



**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский инновационный университет имени  
В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»  
Нижнекамский филиал**

**Экономический факультет**

**Кафедра Технологии и организации общественного питания**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

\_\_\_\_\_ О.М. Васильева

«27» марта 2020 г.

**Программа учебной практики.**

**Практика по получению первичных профессиональных умений и  
навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-  
исследовательской деятельности**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

«Технология организации ресторанного дела»

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

г. Нижнекамск – 2020

## **1. Цели учебной практики**

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), обучающихся проводится в соответствии с учебным планом, является важной частью подготовки к будущей профессиональной деятельности и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на начальную профессионально-практическую подготовку по направлению бакалавриата 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Целью учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является получение обучающимися направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания общих представлений о работе предприятий индустрии питания, номенклатуре выпускаемой продукции и принципах организации производственных процессов предприятий общественного питания, сетевых и крупных предприятий питания, крупных специализированных цехов, имеющих функцию кулинарного производства, продовольственном сырье растительного и животного происхождения, продукции питания различного назначения, контроля качества сырья и готовой продукции, технологическом оборудовании.

## **2. Задачи учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

Задачами учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) являются:

- закрепление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных с обучающимися в процессе обучения;
- изучение специфики работы предприятий индустрии питания;
- изучение структуры производства, технологических процессов в цехах предприятий питания;
- изучение правил безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- изучение правил санитарии и гигиены, обязательные для предприятий питания;
- изучение нормативно-технической и технологической документации, применяемые на предприятиях общественного питания;

– развитие деловых и личностных качеств для будущей деятельности в системе общественного питания;

– сбор и систематизация эмпирического материала, подготовка к написанию отчета по практике.

Кафедра может дать обучающимся индивидуальные задания в рамках общих задач практики в соответствии с тематикой научных исследований, проводимых кафедрой.

**Область профессиональной деятельности** по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания включают в себя:

– обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания;

– производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

– эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания;

– разработку рецептур, технологий и нормативной документации на производство новых продуктов здорового питания, организацию производства и обслуживания на предприятиях питания;

– контроль за эффективной деятельностью предприятия питания;

– контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

– проектирование и реконструкция предприятий питания.

**Объекты профессиональной деятельности**

– продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

– продукция питания различного назначения;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

– технологическое оборудование;

– сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

– центральный офис сети предприятий питания.

Практика позволяет заложить основы формирования у обучающихся планируемых результатов следующих **видов деятельности**:

– организационно-управленческая.

### **3. Вид практики, способ и формы ее проведения**

Типом учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающихся является: учебная

практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики – стационарная; выездная.

Форма – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данной практики.

Руководство практикой. Учебно-методическое руководство учебной практикой обучающихся выполняется кафедрой технология и организации общественного питания, которая выделяет преподавателя-руководителя. Работа каждого обучающегося проводится в соответствии с программой практики.

**Руководитель практики от университета:**

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;

оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;

оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

**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.

**Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Практика для обучающихся из числа инвалидов и обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости может проводиться с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения практики обучающимися с инвалидностью учитываются рекомендации, содержащиеся в индивидуальной

программе реабилитации или абилитации инвалида (при предъявлении обучающимся), относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций. Выбор мест прохождения практик для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитывает требования их доступности.

Способы проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья и ФГОС ВО.

#### **4. Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В совокупности с другими дисциплинами базовой части ФГОС ВО учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) направлена на формирование следующих общекультурных (ОК), обще профессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код компетенции		Планируемые результаты	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знания	основы философских знаний и принципы логического мышления
		Умения	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
		Навыки и/или опыт деятельности	применения основ философских знаний, отстаивать свои взгляды, формулировать и аргументировать свою мировоззренческую позицию
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской	Знания	основные этапы и закономерности исторического развития общества
		Умения	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
		Навыки и/или опыт деятельности	изучения исторического развития общества для формирования гражданской позиции

	позиции		
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знания	основы письменности и риторики, основы лексики и грамматики родного языка
		Умения	аргументировано и четко строить свою речь
		Навыки и/или опыт деятельности	подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на русском языке, использования профессиональной терминологии для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знания	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов
		Умения	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций
		Навыки и/или опыт деятельности	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знания	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания
		Умения	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей
		Навыки и/или опыт деятельности	самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием	Знания	современные информационные технологии
		Умения	получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; получать первичные умения научно-исследовательской деятельности
		Навыки и/или опыт деятельности	деловой переписки и делопроизводства; первичными навыками научно-исследовательской деятельности

	информационных, компьютерных и сетевых технологий		
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знания	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля
		Умения	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам
		Навыки и/или опыт деятельности	технологического контроля продукции и услуг
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знания	правила эксплуатации технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей
		Умения	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала; производить продукцию с использованием современного технологического оборудования
		Навыки и/или опыт деятельности	безопасной эксплуатации технологического оборудования
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть	Знания	основы торговой деятельности
		Умения	организовывать процессы товародвижения
		Навыки и/или опыт деятельности	организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания

	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания		
--	---	--	--

## **5. Место учебной практики в структуре ООП бакалавриата**

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) – одна из форм обучения, являющаяся интегрирующим компонентом личностно-профессионального становления будущего бакалавра; это процесс овладения различными видами профессиональной деятельности, в котором создаются условия для самопознания, самоопределения обучающихся в различных социально-профессиональных ролях и формируется потребность самосовершенствования в профессиональной деятельности.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) имеет код Б2.В.01(У), относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока Б2 «Практики» основной образовательной программы по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология организации ресторанного дела», уровень образования бакалавриат.

**6. Место проведения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела» проходят на предприятиях общественного питания:**

- ООО «Управление общественного питания «Нефтехим»;
- ООО «Комбинат питания «Шинник»;
- АО Департамент продовольствия и социального питания «Дирекция по организации питания в г. Нижнекамске и Нижнекамском районе»;
- АО ТАНЕКО Санаторий профилакторий «Шифалы»;
- ООО «Рахмат»;

- ООО «Позитив-1»;
- ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис»;
- ООО «Ресторан «Арба»;
- ООО «Бор»;
- ООО «Золотая вилка» и другие предприятия общественного питания.

**7. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах**

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы 108 часов (2 недели).

Вид промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

**8. Содержание учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая контактную, самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)
Подготовительный этап		
1	Ознакомительная лекция (ознакомление с программой практики, получение методических указаний по практике, индивидуального задания на практику)	3
2	Инструктаж по ТБ, первичный инструктаж на рабочем месте, правила внутреннего трудового распорядка	3
Содержательный этап		
3	Ознакомление с направлением деятельности, отраслевой принадлежностью, структурой предприятия	60
4	Ознакомление с нормативными документами и принципами организации деятельности предприятия	40

Отчетный этап		
5	Оформление отчета о прохождении практики. Защита отчета с презентацией (диф. зачет)	2
	<b>Итого</b>	<b>108</b>

В рамках учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающиеся знакомятся с предприятием, с организацией производства продукции на предприятии общественного питания, изучают помещения для приемки и хранения товаров. В процессе прохождения практики обучающиеся также знакомятся с организацией работы цехов предприятия общественного питания: овощного; мясорыбного; цеха доработки полуфабрикатов (для предприятий, работающих на полуфабрикатах); горячего; холодного; мучного; кондитерского, с организацией работы вспомогательного производства и с работой раздаточной.

### 9. Формы отчетности по практике

Обучающиеся, для сдачи отчета по практике, должны предоставить следующий пакет документов:

1. Заявление обучающегося о месте прохождения практики (см. Приложение 1).

2. Индивидуальное задание, выполняемое в период практики (см. Приложение 2).

3. Отчет о прохождении практики. Отчет сдается и защищается в последний день практики (см. Приложение 3).

4. Дневник по практике. В дневнике обязательно заполняются информация о прибытии и убытии с базы практики, календарный план прохождения практики, периодические рабочие записи (см. Приложение 4).

Руководитель практики от Университета предоставляет следующий пакет документов:

1. График рабочий (план) проведения практики или Совместный График рабочий (план) проведения практики (см. Приложение 5).

2. Заключение руководителя практики от Университета и/или Заключение руководителя практики от профильной организации (см. Приложение 6).

## 10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Перечень компетенций выпускников образовательной программы, в формировании которых участвует учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Пункт практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	подготовительный, содержательный и отчетный	основы философских знаний и принципы логического мышления	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	применения основ философских знаний, отстаивать свои взгляды, формулировать и аргументировать свою мировоззренческую позицию
2	ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	подготовительный, содержательный и отчетный	основные этапы и закономерности исторического развития общества	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	навыками изучения исторического развития общества для формирования гражданской позиции
3	ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на	подготовительный, содержательный и отчетный	основы письменности и риторики, основы лексики и грамматики	аргументировано и четко строить свою речь	навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на

		русском и иностранно м языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		родного языка		русском языке, использования профессиональной терминологии для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
4	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	подготовительный, содержательный и отчетный	концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических, конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
5	ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	подготовительный, содержательный и отчетный	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области производства продуктов питания	формулировать цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	владеть навыками самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
6	ОПК- 1	способность	подготовительный,	современные информацио	получать и обрабатывать	нормами деловой переписки и

		осуществляют поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляют ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	содержательный и отчетный	новые технологии	информацию, необходимую для организации работы предприятия питания; получать первичные умения научно-исследовательской деятельности	делопроизводства; первичными навыками научно-исследовательской деятельности
7	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	подготовительный, содержательный и отчетный	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	первичными практическими навыками технологического контроля продукции и услуг
8	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности	подготовительный, содержательный и отчетный	правила эксплуатации и технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и техники безопасности; потенциальным	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала; производить продукцию с использованием	практическими навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования

		и разных классов предприятий питания		ые факторы риска для жизни и здоровья людей	современного технологического оборудования	
9	ПК-10	способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	подготовительный, содержательный и отчетный	основы торговой деятельности	организовывать процессы товародвижения	методами организации системы товародвижения и логистических процессов на предприятиях питания

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций**

№	Содержание индивидуального задания
---	------------------------------------

п/п	
1	2
1	Ознакомление с предполагаемой рабочей зоной или конкретным рабочим местом. Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
2	Написание разделов с использованием философских и исторических данных. – Ознакомление с предприятием; – Ознакомление с помещениями для приемки и хранения товаров; – Ознакомление с организацией производства продукции на предприятии общественного питания.
3	Написание разделов, включающих: осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг, безопасную эксплуатацию различного вида технологического оборудования и анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж. – Ознакомление с организацией работы цехов предприятия общественного питания; – Ознакомление с организацией работы вспомогательного производства; – Ознакомление с работой раздаточной.
4	Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, предоставить ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий для формирования списка использованной литературы.
5	Оформление отчета по учебной практике в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями с отражением аналитического исследования в форме иллюстративного материала и общих выводов и итогов его исследования.
6	Защита отчета учебной практики с использованием коммуникативных методов и приемов делового общения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Примерный перечень дополнительных вопросов, задаваемых при процедуре защиты отчета о прохождении учебной практики (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

1. Какие философско-мировозренческие концепции повлияли на формирование вашей позиции по отношению к будущей профессии?

2. Какие философские знания, на ваш взгляд, помогают формированию мировоззренческой позиции?

3. Какие основные философские знания были использованы в ходе прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)?

4. Какие основные этапы и закономерности исторического развития повлияли на формирование гражданской позиции, в том числе касающейся вашей профессиональной деятельности?

5. Какие проблемы возникают при межличностном и межкультурном

взаимодействии при коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках?

6. В чем заключаются навыки работы в коллективе организации?

7. Какие требования безопасности и охраны труда необходимо придерживаться в вашей профессиональной деятельности?

8. Характеристика и совершенствование процесса товароснабжения на предприятии общественного питания.

9. Анализ товароснабжения предприятия общественного питания.

10. Сущность и значение организации товароснабжения.

11. Структура товарооборота предприятий общественного питания.

12. Планирование товарооборота предприятий общественного питания.

13. Способы продвижения услуг предприятия общественного питания.

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Ведение дневника оценивается по следующей шкале баллов:

Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл
<b>I.Реализация компетентного подхода</b>	<b>16</b>	
Умение анализировать основы профессиональных знаний и применять их в первичном овладении профессиональной деятельностью, работать в коллективе, использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6)	6	
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника (ОК-7)	4	
Умение анализировать информацию баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, оценивать качество продукции и услуг, производить продукцию с использованием технологического оборудования (ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4)	6	
<b>II.Оценка ведения дневника по формальным признакам</b>	<b>4</b>	
Соответствие оформления Дневника методическим указаниям	2	
Соответствие содержания Дневника Заданию на учебную практику	2	
<b>Итого</b>	<b>20</b>	

Оценивание подготовки отчета о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) руководителем практикой от Университета осуществляется по следующей шкале баллов:

№	Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл
<b>I.</b>	<b>Реализация компетентного подхода</b>	<b>25</b>	
1	Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень	5	

	самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения ( <b>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОПК-1</b> )		
2	Умение организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия ( <b>ОПК-3, ОПК-4</b> )	10	
3	Умение анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания ( <b>ПК-10</b> )	10	
<b>II.</b>	<b>Оценка подготовки отчета по формальным признакам</b>	<b>15</b>	
1	Соблюдение сроков сдачи работы	5	
2	Наличие в тексте сносок и правильность цитирования	5	
3	Соответствие оформления отчета методическим указаниям	5	
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

Оценивание результатов прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) по следующей шкале баллов:

	Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл
<b>I.</b>	<b>Реализация компетентного подхода</b>	<b>15</b>	
1	Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения ( <b>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1</b> )	5	
2	Умение организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия ( <b>ОПК-3, ОПК-4</b> )	5	
3	Умение анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания ( <b>ПК-10</b> )	5	
<b>II.</b>	<b>Оценка защиты отчета по формальным признакам</b>	<b>25</b>	
5	Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов анализа, выводов по проблемам и путям их решения)	10	
6	Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность)	5	
7	Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах профессиональной терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов)	10	
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

Основными этапами формирования компетенций при проведении практики является последовательное прохождение содержательно связанных между собой этапов практики. Прохождение каждого этапа практики предполагает формирование у обучающихся компетенций. Результат аттестации обучающихся

на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Оценка за практику осуществляется с применением балльно-рейтинговой системы и складывается из баллов, набранных в течение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

В целом за практику, можно набрать максимум 100 баллов, причем за текущий контроль успеваемости, обучающийся в сумме может получить максимум 60 баллов, за промежуточную аттестацию – максимум 40 баллов. Практика считается освоенной, если обучающийся набрал не менее 60% от максимального балла за текущую работу успеваемости и не менее 60% от максимального балла за промежуточную аттестацию.

На промежуточной аттестации оценивается результат прохождения практики, который включает учет результатов текущего контроля успеваемости, сформированный отчет по практике и процедура защиты отчета.

Общий расчет баллов за практику

Вид работы	Минимально допустимый балл	Максимально возможный балл за отдельные виды работ
Текущая работа обучающегося	0-36	60
Промежуточная аттестация	24	40
ИТОГО	60	100

### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения.**

На каждом этапе прохождения учебной практики, руководитель практики осуществляет контроль за соблюдением сроков и этапов выполнения работы, путем проверки дневника практики, который заполняют обучающиеся очной и заочной форм обучения.

Оценочным средством текущего контроля успеваемости практики является дневник и подготовка отчета, который обучающийся заполняет в процессе прохождения практики.

Во время практики обучающийся ежедневно кратко и аккуратно записывает собственноручно в дневнике все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики. Содержание выполняемых работ должно быть согласовано с заданием на практику.

В соответствии с рабочим графиком (совместным рабочим графиком) обучающийся предоставляет дневник и формируемый отчет на просмотр

руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.

В установленный срок обучающийся должен сдать научному руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Обучающийся, также должен оформить заявление на подтверждение места прохождения практики. И представить гарантийное письмо, о подтверждении принятия обучающегося на практику.

Отчет о практике и документы к нему подшиваются в следующей последовательности:

1) титульный лист,

2) договор с руководителем базы практики и приложение к договору (для обучающихся заочной формы обучения, для обучающихся очной формы обучения, только в случае если они самостоятельно находят базу практики), (с подписью руководителя базы практики и печатью в договоре и в приложении к договору),

3) индивидуальное задание на практику,

4) дневник (направление на практику),

5) совместный рабочий график (план) проведения практики,

6) результаты практики, включающие в себя: Оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики, Оценочный лист защиты отчета о прохождении практики, подписанные руководителем практики от Университета,

7) результаты практики, включающие в себя Заключение руководителя практики от профильной организации, подписанное руководителем практики от организации,

8) содержание,

9) текст отчета,

10) выводы и предложения,

11) список использованной литературы,

12) приложения.

Отчет о практике должен отвечать определенным требованиям не только по структуре, но и по оформлению.

Защита отчета по практике проводится в последний день практики в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Процедура защиты предполагает краткий доклад обучающегося о результатах проделанной работы в рамках практики и ответы обучающегося на вопросы, задаваемые руководителем практики от университета. Для защиты отчета обучающегося предоставляется слово для выступления на 3-4 минуты.

Оценочными средствами **текущего контроля являются дневник, оценочный лист подготовки отчета о прохождении практики и**

**промежуточного контроля оценочный лист оценочный лист результатов прохождения практики, подписанные руководителем практикой от Университета.**

Требования к формированию задания, дневника, отчета по учебной практике и всех сопровождающих документов, а также процедура защиты отчета представлены в **Методических указаниях по ведению дневника и подготовке отчета по учебной практике.**

## **11. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения практики**

### Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : Федеральный закон от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

### Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.

6. ГОСТ 31985-2013. «Услуги общественного питания. Термины и определения» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31986-2012. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 196-ст.

8. ГОСТ 31987-2012. «Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» //

утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

9. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

10. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

11. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 194-ст

12. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

13. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

14. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18 апреля 2014 г. N 66-П

15. СанПин 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Ефимов А.Д., Фонарева Г.С., Толстова Л.А., и др. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

#### Технические документы

16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

19. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.: «Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011-720с.

21. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.: «Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

23. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

24. Методика разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях общественного питания. / Общественное питание. Справочник руководителя. / науч. рук. проекта А.Д. Ефимов; сост. А.Д. Ефимов, Г.С. Фонарева, Л.А. Толстова и др.; отв. за вып. В.М. Ковалев – М.: Изд. дом «Экономические новости», 2007. – 816 с.

25. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции: Ч. IV / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 3-е изд., с изм. и доп. – М.: Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.

26. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: справочник. / [сост. Федотова И.Ю.]. – [5. изд. (с испр. и доп.)]. – М.: Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2007. – 304 с.

27. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией

М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

31. Теплов, В. И. Физиология питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И.Теплов, В.Е. Боряе. - М.:Дашков и К, 2017. - 456 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=300579>

32. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/426587>

33. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. И. Гнездилова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 270 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/411348>

34. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456684>

35. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 1. [Электронный ресурс] : учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 211 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442533>

36. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Ч. 2. [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 302 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437231>

37. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=335034>

38. Грибанов, Д.Д. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Д.Д. Грибанов. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 127 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=330611>

39. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=327911>

б) Дополнительная литература:

40. Явна, Д.В, Сенсорные и перцептивные процессы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д.В. Явна , И.В. Куприянов ,М.В. Буняева. - Ростов-на-Дону:Южный федеральный университет, 2016. - 140 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=330775>

41. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. - 3-е изд., стер.. - СПб. : Изд-во "Лань", 2017. - 200с.

42. Веселов, А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.И. Веселов , И.А. Веселова. - М.:ИНФРА-М Издательский Дом, 2017. - 262 с – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=104122>

43. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=272162>

44. Митякина, Ю.А. Биохимия [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ю.А. Митякина. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2017. — 113 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=219761>

45. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа:<https://new.znaniium.com/read?id=330035>

46.Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=335034>

47.Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 349 с. – Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456431>

48. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. – Режим доступа :<https://new.znaniium.com/read?id=339104>

49. Ауэрман, Т. Л. Основы биохимии [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. – Режим доступа : <https://new.znaniium.com/read?id=329662>

50. Ершов, Ю. А. Биохимия [Электронный ресурс] : учебник и практикум / Ю. А. Ершов, Н. И. Зайцева ; под ред. С. И. Щукина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 323 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442538>

51. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 1. Метрология [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 235 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/456497>

52. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 2. Стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 481 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/index.php/bcode/442473>

53. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация [Электронный ресурс] : учебник / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. — 5-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 132 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/442474>

54. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — Режим доступа : <https://urait.ru/bcode/437797>.

в) интернет-ресурсы:

1. Электронная библиотека <http://window.edu.ru>
2. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
- 3.. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>
- 4.. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>
5. Виртуальная библиотека Государственной публичной научно-технической библиотеки <http://www.library.ru>
6. Сайт Национальной библиотеки Республики Татарстан <http://www.kitaphane.ru>
7. Электронная библиотека <http://www.e-library.ru>
8. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

## **12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

### **Программное обеспечение:**

При проведении практики используются программное обеспечение:

#### **Лицензионное программное обеспечение**

ОС MS Windows 7, 10

MS Office 16

MS Office Standard 2007

Kaspersky Endpoint Security 10

#### **Рекомендуемое дополнительное программное обеспечение**

7 ZIP

Adobe Acrobat Reader DC

K-Lite Mega Codec Pack 10

Mozilla Firefox

*Специализированное программное обеспечение, необходимое для выполнения программы практики в профильной организации (предоставляется профильной организацией).*

### **Информационные справочные системы**

*Справочно-правовая система «Гарант».*

*Электронная информационно-образовательная среда КИУ (ИЭУП).*

### **Профессиональные базы данных**

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики [http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>

3. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

4. Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>

5. Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров  
<http://dreamchef.ru/>

6. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров  
<http://frio.ru/>

7. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>

### **13. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Материально-технической базой проведения учебной практики является материально-техническая база сторонних организаций любой организационно-правовой формы (коммерческих, некоммерческих, государственных, муниципальных), в которых обучающиеся работают, оборудованы специальными помещениями.

Организация – база практики должна отвечать следующим требованиям:

- иметь высокий уровень управления и организации производства;
- иметь соответствующую информационную, законодательную и нормативно-правовую базу, инструктивный материал по направлениям деятельности;
- иметь материально-техническую базу, позволяющую обеспечить проведение практики обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. Предприятие должно быть оснащено современным торгово-технологическим оборудованием:
  - универсальными кухонными машинами;
  - сортировочно-калибровочным оборудованием;
  - моечным оборудованием;
  - очистительным оборудованием;
  - измельчительным оборудованием (размолочными машинами и механизмами, машинами и механизмами для получения пюреобразных продуктов, оборудованием для нарезания плодов и овощей, машинами для измельчения и нарезания мяса и рыбы, машинами для нарезания продуктов на ломтики);
  - месильно-перемешивающим оборудованием;
  - дозировочно-формовочным оборудованием;
  - прессующим оборудованием;
  - тепловым оборудованием (варочным, жарочно-пекарным, кухонными плитами, оборудованием для сохранения пищи в горячем состоянии);
  - торгово-технологическим оборудованием (весоизмерительными приборами, оборудованием для расчета с покупателями);

– холодильным оборудованием;

– содержать в штате должностное лицо, на которое может быть возложена обязанность непосредственного руководства практикой с целью обеспечения качественного уровня подготовки будущих бакалавров.

Материально-технической базой проведения практики является материально-техническая база Университета (учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, помещения для самостоятельной работы обучающихся).

Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации практики проходит на базе университета в аудитории оснащенной: специализированной учебной мебелью, ТСО: телевизор, ноутбук.

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, по практике включает: специализированную учебную мебель; ТСО: телевизор, ноутбук.

Самостоятельная работа обучающихся проходит в помещениях для самостоятельной работы, которые оборудованы специализированной учебной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза.

Декану экономического факультета  
НФ КИУ имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)  
Галеевой Евгении Исаевне  
от обучающегося группы \_\_\_\_\_  
формы обучения \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне место прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Способ проведения практики (выездная / стационарная)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись обучающегося) (ФИО)

Согласовано:

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись Заведующего кафедрой (ФИО)

**Индивидуальное задание, выполняемое в период  
учебной практики (практики по получению первичных  
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и  
навыков научно-исследовательской деятельности)**

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(ФИО)

курс \_\_\_\_ уч. группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 19.03.04 Технология  
продукции и организация общественного питания профиль «Технология  
организации ресторанного дела»

Срок прохождения с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

№ п/п	Содержание индивидуального задания
1	2
1	Ознакомление с предполагаемой рабочей зоной или конкретным рабочим местом. Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Ознакомиться и изучить Устав предприятия (организации).
2	Написание разделов с использованием философских и исторических данных. – Ознакомление с предприятием; – Ознакомление с помещениями для приемки и хранения товаров; – Ознакомление с организацией производства продукции на предприятии общественного питания.
3	Написание разделов, включающих: осуществление технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг, безопасную эксплуатацию различного вида технологического оборудования и анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж. – Ознакомление с организацией работы цехов предприятия общественного питания; – Ознакомление с организацией работы вспомогательного производства; – Ознакомление с работой раздаточной.
4	Осуществление поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, предоставить ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий для формирования списка использованной литературы.
5	Оформление отчета по учебной практике в соответствии с методическими рекомендациями и требованиями с отражением аналитического исследования в форме иллюстративного материала и общих выводов и итогов его исследования.
6	Защита отчета учебной практики с использованием коммуникативных методов и приемов делового общения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

## Планируемые результаты практики

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Пункт практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения пункта практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	подготовительный, содержательный и отчетный	основы философских знаний и принципы логического мышления	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	применения основ философских знаний, отстаивать свои взгляды, формулировать и аргументировать свою мировоззренческую позицию
2	ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	подготовительный, содержательный и отчетный	основные этапы и закономерности исторического развития общества	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	навыками изучения исторического развития общества для формирования гражданской позиции
3	ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного	подготовительный, содержательный и отчетный	основы письменности и риторики, основы лексики и грамматики родного языка	аргументировано и четко строить свою речь	навыками подготовки, написания и произнесения устных и письменных сообщений на русском языке, использования профессиональной терминологии для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

		взаимодейст вия				
4	ОК-6	способность ю работать в коллективе, толерантно воспринима ть социальные, этнические, конфессиона льные и культурные различия	подготовительн ый, содержательны й и отчетный	концепции социальных, этнических, конфессиона льных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов	взаимодейство вать с представителя ми иных культурных, социальных, этнических, конфессионал ьных групп; работать в коллективе по решению конкретных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций	навыками толерантного поведения, навыками предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности
5	ОК-7	способность ю к самоорганиза ции и самообразов анию	подготовительн ый, содержательны й и отчетный	содержание процессов самоорганиза ции и самообразова ния, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенство вания профессиона льной деятельности в области производства продуктов питания	формулироват ь цели, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей	владеть навыками самоорганизации и самообразования, самостоятельной работы с источниками информации для достижения целей в профессиональной деятельности
6	ОПК- 1	способность ю осуществлят ь поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников	подготовительн ый, содержательны й и отчетный	современные информацио нные технологии	получать и обрабатывать информацию, необходимую для организации работы предприятия питания; получать первичные	нормами деловой переписки и делопроизводства ;первичными навыками научно- исследовательско й деятельности

		и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий			умения научно-исследовательской деятельности	
7	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	подготовительный, содержательный и отчетный	технологические процессы производства кулинарной продукции и услуг; методы технологического контроля	оценивать соответствие качества производимой продукции и услуг установленным нормам	первичными практическими навыками технологического контроля продукции и услуг
8	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности разных классов предприятий питания	подготовительный, содержательный и отчетный	правила эксплуатации и технологического оборудования в соответствии с правилами охраны труда и технике безопасности ; потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала; производить продукцию с использованием современного технологического оборудования	практическими навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования
9	ПК-10	способность определять цели и	подготовительный, содержательный и отчетный	основы торговой деятельности	организовывать процессы товародвижения	методами организации системы товародвижения и

		ставить задачи отделу продаж по ассортименту у продаваемой продукции производств а и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания				логистических процессов на предприятиях питания
--	--	---	--	--	--	--

Совместный рабочий график (план) проведения практики составлен и индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы:

**Руководитель практики от профильной организации**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (организация)

МП \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Руководитель практики от Университета**

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет  
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»  
Нижнекамский филиал**

**Экономический факультет**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

обучающегося группы курса  
направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Университета

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(предприятия, учреждения) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность)

20\_\_ г.

**Оценочный лист ведения дневника о прохождении учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл
<b>I. Реализация компетентного подхода</b>	<b>16</b>	
Умение анализировать основы профессиональных знаний и применять их в первичном овладении профессиональной деятельностью, работать в коллективе, использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции, анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции <b>(ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6)</b>	6	
Соблюдение сроков и порядка выполнения работ, заполнения дневника <b>(ОК-7)</b>	4	
Умение анализировать информацию баз данных с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, оценивать качество продукции и услуг, производить продукцию с использованием технологического оборудования <b>(ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4)</b>	6	
<b>II. Оценка ведения дневника по формальным признакам</b>	<b>4</b>	
Соответствие оформления Дневника методическим указаниям	2	
Соответствие содержания Дневника заданию на учебную практику	2	
<b>Итого</b>	<b>20</b>	

Подпись Руководителя практики от Университета \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Памятка**

**Основные положения по прохождению практики**

1. До начала практики руководитель практики проводит инструктаж обучающихся и выдает: дневник, задание на практику. Проводит ознакомительную лекцию по порядку проведения практики. Знакомит с программой и методическими указаниями по выполнению отчета по практике и направляет их обучающимся в электронном виде.
2. Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации, требования охраны труда и пожарной безопасности.
3. Отчет составляется обучающимся в соответствии с указаниями, индивидуальных заданий и дополнительными указаниями руководителей практики.

**Правила ведения дневника:**

1. Дневник наравне с отчетом о прохождении практики является основным документом, по которому обучающийся отчитывается о выполнении практики.
2. Во время практики обучающийся **ежедневно** кратко и аккуратно **записывает** в дневнике **от руки** все, что проделано за день по выполнению календарного плана и индивидуального задания практики.
3. Не реже одного раза в неделю обучающийся обязан представить дневник на просмотр руководителю практики, который, в случае необходимости, корректирует работу обучающегося.
4. В установленный срок обучающийся должен сдать руководителю практики отчет и дневник практики. Без дневника практика не зачитывается.

Приложение 4

**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»  
Нижекамский филиал**

**Направление на учебную практику (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)  
(Дневник)**

Фамилия \_\_\_\_\_ Имя, отчество \_\_\_\_\_

Факультет экономический

Курс \_\_ Группа \_\_\_\_\_ Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания Профиль «Технология организации ресторанного дела»

**1. Предписание на практику**

Обучающийся \_\_\_\_\_

Направляется на учебную практику (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Срок практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от Университета:

\_\_\_\_\_ (должность, фамилия, имя, отчество)

М.П.

**2. Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка:**

Инструктаж провел:

Руководитель практики от профильной организации

С требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка ознакомлен:

\_\_\_\_\_ (должность, ФИО)

М.П.

\_\_\_\_\_ (ФИО, подпись обучающегося)



**ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет  
имени В.Г. Тимирязова (ИЭУП)»  
Нижекамский филиал**

**Экономический факультет**

**Совместный рабочий график (план)  
проведения учебной практики (практики по получению первичных  
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и  
навыков научно-исследовательской деятельности)**

обучающегося

---

( курс, группа, фамилия, имя, отчество)

место прохождения практики \_\_\_\_\_

Дата	Содержание работы
	Ознакомление с программой практики и методическими указаниями по ее прохождению, разработка индивидуального задания на практику руководителем от Университета согласование его с руководителем практики от профильной организации. Прибытие нахождение практики в организацию (предприятие) - знакомство с организацией (предприятием) и его руководителем. Инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
	Подготовка информации о предприятии общественного питания.
	Ознакомление с предприятием, ознакомление с организацией продовольственного и материально-технического снабжения.
	Ознакомление с предприятием. Ознакомление с помещениями для приемки и хранения товаров. Ознакомление с организацией производства продукции на предприятии общественного питания. Ознакомление с организацией работы цехов предприятия общественного питания: овощного, мясорыбного, цеха доработки полуфабрикатов (для предприятий, работающих на полуфабрикатах), горячего, холодного, мучного, кондитерского. Ознакомление с организацией работы вспомогательного производства: моечной кухонной посуды; помещения для нарезки хлеба. Ознакомление с работой раздаточной.
	Написание, оформление отчёта о прохождении обучающимся учебной практики. Подготовка презентации по отчету. Защита отчета (диф. зачет)

## Заключение руководителя практики от Университета

Обучающийся \_\_\_\_\_

(ФИО)

курс \_\_\_\_\_ уч.группа \_\_\_\_\_ направление подготовки  
 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
 профиль «Технология организации ресторанного дела»

прошел (а) практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Оценочный лист подготовки отчета о прохождении учебной  
 практики (практики по получению первичных профессиональных  
 умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-  
 исследовательской деятельности)**

№	Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл
<b>I.</b>	<b>Реализация компетентного подхода</b>	<b>25</b>	
1	Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения(ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОПК-1)	5	
2	Умение организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия (ОПК-3,ОПК-4)	10	
3	Умение анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания (ПК-10)	10	
<b>II.</b>	<b>Оценка подготовки отчета по формальным признакам</b>	<b>15</b>	
1	Соблюдение сроков сдачи работы	5	
2	Наличие в тексте сносок и правильность цитирования	5	
3	Соответствие оформления отчета методическим указаниям	5	
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

**Оценочный лист результатов прохождения учебной практики  
(практики по получению первичных профессиональных умений и  
навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-  
исследовательской деятельности)**

	<b>Критерии оценки</b>	<b>Макс. балл</b>	<b>Факт. балл</b>
<b>I.</b>	<b>Реализация компетентного подхода</b>	<b>15</b>	
1	Умение развивать свой образовательный и профессиональный уровень самостоятельно, приобретая и используя новые знания и умения ( <b>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1</b> )	5	
2	Умение организовать обслуживание на предприятиях питания и способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции, обеспечивать безопасность труда персонала предприятия ( <b>ОПК-3, ОПК-4</b> )	5	
3	Умение анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процессов продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания ( <b>ПК-10</b> )	5	
<b>II.</b>	<b>Оценка защиты отчета по формальным признакам</b>	<b>25</b>	
5	Содержательность выступления (наличие вводной части, результатов анализа, выводов по проблемам и путям их решения)	10	
6	Качество презентации (аккуратность, содержательность, логичность)	5	
7	Ответы обучающегося на дополнительные вопросы (логичность и последовательность ответов, четкость и ясность формулировок; использование в ответах профессиональной терминологии, подкрепление ответов положениями нормативно-правовых актов)	10	
	<b>Итого</b>	<b>40</b>	

Баллы за дневник, отчет и защиту отчета суммируются и выставляется оценка по следующей шкале:

До 60 баллов - неудовлетворительно

60-70 баллов - удовлетворительно

71-85 баллов - хорошо

86-100 баллов – отлично

Общая сумма баллов за дневник, отчет и защиту отчета (**оценка за практику**):

\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от Университета \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Декану экономического факультета  
НФ КИУ им. В.Г. Тимирясова (ИЭУП)  
Галеевой Евгении Исаевне

\_\_\_\_\_  
(от кого)  
\_\_\_\_\_

### ГАРАНТИЙНОЕ ПИСЬМО

Настоящим подтверждаем, что обучающийся \_\_\_\_\_ курса экономического факультета Нижекамского филиала Казанского Инновационного Университета им. В. Г. Тимирясова (ИЭУП)  
(название факультета и учебного заведения)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Принят (а) для прохождения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

в

\_\_\_\_\_  
(название организации, предприятия)

в период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации

\_\_\_\_\_  
(должность, ФИО)

Обязуемся в период прохождения практики:

- обеспечить безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- провести инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;
- предоставить рабочие места обучающимся, квалифицированное руководство практикой и выполнением программы практики.

Должность

м.п.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

---

---

---

Уважаемый (ая) \_\_\_\_\_ !

В соответствии с Договором об организации и проведения практики обучающихся между

---

---

(наименование министерства или учреждения)

и

---

---

(наименование образовательной организации)

от « \_\_\_\_ » « \_\_\_\_\_ » 20\_\_ года № \_\_\_\_\_ , просим Вас принять для прохождения практики \_\_\_\_\_  
(указать вид практики)

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

обучающихся \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения, по направлению \_\_\_\_\_

В соответствии с программой практики просим закрепить за обучающимися руководителя практики для текущего руководства практикой и консультирования по вопросам прохождения практики.

Декан экономического факультета  
НФ КИУ им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)

---

(печать) \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

**Результаты учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

Обучающийся \_\_\_\_\_

(ФИО)

курс \_\_\_\_ уч. группа \_\_\_\_\_ направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология организации ресторанного дела»

прошел(а) практику с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

**Заключение руководителя практики от профильной организации**

Характеристики	Выполнено	Не выполнено
Выполнил (а) индивидуальные задания, предусмотренные программой практики		
Соблюдал (а) правила внутреннего трудового распорядка		
Соблюдал (а) требования охраны труда и пожарной безопасности		
Соблюдал (а) рабочий график (план) практики		
Выполнял (а) конкретные виды работ, направленные на увеличение своих знаний, умений, профессиональных навыков и опыта		
Умеет применять способы и методы самоорганизации, самообразования, с целью приобретения профессии		
Проявил (а) интерес, оперативность и исполнительность к выполнению работ		
Проявил (а) умение наладить сотрудничество в коллективе, с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий		
Проанализировал (а) теоретические знания по дисциплинам общетеоретической и специальной подготовки и применил их в профессиональной деятельности		
Изучил (а) соответствующие методические, инструктивные и нормативные материалы		
Собрал (а), обобщил и проанализировал материал для подготовки отчета по практике		
Овладел (а) практическими умениями и навыками, указанными в разделе «Планируемые результаты прохождения практики по направлению подготовки»		
Выполнил (а) индивидуальное задание, предусмотренное программой практики		

Руководитель \_\_\_\_\_

(организация)

/ \_\_\_\_\_ /

МП

(подпись)

(ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Ознакомление с предприятием
2. Ознакомление с помещением для приемки и хранения товаров
3. Ознакомление с организацией производства продукции
4. Ознакомление с организацией работы цехов
5. Ознакомление с организацией работы вспомогательного производства
6. Ознакомления с работой раздаточной

Заключение

Список использованной литературы

Приложения