ стандартизации, современных методов менеджмента.

На втором этапе формируется группа компетенций и критериев их оценки, характеризующие достижения бакалавров на момент оценки их деятельности. Достижения – результаты реализации возможностей студентов (претендентов на рабочие места предприятия) отражают их социальные и личностные качества, степень реализации ими возможностей, заложенных при получении образования в ВУЗе.

Эта группа объединяет компетенции с их критериальными значениями, характеризующие объективные и субъективные аспекты сформированных показателей, отражающих способность студента реализовать свои возможности на практике и накопленный опыт, а также включает кроме профессиональных и личностные и социальные компетенции:

- ответственность, заинтересованность, мотивируемость;
- способность работать в команде, адаптируемость, толерантность;
- опыт практической деятельности;
- обучаемость непосредственно на рабочем месте;
- востребованность рынком труда направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и профиля подготовки;
- престиж образовательного учреждения (МГУТУ), его репутация.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для

оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы по технике безопасности

- Требования охраны труда и техники безопасности при работе с технологическим оборудованием.
- Технологическое оборудование, применяемое при производстве овощных полуфабрикатов. Санитарные требования, предъявляемые к работе овощного цеха.
- Универсальные тепловые аппараты (плиты). Назначение. Классификация. Техничко-экономические показатели работы.
- Жарочные и пекарные шкафы. Назначения и правила эксплуатации.
- Фритюрницы. Правила эксплуатации. Санитарные требования к приготовлению пирожков во фритюре.
- Пищеварочные котлы и автоклавы. Техника безопасности при эксплуатации сосудов, работающих под давлением на предприятиях общественного питания.
- Мясорубки. Правила эксплуатации. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования на предприятиях общественного питания.
- Картофелечистки. Назначение. Классификация. Правила эксплуатации.

Вопросы по санитарии и гигиене

- Правовые и организационные основы пищевой гигиены. Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор в области питания.
- Медицинские осмотры, профилактические обследования. Санитарная документация и гигиеническая подготовка персонала предприятия.
- Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний на предприятиях общественного питания. Меры профилактики этих заболеваний.
- Эпидемиологическое значение насекомых и грызунов. Меры борьбы с возбудителями пищевых заболеваний и их переносчиками на предприятиях питания.
- Гельминтозы и их профилактика на предприятиях питания.
- Техническая оснащенность предприятий питания. Требования охраны труда и техника безопасности при работе с технологическим оборудованием.
- Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе холодного цеха.
- Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе горячего цеха.
- Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к работе кондитерского цеха.

Вопросы по технологии продукции общественного питания

- Способы механической обработки
- Способы нагрева пищевых продуктов.
- Положительная сторона тепловой обработки.
- Санитарное значение тепловой обработки.

- Недостатки тепловой обработки.
- Основные способы тепловой обработки.
- Вспомогательные способы тепловой обработки и их роль.
- Какой способ тепловой обработки называется припуском?
- При каком способе тепловой обработки диффузия растворимых веществ меньше?

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций:

- программа и план-график проведения контрольно-оценочных мероприятий на весь срок освоения ОП;
- модели компетенций и программы оценивания компетенций в соответствии с уровнями обучения и профилем направления;
- совокупность контрольно-оценочных материалов (опросников, тестов и т.п.) по этапам обучения на входе у студентов первого курса, приступающих к освоению ОП; после первого курса; после практики;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций на всех этапах проверки (описание процедур входного контроля уровня сформированности общих компетенций студентов первого курса в начале освоения ОП; материалы для проверки компетенций на разных стадиях освоения ОП по направлениям подготовки);
- требования к квалификации разработчиков оценочных средств и организаторов проведения оценивания;
- технологии и методы обработки результатов оценивания компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуру оценивания, а также инструкции и программно-инструментальные средства обработки результатов, статистического анализа данных графической визуализации, форматы представления результатов;
- наборы показателей и критериев оценки уровней сформированности компетенций и шкалы оценивания в соответствии с задачами контроля;
- рекомендации по интерпретации результатов оценивания и методические материалы, определяющие процедуру обсуждения результатов со студентами, рекомендации по накоплению оценок и их использованию в портфолио студента;
- структура портфолио и обеспечение доступности статистической информации пользователям (интерфейсы по категориям пользователей: студентам, преподавателям, администрации, работодателям и др.);
- программы подготовки оценщиков и экспертов для проведения контрольно-оценочных процедур;
- банк статистической информации и мониторинга достижений;
- рекомендации по обновлению фонда оценочных средств (периодичность, степень обновления, изменения процедур, методов, технологий, показателей, критериев и др.).

Рекомендации по оформлению отчета студента по практике

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»**

Филиал ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в г. Липецке

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

направление подготовки: *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

профиль подготовки: *Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий*

квалификация: *Бакалавр*

формы обучения: *очная, заочная*

Место прохождения практики

(полное название предприятия, адрес, телефон)

Время прохождения практики

Руководитель практики от кафедры (фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации (фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил (студент группы, дата, подпись)

Отчет защищен с оценкой (руководитель, дата, подпись)

Липецк, 2014

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»**

Филиал ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в г. Липецке

ДНЕВНИК ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента (Ф.И.О) _____

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

Профиль подготовки: *Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий*

Курс: _____

Практику проходил (а) в _____
(название организации)

Ответственный за практику: _____

Срок практики по учебному плану: _____

Назначен на должность: _____

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента, трудоемкость	Форма контроля	Примечание
	Включают: подготовительный этап, экспериментальный, подготовка отчета и др.	Включает: ознакомительные лекции, мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и учебного материала, наблюдения, измерения и т.д.	Указывается форма отчетности: собеседование, дифференцированный зачет, зачет, и др. формы аттестации	Курс, семестр

(Указываются образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при выполнении различных видов работ на различных практиках)