

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 04.09.2023 11:13:50

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31f0c1b6a6ac5a1f10c8c5199

направленность (профиль) программы: *Технология и организация ресторанного бизнеса*

*Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания,*

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02.01(П) Технологическая практика

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

**Направленность (профиль) программы: Технология и организация
ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования: Бакалавриат

**Год начала подготовки 2022
Краснодар – 2021 г.**

Составители:

Любимова Л.В., к.т.н., ст. преподаватель КТП
Брюшков Р.В. к.т.н., доцент КТП

Программа практики одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 1 от 30.08.2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ВИД И ТИПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	4
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	5
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ТРЕБУЕМЫМИ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ ВЫПУСКНИКОВ.	5
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ.....	8
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	8
10. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	13
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	14
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	14
15. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	14
16. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	18
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	19

1. Цели практики

Целями технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра
- ознакомление с особенностями работы отдельных цехов и групп;
- получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
- изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания;
- изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются освоение обучающимися:

- усвоение ключевых понятий в области технологии и организации рабочих процессов;
- изучение содержания основных этапов технологического цикла и технологических принципов;
- изучение процессного подхода к организации структуры производства предприятия общественного питания;
- изучение химического состава, физико-химических, функционально-технологических свойств сырья и факторов, влияющих на его качество;
- изучение возможных способов механической, гидромеханической и термической обработки сырья и полуфабрикатов для получения высококачественной продукции общественного питания;
- изучение влияния технологических факторов на качество готовой продукции общественного питания;
- приобретение умений и навыков определения перечня документации, необходимой для функционирования процессов (инструкции, порядки, положения, методики, должностные инструкции);
- приобретение умений и навыков определения границы показателей, характеризующих нормальное течение процессов.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Технологическая практика реализуется в рамках обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию универсальных и общепрофессиональных компетенций.

4. Вид и типы проведения практики

4.1. Вид практики – Производственная.

4.2 Тип практики – Технологическая практика.

5. Место и время проведения практики

Место проведения практики:

- в профильных организациях и/или профильных структурных подразделениях организаций, с которыми заключены договоры;
- в профильных структурных подразделениях Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая обучающимися, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и заключен индивидуальный договор.

Руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры ресторанного бизнеса совместно со специалистами профильных организаций.

Обучающиеся по согласованию с руководителем практики от Филиала, могут избрать иное учреждение, или организацию - место прохождения практики. В этом случае обучающиеся получают от руководителя из числа ППС Филиала индивидуальное задание.

Время проведения практики: для обучающихся очной формы обучения в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса технологическая практика проводится в 6 семестре

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников.

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса, с учетом обобщенных трудовых функций профессионального стандарта, к выполнению которых в ходе практики готовится обучающийся:

Таблица 1.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Планируемые результаты обучения (знания, умения)
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий
	ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.

7. Структура и содержание практики

(этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций)

Общая трудоемкость Технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

Таблица 2

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Трудоемкость (ак. час.)		Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения	Формы текущего контроля
			Контакт. работа	Сам.раб./ практичес. подготовка			
1	Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вводное занятие; ➤ инструктаж по технике безопасности; ➤ инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре); ➤ встреча с руководителями практики, ➤ обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов 	1	-	ОПК - 4.1. ОПК -4.2.	ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-2	утверждение индивидуального задания по практике; проверка записи в дневнике практики
2	Производственный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения; ➤ выполнение индивидуального задания; ➤ сбор материалов для выполнения задания по практике ➤ анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; ➤ участие в решении конкретных профессиональных задач; ➤ обработка и систематизация материала; ➤ представление и обсуждение с руководителем проделанной части работы 	-	192	ОПК - 4.1. ОПК -4.2.	ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-2	проверка записи в дневнике практики отчет/презентация части выполненного индивидуального задания.
3	Аналитический	<ul style="list-style-type: none"> ➤ анализ полученной информации; ➤ выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений; ➤ получение характеристики-отзыва 	1	10	ОПК - 4.1. ОПК -4.2.	ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-2	запись в дневнике практики, выводы.
4	Отчетный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ оформление результатов работы по практике в соответствии с установленными требованиями; 	2	10	ОПК - 4.1. ОПК -4.2.	ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-2	Отчет по практике. Защита отчета.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ согласование отчета с руководителем практики, устранение замечаний; ➤ сдача комплекта документов по практике на кафедру; ➤ размещение документов в личном кабинете обучающегося; ➤ защита отчета по практике с презентацией. 					
Итого: 216 часов		4	212			
<i>В том числе контактные часы на промежуточную аттестацию (зачет)</i>		2				

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

- установочная конференция руководителя практики от вуза/организации;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- анализ информации и интерпретация результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);
- консультации руководителя практики от Филиала и/или руководителя практики от организации по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения заданий, подготовке отчета по практике и доклада презентации по нему;
- обсуждение подготовленных обучающимися этапов работ по практике;
- сбор научной литературы по тематике индивидуального задания по практике;
- компьютерные технологии и программные продукты, используемые для сбора, систематизации, анализа информации;
- мультимедийные технологии для проведения ознакомительных мероприятий, презентации результатов исследований;
- защита отчета по практике с использованием презентаций;
- электронно-библиотечные системы для проведения научных исследований и аналитических разработок на основе изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочно-правовые системы «Консультант +» и «Гарант»;

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Перед началом практики, обучающийся прорабатывает рекомендуемую учебную и техническую литературу, а также положение и программу практики, принятую в вузе.

Перечень образцов документов необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике определяется следующими документами:

- Методические указания к составлению отчета о прохождении практики.

10. Формы отчетной документации и промежуточной аттестации

Формы отчетной документации - комплект отчетных документов в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся, предоставившие полный комплект закрывающих практику документов.

Защита отчета проходит в последний день практики (с учетом календарного учебного графика по образовательной программе).

Отчеты по практике, выполненные на русском языке, подлежат проверке на объем неправомерных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста отчета по практике определяется в системе «Антиплагиат. ВУЗ» и закрепляется на уровне согласно указанному в Регламенте организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Структура отчета по практике должна включать следующие разделы:

1. Характеристика основных этапов технологического цикла производства, в процессе которого формируется качество кулинарной продукции. Тепловая обработка, приёмы, их деление на основные, комбинированные и вспомогательные, характеристика.

2. Изменение свойств белков при кулинарной обработке. Гидратация и дегидратация белков, факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду. Механизм гидратации. Денатурация белков, факторы и механизм денатурации. Постденатурационные изменения белков. Деструкция белков. Особенности изменения белков мяса, молока, яиц, зерномучных продуктов и овощей при кулинарной обработке.

3. Изменение жиров при варке продуктов. Окисление и гидролиз жира. Изменение жиров при различных способах жарения. Окисление и распад жиров. Температура дымообразования. Продукты распада жиров и их свойства. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.

4. Влияние температуры и продолжительности тепловой обработки сахара, гидролиз сахаров. Инверсия сахарозы. Карамелизация и меланоидинообразование. Химизм процессов, факторы, влияющие на эти процессы. Влияние карамелизации и меланоидинообразования на пищевую ценность продуктов.

5. Крахмал в пищевых продуктах, его свойства. Влияние влаги и тепловой обработки на крахмал. Клейстеризация крахмала. Ретроградация (старение) крахмального клейстера. Декстринизация крахмала и использование этого процесса в кулинарии.

6. Гидролиз крахмала и роль этого процесса в приготовлении теста.

7. Изменение структурных углеводов растений при кулинарной обработке.

8. Набухание слизистых веществ.

9. Протопектин и его изменения при тепловой обработке. Гидролиз протопектина и влияние этого процесса на физические свойства овощных и фруктовых блюд.

10. Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке овощей и плодов. Размягчение плодов и овощей. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки.

11. Формирование вкуса и аромата готовых продуктов. Факторы, влияющие на интенсивность физико-химических процессов. Нормы потерь массы при тепловой кулинарной обработке. Выбор оптимальных способов и режимов обработки. Овощные, фруктовые и грибные отвары.

12. Витамины пищевых продуктов. Факторы разрушения витаминов. Химизм разрушения и стабилизации водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Мероприятия по сохранению витаминов в готовой продукции.

13. Красящие вещества пищевых продуктов - хлорофиллы, каротиноиды, флавоны, антоцианы. Изменения этих веществ под влиянием факторов кулинарной обработки. Пожелтение овощей и плодов. Реакции образования меланинов и флабофенов.

14. Физико-химические изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Структурные особенности продуктов.

15. Физико-химические процессы, протекающие в мясном сырье при его технологической обработке.

16. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке. Характеристика сырья и его химический состав. Азотистое и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика.

Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку считаются имеющими академическую задолженность и обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном в локальных документах Филиала.

Промежуточная аттестация для обучающихся очной формы обучения проводится в соответствии с учебным планом в 6 семестре в форме зачета, который выставляется по результатам проверки отчетной документации, *собеседования и защиты отчета*.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- Программа технологической практики;
- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре и осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам магистратуры в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- Регламент организации и проведения практик, обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=393847>
2. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 196 с. - ISBN 978-5-7638-4098-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=380432>

Дополнительная литература:

1. Древин, В. Е. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : лабораторный практикум для обучающихся по направлениям : «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технология

продукции и организация общественного питания» / В. Е. Древин, Л. А. Минченко, Л. В. Андреев. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 88 с. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=374877>

2. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск: НГТУ, 2013. - 230 с.: ISBN 978-5-7782-2325-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=1341>

3. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=415604>

4. Зайко, Г. М. 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 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=387355>

5. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=48676>

6. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=418995>

7. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - Москва: Прометей, 2016. - 168 с. ISBN 978-5-9907123-8-6 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=278730>

8. Санитария и гигиена питания: учебник / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова, М. В. Букалова - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2019. - 544 с. (Бакалавриат) - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=339161>

9. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363431>

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/

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/

3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202011120001>

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/

5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299. <http://docs.cntd.ru/document/902249109>

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>

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 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>

10. 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>

11. 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>

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

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/GuideMatherials/>;

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

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

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

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/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.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-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – 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>

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

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилиты PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

12. Материально-техническое обеспечение практики

- Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения.
- Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с комплектом лицензионного программного обеспечения, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Филиала.
- Библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Материально-техническая база организации/предприятия, обеспечивающая проведение практики (практической подготовки), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

13. Обязанности обучающегося при прохождении практики

Обязанности обучающегося при прохождении практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

14. Обязанности руководителя практики

Обязанности руководителя практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

15. Оценочные средства

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников – указаны в таблице 1, раздел 6.

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций - указаны в таблице 2, раздел 7.

Предметом оценки по практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по практике проводится на основе индивидуального задания обучающегося (с указанием конкретных видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями образовательного учреждения); дневника практики обучающегося; отзыва руководителя по практике; отчета по практике.

Типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики указаны в *Приложении 1*.

В процессе прохождения практики руководителем по практике контролируется формирование у обучающихся соответствующих компетенций и ее составляющих.

Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций

Таблица 3

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Виды оценочных средств		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	✓	✓	✓

продукции питания	ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания			
-------------------	--	--	--	--

Форма отзыва руководителя по практике с указанием баллов оформляются в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,
шкала оценивания**

Таблица 4

Шкала оценивания	Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций	
85 – 100 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: технологию производства продукции общественного питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p>	Продвинутый
			<p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p>Знает верно и в полном объеме: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p>	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: технологию производства продукции общественного питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p>	Повышенный
			<p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</p>	

				рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
50 – 69 баллов	«зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: технологии производства продукции общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	Базовый
			ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	
менее 50 баллов	«не зачтено»	ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания	Не знает на базовом уровне: технологии производства продукции общественного питания Не умеет на базовом уровне: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий	Компетенции не сформированы
			ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания	Не знает на базовом уровне: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.	

16. Особенности прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Филиала).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам необходимо написать заявление с приложением документов, подтверждающих необходимость подбора места практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Содержание индивидуального задания для практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.

Ситуационное задание № 1

Провести маркетинговое исследование с целью определения основного сегмента потребителей, мотивов посещения и прогнозирования спроса на продукцию и услуги данного предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 2

Определить состав функциональных групп помещений предприятия, их назначение, характеристику. Составить схему взаимосвязи групп помещений. Определить вид компоновки, выделить его положительные и отрицательные стороны.

Ситуационное задание № 3

Определить направления рекламной политики предприятия. Разработать рекламно-информационные тексты, предложить средства внутренней рекламы, содержание сайта предприятия – базы практики.

Ситуационное задание № 4

Определить основные технологические линии и рабочие места в производственных цехах предприятия питания – базы практики, с учетом:

- применения безотходных и малоотходных технологий,
- сокращения товарных потерь,
- нормируемых технологических отходов.

Ситуационное задание № 5

1. Составить различные виды меню:
 - комплексного или семейного обеда,
 - бизнес-ланча,
 - банкета,
 - меню для проведения специального мероприятия.
2. Разработать ассортимент реализуемой продукции для:
 - кофейни,
 - русского бистро,
 - предприятия быстрого обслуживания
3. Предложить рецептуры и названия фирменных блюд с их кратким описанием для включения в меню.
4. Составить технологические карты на 4 – 5 блюд разных групп.

Типовые индивидуальные задания

1. Анализ производства и реализации продукции на данном предприятии.
2. Анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.
3. Анализ ассортимента и структуры продукции.
4. Анализ положения товаров на рынках сбыта.
5. Анализ конкурентоспособности и качества продукции.
6. Анализ ритмичности работы организации.
7. Проектирование размещения торговых организаций.
8. Анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности
9. Использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.

Примерный перечень вопросов для защиты отчета

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания.
2. Основные приемы тепловой обработки продуктов, применяемых при производстве продукции общественного питания. Их сравнительная оценка
3. Структура белковой молекулы. Связи, участвующие в образовании белковой молекулы. Изоэлектрическая точка белков, ее влияние на свойство белков.
4. Процесс гидратации, сущность и значение в кулинарной практике. Факторы, оказывающие влияние на способность белков связывать воду
5. Процесс дегидратации белков, сущность и значение в кулинарной практике.
6. Денатурация белков. Виды денатурации. Физико-химическая сущность процесса денатурации белков. Типы свертывания белков.
7. Последенатурационные изменения свойств белка. Значение этих изменений в кулинарной практике.
8. Деструкция белков: сущность процесса. Факторы, вызывающие разрушение белков при кулинарной обработке сырья.
9. Особенности изменения белков рыбного сырья при его кулинарной обработке.
10. Особенности изменения белков животного сырья при его кулинарной обработке.
11. Особенности изменения белков молочных продуктов при их кулинарной обработке.
12. Особенности изменения белков яиц при их кулинарной обработке.
13. Основные физико-химические показатели жиров. Окисление и гидролиз жиров. Их значение в кулинарной практике.
14. Физико-химические свойства пищевых жиров. Факторы порчи жиров.
15. Изменения жиров при варке продуктов. Факторы, ускоряющие процесс гидролиза жира при варке.
16. Изменение жиров при жарке продуктов основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира. Величина угара.
17. Изменения жиров при жарке во фритюре. Меры по сохранению качества фритюрных жиров.
18. Влияние кулинарной обработки на качество жиров в готовой продукции. Мероприятия по сохранению пищевой ценности жиров.
19. Изменение углеводов клеточных стенок растительного сырья при его гидротермической обработке.
20. Пектиновые вещества растительных продуктов, свойства и их изменения при тепловой обработке.
21. Ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов. Значение процессов в кулинарной практике.
22. Карамелизация сахаров. Химизм реакции. Роль данной реакции в кулинарной практике.
23. Меланоидинообразование. Стадии реакции меланоидинообразования. Роль данной реакции в кулинарной практике.
24. Крахмальные полисахариды в пищевых продуктах. Строение крахмального зерна. Свойства крахмальных полисахаридов.
25. Деструкция крахмала. Виды деструкции. Факторы, влияющие на деструкцию крахмального зерна. Роль деструкции крахмала в кулинарной практике.

26. Клейстеризация крахмала. Стадии клейстеризации. Влияние технологических факторов на вязкость крахмального клейстера. Кулинарное назначение процесса.
27. Ретроградация крахмального клейстера, примеры из кулинарной практики. Способы замедления процесса ретроградации крахмальных клейстеров.
28. Гидролиз крахмала. Гелеобразование крахмала, синерезис. Сущность и значение данных процессов в кулинарной практике.
29. Декстринизация крахмала, химизм процесса, использование в кулинарной практике.
30. Строение тканей растительного сырья. Особенности химического состава отдельных структурных элементов растительной ткани.
31. Физико-химические изменения, происходящие при гидротермической обработке растительного сырья.
32. Факторы, обуславливающие понижение прочности паренхимной ткани овощей (физико-химические, технологические свойства продукта).
33. Изменение массы и пищевой ценности растительного сырья при механической и тепловой кулинарной обработке.
34. Витамины. Факторы, разрушающие витамины при механической и тепловой обработке продуктов. Технологические приемы, сохраняющие витаминную ценность готовой продукции.
35. Химизм разрушения водорастворимых и жирорастворимых витаминов. Способы стабилизации витаминов в готовой продукции.
36. Красящие вещества пищевых продуктов. Классификация, характеристика.
37. Каротиноиды и хлорофиллы. Изменение цвета овощей и плодов с зеленой и желтой окраской в процессе их кулинарной обработки.
38. Флавоны, их свойства. Изменение цвета овощей и плодов с белой окраской в процессе их кулинарной обработки.
39. Продукты ферментативного окисления тирозина. Способы предупреждения очищенного картофеля от потемнения.
40. Характеристика антоцианов. Их изменения при кулинарной обработке плодов и овощей.
41. Образование новых красящих веществ при кулинарной обработке растительного сырья.
42. Физико-химические процессы, происходящие при замачивании и варке круп и бобовых.
43. Строение и состав тканей мяса. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мясного сырья.
44. Белки мышечной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке.
45. Белки соединительной ткани и их изменения при тепловой кулинарной обработке. Факторы, обуславливающие деструкцию коллагена.
46. Изменение массы и пищевой ценности мясного сырья при его тепловой обработке.
47. Изменение цвета, вкуса и аромата мясного сырья при его тепловой обработке.
48. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества мясного сырья, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке мясопродуктов.
49. Характеристика рыбы и ее химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в рыбном сырье при его технологической обработке.
50. Азотистые и безазотистые экстрактивные вещества рыбы, классификация и характеристика. Изменение экстрактивных веществ при кулинарной обработке продуктов.
51. Характеристика нерыбных морепродуктов и их химический состав. Физико-химические процессы, протекающие в них при кулинарной тепловой обработке.

52. Образование ароматических и вкусовых веществ при кулинарной обработке сырья.
Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ.