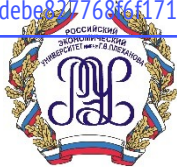



Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Петровская Анна Викторовна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 26.07.2023 10:28:59  
Уникальный программный ключ:  
798bda6555fbdebe82776856f1710bd17a9070c51fdc1b6abac5a1f10c8c5499



Приложение 4 к основной профессиональной образовательной программе  
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,  
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела  
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

УТВЕРЖДЕНО  
протоколом заседания Совета  
Краснодарского филиала РЭУ им. Г. В. Плеханова  
от 28.05.2019 № 11  
Председатель  Г. Л. Авагян



Кафедра торговли и общественного питания

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
Б2.В.01.01 (У) ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ  
ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
для студентов приема 2020 г.**

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

**Направленность (профиль) программы  
«Технология и организация ресторанного дела»**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **академический бакалавриат**

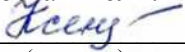
Краснодар  
2019 г.

**Рецензенты:**

1. Насыбулина В.П., к.э.н., доцент кафедры экономики и управления Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова
2. Букалова М.В., главный технолог ООО «Семья Ресторанов Мандарин», г. Краснодар

Программа учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта.

**Составители:**

  
 \_\_\_\_\_  
 (подпись)

М.В. Ксенз, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

Т.А. Джум, к.т.н., доцент кафедры торговли и общественного питания

Программа учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания

Протокол от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доцент



С.Н. Дьянова

\_\_\_\_\_  
 (подпись)

Согласовано

Протокол заседания Учебно-методического совета от 18.04.2019 № 6

СОГЛАСОВАНО



Н.П. Синдеева эксперт услуг общественного питания и розничной торговли НАО «Курорт экспертиза»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>12</b>
<b>3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>13</b>
<b>4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>14</b>
<b>5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....</b>	<b>17</b>
<b>6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....</b>	<b>21</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>22</b>
<b>ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....</b>	<b>25</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ.....</b>	<b>26</b>

## 1 ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1 Цель учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Целями учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний технологических процессов, осуществляемых на предприятиях общественного питания;
- приобретение практических профессиональных навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов.

1.2 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, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности практики являются:

- ознакомление обучающихся с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;
- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

1.3 Место учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в структуре образовательной программы

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности бакалавра базируется на результатах освоения следующих дисциплин: «Микробиология», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Физико-химические изменения веществ при кулинарной обработке», «Сервисная деятельность предприятий питания», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Технология продукции общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

В результате изучения данных дисциплин обучающийся должен:

**Знать:**

- основные макро- и микронутриенты пищи;
- основы процессов пищеварения и усвояемости, обмена веществ и энергии;
- классификацию используемых на предприятиях общественного питания пищевых добавок;
- основы создания предприятий питания, государственного регулирования предприятий питания;
- классификацию предприятий общественного питания.

**Уметь:**

- охарактеризовать основные пищевые вещества – белки, жиры, углеводы, витамины и т.п. и их превращения в технологическом потоке;
- охарактеризовать требования, предъявляемые к использованию в производстве продукции общественного питания пищевых добавок;
- применять основные технологические принципы производства продуктов общественного питания;
- применять принципы и основы организации рационального питания.

**Владеть:**

- основами организации работы предприятий питания;
- основами безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания;

1.4 Требования к результатам прохождения учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

В результате прохождения данной Учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен обладать следующими компетенциями, практическими навыками и умениями (таблица 1):

Таблица 1 - Перечень компетенций, формируемых и проверяемых в результате прохождения Учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Компетенции	Результаты освоения компетенций
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
ОК-4 - Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему нормативно-правовых актов, основные принципы правового регулирования и основы правоприменительной деятельности;</li> <li>- правовые и нормативные документы в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать законодательство и правовую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере;</li> <li>- использовать правовые знания в области профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска правовой информации для решения профессиональных задач;</li> <li>- навыками использования правовых знаний в области профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК-7 - Способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и мотивы профессионального самоопределения, основы самоуправления и самомотивирования;</li> <li>- цели, задачи и способы общекультурного и профессионального языкового самосовершенствования, методологию развития общекультурных и профессиональных качеств собственной личности.</li> </ul>

	<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сохранять мотивацию к профессиональной деятельности, применять методы и средства познания для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, осмысленно и осознанно подходить к вопросам самореализации в обществе;</li> <li>- использовать свой творческий потенциал для самореализации и языкового саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами самоанализа, самоконтроля и саморегуляции, навыками конструктивной, научной организации труда;</li> <li>- методами планирования карьеры;</li> <li>- навыками использования творческого потенциала для языкового самообразования и саморазвития.</li> </ul>
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
<p>ОПК-1 - Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации, способы ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий применительно к системам и концепциям питания;</li> <li>- виды и структуру информационного обеспечения автоматизации организационно-технологической деятельности ресторана;</li> <li>- основные источники информации в области товароведения продовольственных товаров;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать современные методы работы с информацией в процессе ее сбора, анализа, обработки и хранения, предоставлять ее в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- определять необходимые источники информации с целью решения проблем профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов, способами ее предоставления в требуемом виде с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;</li> <li>- способностью представлять информацию о физических объектах и явлениях в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</li> </ul>
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА:</b>	
<b>Производственно-технологическая деятельность</b>	
<p>ПК-3 - Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования по технике безопасности при работе с производственным оборудованием, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда, предъявляемые к предприятиям питания;</li> <li>- требования к безопасности при использовании процессов и выборе аппаратов пищевых производств;</li> <li>- методы измерения и оценивания основных параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и</li> </ul>

<p>параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	<p>загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.  <b>Умеет:</b> измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;  - оценивать гигиенические условия работы объектов общественного питания;  - использовать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.  <b>Владеет:</b>  - основными приемами, обеспечивающими соблюдение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на предприятиях общественного питания;  - навыками проведения замеров и оценки результатов измерений показателей микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.</p>
<p>ПК-6 - Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b>  - правила организации документооборота по производству на предприятии питания;  - перечень нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документации, применяемой при производстве продукции общественного питания, в том числе структуру сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт.  <b>Умеет:</b>  - организовывать документооборот по производству на предприятии питания;  - пользоваться нормативной (технические регламенты, санитарные нормы и правила, стандарты и др.), технической и технологической документацией, применяемой при производстве продукции общественного питания, (сборниками рецептур блюд и кулинарной продукции, технологическими и технико-технологическими картами).  <b>Владеет:</b>  - навыками организации документооборота по производству на предприятии питания, в том числе навыками работы с программами;  - навыками использования нормативной (технических регламентов, санитарных норм и правил, стандартов и др.), технической и технологической документации (сборников рецептур блюд и кулинарной продукции, технологических и технико-технологических карт) при производстве продукции общественного питания  - навыками использования нормативных документов при оценке, контроле качества и сертификации сырья и продукции общественного питания, в том числе продукции функционального питания, лечебно-профилактического и диетического питания; использования программ, облегчающих организацию документооборота по производству на предприятии питания.</p>
<b>Организационно-управленческая деятельность</b>	
<p>ПК-9 - Готовностью</p>	<p><b>Знает:</b></p>

<p>устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила техники безопасности в профессиональной деятельности и правила поведения в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- виды обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (различные виды инструктажей работников, обучение руководящего персонала);</li> <li>- требования к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях, в том числе при использовании процессов и аппаратов пищевых производств.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- обучить безопасной работе на рабочих местах в предприятиях общественного питания (проводить различные виды инструктажей, организовать обучение по программам технического минимума и организовывать обучение руководящего персонала и др.).</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выбора приоритетов к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- навыками установления требований к обучению по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях;</li> <li>- способностью к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (к проведению различных видов инструктажей, обучению по программе технического минимума и др.);</li> <li>- способностью к организации обучения руководящего персонала по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>
<p>ПК-15 - Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области развития потребительского рынка.</p> <p><b>Умеет:</b> систематизировать и обобщать информацию в области развития потребительского рынка, прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, новые конкурентоспособные концепции.</p> <p><b>Владеет:</b> способностью критически осмыслить полученную информацию в области развития потребительского рынка и на её основе корректировать стратегию предприятия общественного питания.</p>
<b>Научно-исследовательская деятельность</b>	
<p>ПК-25 - Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по</p>	<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления развития отечественного и зарубежного производства продуктов питания;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с концепцией обеспечения безопасности технологических процессов производства блюд на предприятиях общественного питания (ХАССП);</li> <li>- научно-техническую информацию по производству продуктов</li> </ul>



<p>производству продуктов питания</p>	<p>питания в условиях отечественных и зарубежных предприятий питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- основные нормативные документы в области органолептической оценки качества продукции;</li> <li>- научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека, с физиологическими системами, выполняющими функцию питания, с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять научно-техническую информацию на практике, анализировать, обобщать и делать выводы по результатам исследований;</li> <li>- применять научно-техническую информацию в области органолептической оценки качества готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов;</li> <li>- определять национальные черты и основные особенности питания, присущие различным народам мира;</li> <li>- анализировать полученную информацию и применять ее на практике с целью внедрения наиболее эффективных способов и технологий производства продуктов питания;</li> <li>- применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками обработки научно-технической информации с целью выбора безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, а также навыками обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания;</li> <li>- навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике.</li> </ul>
<b>Проектная деятельность</b>	
<p>ПК-28 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки</p>	<p><b>Знает:</b> основные источники новой информации в области проектирования предприятий питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к размещению производственного оборудования;</li> <li>- требования к устройству и принципы движения продуктов и сырья;</li> <li>- требования к рабочим местам на предприятии питания.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания;</li> <li>- подбор и расстановку оборудования; планирование рабочих мест.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b> способностью поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания.</p>

<p>технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	
<b>Маркетинговая деятельность</b>	
<p>ПК-30 - Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания</p>	<p><b>Знает:</b> источники для поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, инструменты маркетинга продукции и услуг в общественном питании.</p> <p><b>Умеет:</b> осуществлять поиск, выбор и применение новой информации в области индустрии питания и гостеприимства для развития конкретного предприятия.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками поиска новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; методикой оценки текущего состояния предприятия, на основе которой проводить обоснование базовых стратегий маркетинга в рамках запланированного объема выпуска продукции питания..</p>

1.5 Вид, формы, место и время проведения учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Практика обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова осуществляется в соответствии с требованиями «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденного Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламента организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Контактная работа при проведении практики осуществляется в соответствии с приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении порядка

организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является видом учебной практики, проводится в процессе освоения обучающимся программ теоретического и практического обучения, и предполагает сбор и проработку материалов, необходимых для написания отчета и дальнейшего изучения профессиональных дисциплин в соответствии с учебным планом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по способу проведения может быть стационарной и выездной.

Учебная практика проводится стационарно в учебных аудиториях ВУЗа с установленным специальным программным обеспечением и доступом к сети Internet, по заданиям преподавателя.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Организацией практики занимается выпускающая кафедра торговли и общественного питания и факультет экономики, менеджмента и торговли.

Во время прохождения практики возможна организация ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания, посещение тематических выставок и ярмарок, а также прослушивание лекций специалистов-практиков в университете.

Практика проводится для очной формы обучения на 2 курсе (4 семестр) и очно-заочной формы обучения на 3 курсе (6 семестр) в виде практических занятий, для заочной формы обучения на 3 курсе в соответствии с календарным графиком учебного плана.

1.6 Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Требования к адаптации учебно-методического обеспечения программы учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов определены в Положении об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова». (<http://www.rea.ru>)

Набор адаптационных методов обучения, процедур текущего контроля прохождения практики, промежуточной аттестации осуществляется, исходя из специфических особенностей восприятия, переработки материала обучающимися с ограниченными возможностями здоровья с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, программы реабилитации инвалида с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Общая трудоемкость практики составляет 2 недели, 3 зачетных единицы, 108 акад. часов.

Формой обязательной отчетности по учебной практике. Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются: индивидуальное задание с планом проведения практики, дневник практики, отчет по практике, характеристика-отзыв, отзыв руководителя практики от филиала, которые оформляются в соответствии с образцами, представленными в Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Структура и содержание учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности включают разделы (этапы) прохождения практики, виды работы обучающегося на практике, в том числе и его самостоятельную работу, количество часов, необходимых для формирования компетенций в результате освоения программы практики. (Таблица 2).

Общая трудоемкость Учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 6 зачетные единицы, 216 академических часов.

Таблица 2 – Структура и содержание Учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося. Формируемые компетенции	Трудоемкость, акад. час	Результат освоения программы практики, форма текущего контроля
1. Подготовительный	*Ознакомление с планом и местом проведения практики, правилами внутреннего трудового распорядка, с требованиями охраны труда, пожарной безопасности, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. Изучение специфики работы программного обеспечения, которое будет использоваться в ходе практики, составление индивидуального задания прохождения практики, определение темы для изучения во время прохождения практики, изучение необходимого теоретического материала ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-9, ПК-15, ПК-25, ПК-28, ПК-30.	9	Запись в дневнике практики, первичные документы.
2. Произ-	Выполнение практических	45	Запись в дневнике практики,

водственный	заданий, обоснование актуальности темы исследования, работа с информационными ресурсами, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, описание основных способов получения информации и ее источников, проведение экскурсий на предприятия общественного питания с целью выявления фактической структуры ассортимента ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-9, ПК-15, ПК-25, ПК-28, ПК-30.		финансовая отчетность организации, необходимые статистические данные.
3. Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-9, ПК-15, ПК-25, ПК-28, ПК-30.	45	Запись в дневнике практики, расчеты оформлены в таблицах, выводы.
4. Отчетный	Представление отчета по практике, дневника, на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике ОК-4, ОК-7, ОПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-9, ПК-15, ПК-25, ПК-28, ПК-30.	9	Запись в дневнике практики, расчеты оформлены в таблицах, выводы.
<b>Итого</b>		<b>108</b>	Зачет

*\*Обязательный перечень в соответствии с приказом Минобразования РФ от 27.11.2015 № 1383*

Контактная работа преподавателя с обучающимся по учебной практике. Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности осуществляется в форме аудиторной работы (для учебной практики очной форм обучения), обязательных индивидуальных консультаций (ИК), контактной работы в период защиты отчета по практике (Катт).

### **3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

В процессе прохождения учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности используются следующие образовательные технологии: консультации преподавателей; самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка, выполнение указанных преподавателем (руководителем практики от предприятия) заданий, работа с литературой и др.

#### **4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### 4.1 Рекомендуемая литература

###### **Основная литература:**

1. Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / М. Ю. Тамова, М. В. Букалова. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788>
2. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>
3. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432>

###### **Нормативно-правовые документы:**

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22481/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/)
2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/1eefb1c540a71d3686fa8a68b056406549d006c3/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/1eefb1c540a71d3686fa8a68b056406549d006c3/)
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования <http://docs.cntd.ru/document/902113767>
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880 [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_124768/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/)
5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_101851/3e2d24b83b03df24597b277c8c5fdabe57ab8c9d/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_101851/3e2d24b83b03df24597b277c8c5fdabe57ab8c9d/)
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

<http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>

13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

#### Дополнительная литература:

1. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. - Казань : КНИТУ, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2971-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1903892>

2. Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278091>

3. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430289>

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>

5. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942765>

#### 4.2 Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);

2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);

3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>;

4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru/>;

5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;

6. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;

7. Инженерный справочник физических свойств веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMaterials/>;

8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;

9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

#### 4.3 Перечень электронно-образовательных ресурсов

1. ЭБС «ИНФРА-М» <http://znanium.com>

2. Научная электронная библиотека elibrary.ru <https://elibrary.ru/>

3. ЭБС BOOK.ru <http://www.book.ru>

4. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
5. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС «Grebennikon» <https://grebennikon.ru/>
7. ЭБС «IPRSmart» <https://www.iprbookshop.ru/>
8. ЭБС «Айбукс» <https://ibooks.ru/>
9. ЭБС «Издательский центр «Академия»» <https://www.academia-moscow.ru/>
10. Видеолекции НПП Краснодарского филиала <http://vrgteu.ru/course/view.php?id=6680>

#### 4.4 Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>;
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника» <http://www.n-t.ru>;
7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

#### 4.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения материалов по практике

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – [www.ooophtr.ru](http://www.ooophtr.ru)
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-meniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - [http://trade-drive.ru/services/analysis\\_restaurant\\_business/engineering\\_analysis/](http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/)
6. Рестораны Москвы – [www.menu.ru](http://www.menu.ru)
7. Восточные кухни – [www.susi.ru](http://www.susi.ru)
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное



<http://window.edu.ru/>

10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

#### **4.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения**

1. ОС Windows XP PRO
2. Office Professional Plus 2007 Rus OLP NL AE (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher)
3. Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition
4. Программное обеспечение по лицензии GNU GPL: PeaZip, Google Chrome
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ»

#### **4.7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся при прохождении учебной практики.** Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся при прохождении практики представлено в:

- содержания производственного этапа (приложение 1),
- методических указаниях к составлению отчета о прохождении практики (приложение 2, обязательное).

#### **4.8 Материально-техническое обеспечение учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»**

Для проведения учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» используются учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, оснащенные компьютерной техникой с установленным программным обеспечением и возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья в соответствии с Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова».

### **5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

5.1 Фонд оценочных средств по учебной практике. Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности предназначены для оценки уровня планируемых результатов прохождения практики.

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики, планируемые результаты обучения обучающихся по практике представлены в разделе 2 «Структура и содержание учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».

5.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах прохождения учебной практики, их формирование в процессе освоения образовательной программы, представлено в разделе 2. «Структура и содержание производственной практики» и разделе 7 настоящей программы практики.

Промежуточная аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики студентов Краснодарского филиала дневника практики, письменного отчета и характеристики-отзыва руководителя практики от организации (предприятия) и отзыва руководителя практики от филиала.

Результаты прохождения практики оцениваются и учитываются в соответствии с Положением о текущем и рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

5.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

#### 1) Примеры ситуационных заданий

##### **Ситуационное задание № 1**

В предприятие питание поставка сырья осуществляется на основании договора с ОАО птицефабрикой г. Краснодара:

- Дайте понятие договорных отношений между предприятием общественного питания и поставщиками.
- Охарактеризуйте организацию и сроки приемки продуктов по количеству и качеству. Запас сырья и продуктов, их значение в организации ритмичной работы производства.
- Разработайте ассортимент вторых блюд из жареной птицы для данного предприятия, технологию приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты для приготовления одного из блюд, если куры поступили потрошенные I категории.

##### **Ситуационное задание № 2**

В условиях рыночной экономики при обострении конкуренции получили широкое распространение закусочные и бары:

- Охарактеризуйте данные типы предприятий: виды, структура, особенности деятельности, отличительные особенности.
- Предложите ассортимент закусок для данных типов предприятий.
- Опишите технологию предложенного Вами ассортимента, требования к качеству, условия и сроки реализации.
- Охарактеризуйте нормативную и технологическую документацию, используемую на предприятии.
- Составьте технологическую карту на 1 и 100 порций одной из предложенной вами закуски.

##### **Ситуационное задание № 3**

В г. Краснодаре функционирует ООО ресторан «Екатеринодар» первого класса:

- Охарактеризуйте задачи и современные требования к организации снабжения ресторана.
- Опишите источники снабжения.
- Предложите возможный ассортимент блюд из натуральных порционных полуфабрикатов мяса, требования к качеству, сроки реализации.
- Рассчитайте продукты на одно из предложенных блюд.

Назовите кондиции мясного сырья, предусмотренные в рецептурах Сборника

#### Ситуационное задание № 4

В городе открылся рыбный ресторан:

- Охарактеризуйте процесс создания предприятия.
- Перечислите документы, на основе которых предприятие имеет право осуществлять свою деятельность.
- Предложите ассортимент запеченных блюд из рыбы.
- Опишите технологию приготовления, требования к качеству, сроки и условия реализации.
- Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций «Рыбы, запеченной по-русски» если в наличии крупный сом.

#### Ситуационное задание № 5

В производственную программу холодного цеха студенческой столовой КФ РЭУ им. Г.В. Плеханова включен широкий ассортимент холодных овощных закусок:

- Раскройте особенности функционирования студенческой столовой.
- Предложите ассортимент холодных овощных закусок для данного предприятия.
- Опишите технологию их приготовления, требования к качеству, сроки реализации.
- Охарактеризуйте овощной цех данной столовой по выпуску полуфабрикатов для овощных блюд и закусок.
- Рассчитайте продукцию на одну из предложенных закусок в соответствии с сезоном.

#### 2) Вопросы к зачету

№ п/п	Наименование вопросов
1.	Витаминация пищи в предприятиях общественного питания
2.	Витаминация продуктов питания. Принципы витаминизации
3.	Витамины, их физиологическое значение, классификация
4.	Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов
5.	Гигиенические требования к планировке помещений предприятий отрасли
6.	Дайте классификацию пищевым красителям. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
7.	Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию
8.	Изменение белков яиц, молока при кулинарной обработке. Влияние изменений на качество продукции
9.	Изменение жиров при варке и при пускании продуктов
10.	Изменение жиров при жарке продуктов во фритюре. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира
11.	Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара

12.	Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира
13.	Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки. Влияние изменений на качество продукции
14.	Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке
15.	Изменения витаминов в технологическом потоке
16.	Изменения вкуса, аромата и массы продуктов при термической обработке
17.	Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров
18.	Изменения мышечных белков мяса при кулинарной обработке
19.	Изменения сахаров и крахмала при тепловой обработке. Влияние изменений на качество продукции
20.	Использование переработанных овощей, плодов и грибов
21.	Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике
22.	Качество, безопасность, фальсификация и идентификация пищевых продуктов
23.	Классификация блюд. Рецептуры и технология приготовления блюд
24.	Классификация и ассортимент кулинарной продукции предприятий общественного питания
25.	Классификация и ассортимент продукции общественного питания
26.	Классификация по ассортиментному составу продукции, виду сырья, способу тепловой обработки
27.	Классификация предприятий общественного питания
28.	Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности. Гигиенические требования к уходу за кожей и слизистыми. Санитарная одежда
29.	Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль данной реакции в кулинарной практике
30.	Методы дезинсекции и их гигиеническая характеристика
31.	Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика
32.	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
33.	Механическая кулинарная обработка птицы, пернатой дичи и кролика
34.	Назовите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок
35.	Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептов, технологические карточки, технико-технологические карты, ТУ и ТИ, сертификаты качества (дать определение каждому документу и его краткое описание)
36.	Обработка и использование рыбных отходов

37.	Обработка мяса и субпродуктов. Характеристика сырья
38.	Обработка овощей, плодов и грибов. Характеристика сырья
39.	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья
40.	Обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья
41.	Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса
42.	Основные понятия о технологическом использовании различных частей туши
43.	Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке
44.	Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке
45.	Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке
46.	Пища человека – важная социальная и экономическая проблема общества. Две категории продовольственных проблем
47.	Понятие технологического цикла производства кулинарной продукции
48.	Правила жарки изделий во фритюре
49.	Приготовление полуфабрикатов из птицы
50.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья
51.	Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий
52.	Процессы, происходящие при тепловой обработке мышечной ткани рыбы
53.	Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса
54.	Процессы, происходящие при тепловой обработке овощей
55.	Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы
56.	Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц
57.	Рецептуры и технология приготовления блюд. Подбор гарниров и соусов
58.	Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания
59.	Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов
60.	Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию
61.	Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов

62.	Способы и режимы механической кулинарной обработки
63.	Способы и режимы тепловой кулинарной обработки
64.	Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов
65.	Тепловая кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания
66.	Технологические принципы производства кулинарной продукции
67.	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов
68.	Типы предприятий общественного питания, их краткая характеристика
69.	Функции воды в сырье и пищевых продуктах
70.	Характеристика способов и режимов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания
71.	Характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции

Фонд оценочных средств в полном объеме представлены в соответствии с требованиями «Регламента актуализации оценочных средств учебных дисциплин и практик основных профессиональных образовательных программ высшего образования, реализуемых в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова».

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

6.1 Обязанности обучающегося (практиканта) при прохождении учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Во время прохождения практики обучающийся обязан: изучить рекомендуемую научную, учебную, нормативную и другую литературу; выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программой практики; соблюдать правила внутреннего трудового распорядка; соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности; осуществлять сбор необходимого материала; провести практические исследования по данной теме; сформировать выводы и разработать конкретные рекомендации по решению поставленной цели и задачи, в полном объеме и в указанный срок выполнять задания, предусмотренные содержанием программы и календарно-тематическим планом; следовать указаниям руководителя практики; по окончании срока практики представить отчет о результатах практики, оформленный согласно установленным требованиям, защитить письменный отчет и представить дневник о прохождении практики.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к настоящей программе практики.

6.2 Обязанности руководителя учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Руководитель учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности от кафедры торговли и общественного питания: составляет рабочий график (план) проведения практики; разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период проведения практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных занятий, оценивает результаты прохождения практики обучающимися. (Перечень мероприятий в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 27.11.2015 № 1383 и положением РЭУ).

Обязанности руководителя практики определены в «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденном Министерством образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 (в ред. от 15.12.2017 № 1225), «Положении о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», «Регламенте организации и проведения практики обучающихся Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Общий контроль подготовки и проведения учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности осуществляется заведующим кафедрой торговли и общественного питания. Непосредственное руководство практикой возлагается на преподавателей, назначаемых кафедрой.

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

В соответствии с Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г. В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Показатель	Максимальное количество баллов
Качество подобранного материала для проведения анализа	10
Качественная оценка проведения анализа собранного материала	40
Выполнение общих требований к выполнению практики	10
Защита отчета по практике	40
Итого	100

### **Промежуточная аттестация**

**Зачет** по результатам защиты отчета по учебной практике проводится в устной форме и соответствует **40 баллам**. Зачет состоит из ответов на теоретические вопросы, наличия выводов, рекомендаций, учитывается качество оформления отчета и т.д.

Оценка по результатам зачета выставляется исходя из следующих критериев:

- теоретические вопросы – по 20 баллов каждый;
- качество оформления отчета – 10 баллов;
- наличие выводов, рекомендаций – 10 баллов

**Итоговый балл** формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций (Таблица 3)

Таблица 3 - Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций

<b>100-балльная система оценки</b>	<b>Традиционная (четырёхбалльная) система оценки</b>	<b>Критерий оценивания</b>	<b>Содержание критерия оценивания</b>
85 - 100	зачтено	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	зачтено	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	зачтено	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	не зачтено	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

Отчет, получивший оценку «не зачтено», возвращается студенту на доработку. Доработанный Отчет должен быть вновь представлен научному руководителю. Если доработка не улучшила качества Отчета или не была произведена, то Отчет не допускается к защите, а зачетную ведомость проставляется оценка «неудовлетворительно».

Доработанный и допущенный к защите Отчет после процедуры защиты оценивается в обычном порядке.

Оценка «не зачтено» ставится также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы.

Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.



## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Программа учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании УМС Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол от 19.03.2020 № 7

Председатель



Г.Л. Авагян

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол 26.03.2020 № 11

Председатель



А.В. Петровская

2. Программа учебной практики. Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с внесенными дополнениями и изменениями рекомендована к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол № 7 от 17.02.2022г.

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

Согласовано на заседании методического совета Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол № 4 от 17.02.2022 г.

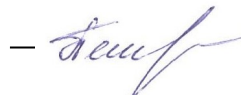
Председатель



Э.Г. Баладыга

Утверждено советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова  
протокол № 10 от 24.02.2022 г.

Председатель

– 

А.В. Петровская

### Содержание производственного этапа

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, являющиеся основой для разработки санитарных норм для предприятий общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.)

2. Требования к размещению предприятий общественного питания, к земельным участкам, связанным с утверждением проектной документации на строительство и реконструкцию, с размещением складской группы, цехов, вспомогательных, торговых, административно-бытовых помещений внутри здания с учетом ориентации по сторонам света, ознакомление с понятие «роза ветров», организации работы со сбором и вывозом мусора и пищевых отходов с территории.

3. Требования к водоснабжению и канализации, изучение качества воды в соответствии с [СанПиН 2.1.4.1074-01](#) «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», изучение норм расхода на приготовление полуфабрикатов, а также связанной с эксплуатацией технологического оборудования, изучение правил подводки горячей воды к местам интенсивного использования, изучение правил использования горячей воды.

4. Требования к условиям работы в производственных помещениях: санитарно-бытовое обеспечение, показатели микроклимата, системы кондиционирования воздуха, оборудование приточно-вытяжной механической вентиляции; нормы ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны, нагревательные приборы и правила их содержания, нормативы естественного и искусственного освещения и правила размещения и содержания светильников в помещениях различных функциональных групп предприятий питания, нормативы допустимого уровня шума и вибрации на рабочих местах и мероприятия по защите от его вредного воздействия.

5. Требования к устройству и содержанию помещений: объемно-планировочные и конструкторские решения помещений, набор и площади помещений в соответствии с мощностью предприятия, расстановка технологического оборудования с учетом последовательности технологических операций и обеспечения свободного отступа к нему в соответствии соблюдения правил техники безопасности, требования к оформлению и содержанию стен, потолков, пола производственных помещений, отделочные материалы, используемые для их облицовки и оформления с учетом последующей санитарной обработки и дезинфекции, виды уборочных работ и технология их осуществления. Перечень моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению органами Роспотребнадзора.

6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре: виды технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары с учетом материалов, из которых они выполнены в соответствии с разрешением органов Роспотребнадзора, правила эксплуатации технологического оборудования с учетом последовательности операций, выполняемых на них для разделения несовместимых между собой потоков, виды маркировок, требования к содержанию теплового, механического, немеханического, холодильного, подъемно-транспортного и раздаточного оборудования, правила мытья столовой посуды и приборов, кухонной посуды, инвентаря, оборотной тары.

7. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов: виды автотранспорта и правила их санитарной обработки и содержания для перевозки продукции, правила использования, виды транспортной тары и правила ее маркировки, мероприятия для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, связанные с соблюдением требований к организации

снабжения и исключения запрещенной продукции в технологическом производстве, сроки и условия хранения продукции с учетом их видов.

8. Требования к обработке сырья и производству продукции: виды технической документации, правила работы со сборниками рецептов, способы и правила подготовки сырья к технологической обработке с учетом вида, способы механической и тепловой обработки с соблюдением температурного режима и временных интервалов, требования к качеству фритюрных жиров, используемых в технологической практике, схема учета использования фритюрных жиров, порядок и периодичность контроля за их качеством, правила обработки яиц, используемых для приготовления блюд, яичного порошка, правила хранения яичной массы, правила хранения подготовленных полуфабрикатов к тепловой обработке, промывке гарниров, перечень продукции, которую использовать в предприятиях питания.

9. Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий: технология оценки качества, температуры отпуска, сроки реализации на мармите, технология работы с оставшейся пищей, требования к содержанию раздаточного оборудования, инвентаря, правила сервировки и рационирования блюд, технология проведения кейтеринговых обслуживаний, правила транспортирования готовой продукции с учетом срока ее реализации, технология доставки, технология работы с пищевыми отходами.

### Методические указания к составлению отчета о прохождении практики

1. Для прохождения практики студент должен ознакомиться с соответствующей программой практики и получить задание от руководителя практики выпускающей кафедры.

В соответствии с индивидуальным заданием и программой практики студент должен полностью выполнить порученную работу и указания руководителя практики.

2. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики.

3. Дневник содержит:

- информацию о месте прохождения практики, руководителе практики от предприятия (организации);

- краткое содержание работы практиканта с указанием срока выполнения работы и с указаниями руководителя практики,

- отметку руководителя практики от организации о выполненной студентом работе.

4. Задание, дневник практики и характеристика-отзыв руководителя практики от организации (предприятия) вместе с отчетом о прохождении практики составляют единый обязательный комплект документов о прохождении практики студентом, оформленный в соответствии с требованиями Регламента организации и проведения практики студентов Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

5. В ходе практики студент должен составить письменный отчет. Цель написания отчета о прохождении практики - показать степень полноты выполнения студентом программы практики.

В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями программы практики, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

6. Объем отчета (основной текст) - 25- 30 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов, литературы в основной объем отчета не включаются.

7. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;

- оглавление (содержание);

- основную часть;

- выводы и предложения;

- приложения;

- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, Интернет - ресурсы и т.п.).

8. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- требования к размещению предприятий общественного питания;

- требования к водоснабжению и канализации, изучение качества воды;

- требования к условиям работы в производственных помещениях;

- требования к устройству и содержанию помещений;

- требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;

- требования к транспортировке, приему и хранению сырья и пищевых продуктов;

- требования к обработке сырья и производству продукции;

- требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.

9. Отчет о практике должен быть выполнен печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 с использованием компьютера и принтера (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3,0 см, справа 1,0 см, сверху 2,5 см и снизу 2,0 см), и правильно оформлен:

- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;
- отчет брошюруется в папку.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями Методических указаний по структуре и оформлению выпускных квалификационных работ для студентов всех направлений подготовки, утвержденных Советом Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

10. По окончании практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется, подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с дневником и характеристикой-отзывом руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре для студентов очной формы обучения, руководителю учебно-ознакомительной практики от кафедры. Для студентов заочной формы обучения документы регистрируются деканатом факультета и передаются на проверку преподавателю-руководителю практики от кафедры.

11. Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества полученного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

12. Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

13. Оценка результатов практики производится руководителем практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

14. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

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

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Зав. КТП

\_\_\_\_\_ С.Н. Диянова

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ

на практику **Учебная практика. Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

(вид практики в соответствии с учебным планом)

обучающемуся **2 курса очной формы обучения гр. 16-ТЭФo-1ТПП**

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

направленность (профиль) **Технология организации ресторанного дела**

**Ивановой Марии Сергеевны**

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

Срок сдачи отчета «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### 1. Цель практики:

\_\_\_\_\_

#### 2. Задачи практики:

\_\_\_\_\_

#### 3. Содержание отчета отражено в календарном плане

#### 4. Этапы и календарный план практики:

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения	
	начало	окончание
1. Подготовительный (ознакомление с видом практики, целями, задачами, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, консультация руководителя практики)		
2. Производственный (выполнение практических заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала)		
3. Аналитический (анализ полученной информации, подготовка отчета по практике)		
4. Отчетный (представление отчета по практике, дневника, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике)		

**5. Место прохождения практики**

**6. Планируемые результаты**

---

---

---

---

---

---

***Задание выдал:***

руководитель практики от кафедры

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

М.А. Филимонова

***Задание принял к исполнению:***

обучающийся

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

М.С. Иванова

**Приложение 4**  
**Образец дневника практики**

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

Факультет экономики, менеджмента и торговли  
Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки \_\_\_\_\_  
Направленность (профиль) программы (программы магистратуры) \_\_\_\_\_

**Дневник**

практики обучающегося \_\_\_\_\_  
(вид практики в соответствии с учебным планом)

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения

(Фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации) \_\_\_\_\_  
(должность, ФИО)

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителя практики	Освоенные компетенции	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики)
		ОК-??, ОПК-??, ПК-??, ПК-??...	

Обучающийся-практикант \_\_\_\_\_  
(подпись)

И.О.Фамилия

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(подпись)

И.О.Фамилия



## Образец оформления титульного листа отчета по практике

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

\_\_\_\_\_ (название факультета)

Кафедра \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (название кафедры)

## Отчет

о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
 \_\_\_\_\_ (вид практики в соответствии с учебным планом)

обучающегося \_\_\_\_\_ курса  
 \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_ (подпись)

Направление подготовки \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ (код, наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) программы (программы магистратуры) \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

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

Руководитель практики от филиала

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Краснодар  
 20\_\_

**Приложение ба**

**Образец оформления отзыва руководителя по учебной практике от филиала для обучающихся очной форм обучения**

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

## ОТЗЫВ

на отчет о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
 (указать вид и тип практики)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
 (ФИО)

факультет экономики, менеджмента и торговли курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_

направление подготовки \_\_\_\_\_

направленность (профиль) программы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

(название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

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

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

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

№	Наименование показателя	Баллы
<b>1</b>	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b>	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 5 баллов)	
	<b>Итого (максимум 10 баллов)</b>	
<b>2</b>	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b>	
2.1	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка самостоятельности проведенного анализа (максимум 10 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных (максимум 20 баллов)	
	<b>Итого (максимум 40 баллов)</b>	
<b>3</b>	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b>	
3.1	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов (максимум 3 балла)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 2 балла)	
3.3	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	<b>Итого (максимум 10 баллов)</b>	
	<b>Всего до промежуточной аттестации (максимум 60 баллов)</b>	

**Замечания:**

Количество баллов по результатам защиты отчета \_\_\_\_\_ (максимум 40 баллов)

Отчет защищен с оценкой « \_\_\_\_\_ »

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
 (подпись) (расшифровка подписи)

Дата « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**Приложение 6б**

**Образец оформления отзыва руководителя по учебной практике от филиала для обучающихся заочной формы обучения**

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

## ОТЗЫВ

на отчет о прохождении \_\_\_\_\_ практики  
(указать вид и тип практики)

Обучающийся \_\_\_\_\_  
(ФИО)

факультет экономики, менеджмента и торговли курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_  
форма обучения \_\_\_\_\_

направление подготовки \_\_\_\_\_

направленность (профиль) программы \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(название кафедры)

(ФИО, должность, ученая степень, звание)

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

№	Наименование критериев	
1.	Содержание отчета не соответствует требованиям	
2.	Уровень оригинальности ниже 50%	
3.	Оформление отчета не соответствует требованиям	

**Раздел 2. Оценка работы (при неудовлетворительной оценке не заполняется)**

№	Наименование показателя	Баллы (по пятибалльной системе)
1.	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b> - наличие источников информации в соответствии с заданием - наличие актуальных первичных данных, материалов	
2..	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b> - выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию - оценка самостоятельности проведенного анализа - оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных	
3.	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b> - своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставления документов - выполнение требований руководителя по выполнению заданий - выполнение требований к оформлению отчета по практике	

**Замечания:**

\_\_\_\_\_

Отчет защищен с оценкой « \_\_\_\_\_ »

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

## Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

**Карта обеспеченности учебной практики Б2.В.01.01 (У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,  
в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности  
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

Кафедра торговли и общественного питания

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Уровень подготовки бакалавриат

№ п/п	Наименование, автор	Выходные данные	Количество печатных экземпляров (шт.)	Наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС	Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1(при наличии в ЭБС); или =(столбец4/столбец7) (при отсутствии в ЭБС)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1	Джум, Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник / М. Ю. Тамова, М. В. Букалова	М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. – 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788">http://znanium.com/bookread2.php?book=1010788</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
2	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум	М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=389895">http://znanium.com/bookread2.php?book=389895</a>	x	да, ЭБС «Znanium»	x	x	1
3	Ратушный, А.С. Технология	М.: ФОРУМ: ИНФРА-М,	x	да,	x	x	1

	продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская [и др.]; под ред. А.С. Ратушного	2019. – 240 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432">http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432</a>		ЭБС «Znani»				
<b>Всего</b>			x	3	x	x		1,0
<b>Дополнительная литература</b>								
1	Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник	Казань : КНИТУ, 2021. - 184 с. - ISBN 978-5-7882-2971-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1903892">https://znanium.com/catalog/product/1903892</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x		1
2	Докторов, А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина	М.: Альфа-М: НИЦ Инфра-М, 2012. - 272 с.: ил.; 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-151-6 - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/read?id=278091">https://znanium.com/read?id=278091</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x		1
3	Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания / А.Т. Васюкова	М.: Дашков и К, 2018. - 144 с.: ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430289">http://znanium.com/bookread2.php?book=430289</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x		1
4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1141777">https://znanium.com/catalog/product/1141777</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x		1
5	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С.	М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 256 с. - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432">http://znanium.com/bookread2.php?book=1016432</a>	x	да, ЭБС «Znani»	x	x		1

	Джабоева, М.Ю. Гамова	<a href="http://book=942765">hp?book=942765</a>					
				5			
<b>Всего</b>			x	8	x	x	1,0

Преподаватели \_\_\_\_\_ М.В. Ксенз

(подпись)

\_\_\_\_\_ Т.А. Джум

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Библиотекарь \_\_\_\_\_ Н.И. Криво

(подпись)

И.о.зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Е.Н. Губа

(подпись)