

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Рег. № Б-58-011

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
*П.Б.Акмаров*  
" 26 " 01 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

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

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

**Квалификация выпускника – бакалавр**

**Форма обучения – очная, заочная**

Ижевск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП .....	5
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	5
4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	10
5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	13
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ .....	15
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) .....	20
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ.....	22
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	23

## ВВЕДЕНИЕ

Практика является неотъемлемой частью процесса подготовки квалифицированных бакалавров. Она позволяет студенту получать представление о характере производственной деятельности и структуре современного предприятия, организации и управлении производством.

Учебная практика ознакомительного характера позволяет затронуть общепрофессиональные компетенции:

– способность 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;

– способность демонстрировать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин, готовностью выявлять естественнонаучную сущность проблем, возникающих в ходе профессиональной деятельности; применять для их разрешения основные законы естествознания, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

В ходе практик студенты знакомятся с современной технологией производства на предприятиях общественного питания, распределения и использования сырья, полуфабрикатов и продуктов в ходе складских операций и технологического процесса; с применением автоматизированных систем учета движения продукции по производству; с мероприятиями по повышению эффективности использования трудовых ресурсов, по выявлению резервов снижения себестоимости продукции и повышения производительности труда, с техникой безопасности, охраной окружающей среды и основы научной деятельности. Все это способствует формированию у студентов первичных умений и навыков по профилю будущей профессиональной деятельности. Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом.

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

**Вид практики:** учебная.

**Тип учебной практики:** учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

**Способ проведения учебной практики:** как правило, выездная по индивидуальным договорам с предприятиями и организациями, а также стационарная, проводится, как правило, в сторонних профильных предприятиях, в учреждениях и организациях на

основе договоров о базах практики между институтом и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета

**Форма проведения учебной практики:** *дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

### **Цель практики**

Целью освоения программы «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» является - формирование у студентов системы знаний о функционировании современных предприятий общественного питания, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин, приобретение ими практических навыков и умений, общекультурных универсальных компетенций, а также профессиональных и профильно-специализированных компетенций, связанных с устройством, эксплуатацией, проектированием и исследованием объектов профессиональной деятельности.

### **Задачи практики**

- изучить основы Государственной политики в области развития отрасли общественного питания, организацию и управление на федеральном и региональных уровнях;
- определить роль отрасли общественного питания в АПК страны;
- закрепление знаний, полученных при теоретическом обучении, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- ознакомление с технологическим циклом продукции общественного питания на разных типах предприятий общественного питания, составом основного и вспомогательного производства;
- изучение методов и приемов научных исследований, овладения информационными технологиями, ознакомление с организацией труда в производственных коллективах;
- получение навыков бережного отношения к окружающей среде, освоение методов безопасного производства работ, способов экономии энергии и других ресурсов.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» (Б2.В.01(У)) относится в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом в блок практик (Б2). Для изучения дисциплины необходимы знания общеобразовательной средней школы.

Дисциплина «Учебная практика, по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» является предшествующей для всех дисциплин базовой и вариативной частей рабочего учебного плана направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания.

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б2.В.01(У)	Б1.В.ДВ.03.01 Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации; Б1.В.ДВ.03.02 Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации	Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

(перечень планируемых результатов обучения по дисциплине)

### В результате изучения дисциплины

#### Студент должен знать:

- способы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

- способы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- способы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- методы эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- формы участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**Студент должен уметь:**

- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- 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;
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

**Студент должен владеть:**

- способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- 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;
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

- методами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- методами участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

### 3.1 Перечень общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но- мер/индекс компетен- ции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	способы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	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	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
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	способы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные,	способы работы в коллективе, толерантно воспринимать социальные,	работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические,	способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, кон-

	этнические, конфессиональные и культурные различия	этнические, конфессиональные и культурные различия	ские, конфессиональные и культурные различия	фессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	способы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	качества производимой продукции и услуг установленным нормам	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	- методы эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий	эксплуатировать различные виды технологического осуществлять технологический контроль соответствия оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	методами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	формы участия во всех фазах организации производства и питания; организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов	методами участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
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	способы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	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	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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологи-	способы разработки мероприятий по совершенствованию технологи-	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию тех-



	ческих процессов производства продукции питания различного назначения	ческих процессов производства продукции питания различного назначения	процессов производства продукции питания различного назначения	нологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	способы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	методы эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	методами эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	формы участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	методами участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	формы участия во всех фазах организации производства и питания; организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов	методами участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

## 4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов, 3 зачетных единицы (очное отделение).

Се-местр	Всего часов	Ауди-торных	Самост. работа	Лекций	Практи-ческих	Проме-жуточная аттеста-ция	Всего часо
1	54	-	54	-	-	-	54
2	54	-	54	-	-	зачет	54
<b>Всего</b>	<b>108</b>	-	<b>108</b>	-	-	-	<b>108</b>

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов, 3 зачетных единицы (заочное отделение).

Курс	Всего часов	Ауди-торных	Самост. работа	Лекций	Практи-ческих	Проме-жуточная аттеста-ция	Всего часо
2	108	-	108	-	-	зачет	108
<b>Всего</b>	<b>108</b>	-	<b>108</b>	-	-	-	<b>108</b>

### 4.1 Структура учебной практики

№ п/п	Раздел практики, темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС ; -промежуточной аттестации КРС
		всего	Аудиторные	Экскурсии	СРС	
<b>I</b>	<b>Подготовительный этап</b>					
1	Инструктаж по программе учебной практики, подготовке отчета и процедуре защиты	1	-	-	1	Собеседование
2	Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ	3	-	-	3	Собеседование
<b>II</b>	<b>Учебно-практический этап</b>					
3	Знакомство с лабораториями выпускающей кафедры, лабораторным оборудованием, стендами учебных и научных исследований	4	-	-	4	Собеседование
4	Знакомство с информационными технологиями и современными средствами информационных и компьютерных технологий	10	-	-	10	Собеседование
5	Принципы организации производства на предприятиях общественного питания	18	-	-	18	Собеседование
6	Виды продукции и услуг общественно-	20	-	-	20	Собеседование

	го питания					
7	Общие вопросы управления на предприятиях общественного питания, принципы взаимодействия, административного, производственного, торгового и технического персонала	11	-	-	11	Собеседование
8	Знакомство с основами эффективного использования энергетических ресурсов и охраны окружающей среды.	16	-	-	16	Собеседование
9	Изучение научных основ исследования установок и процессов. Выполнение индивидуального задания.	15	-	-	15	Собеседование
<b>III</b>	<b>Заключительный этап</b>					
10	Подготовка и оформление отчета по практике	10	-	-	10	
11	Защита отчета по практике					Зачет
	<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>108</b>	

#### 4.2 Содержание разделов

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Инструктаж по программе учебной практики, подготовке отчета и процедуре защиты	Цели и задачи учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (ознакомительной)
2	Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ	Общие сведения об опасностях и способах защиты от них. Меры по оказанию первичной помощи пострадавшему.
3	Знакомство с лабораториями выпускающей кафедры, лабораторным оборудованием, стендами учебных и научных исследований	Общие сведения о выпускающей кафедре и кафедрах факультета. Знакомство с аудиториями и лабораторным оборудованием, стендами учебных и научных исследований, имеющимися на кафедрах при изучении профессиональных специальных дисциплин.
4	Знакомство с информационными технологиями и современными средствами информационных и компьютерных технологий	Формирование мировоззрения и развитие системного мышления студентов, формирование системы общих знаний об использовании и применении информационных технологий, программных комплексов, автоматизированных систем, операций накопления, обработки, хранения и передачи информации и тенденции их развития
5	Принципы организации производства на предприятиях общественного питания	Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства. Технический прогресс и формы организации производства в общественном питании.
6	Виды продукции и услуг общественного питания	Классификация продукции и услуг общественного питания, общие требования к их качеству
7	Общие вопросы управления на предприятиях общественного питания, принципы взаимодействия, админист-	Процесс управления предприятием общественного питания как собой совокупность взаимосвязанных мероприятий и действий, направленных на обеспечение оптимального соотношения рабочей силы, материальных и финансовых ресурсов.

	ративного, производственного, торгового и технического персонала	
8	Знакомство с основами эффективного использования энергетических ресурсов и охраны окружающей среды.	Методика сбора информации о потреблении энергоресурсов и основном энергопотребляющем оборудовании. Анализ энергетических показателей энергоиспользования организаций и его отдельных подразделений. Оценка воздействия производственных процессов на окружающую среду.
9	Изучение научных основ исследования установок и процессов. Выполнение индивидуального задания.	Основы научных исследований. Поиск информации. Проведение наблюдений и их оценка.

#### 4.3 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Инструктаж по технике безопасности и правилам безопасного производства работ	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
2	Знакомство с информационными технологиями и современными средствами информационных и компьютерных технологий	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
3	Принципы организации производства на предприятиях общественного питания	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
4	Виды продукции и услуг общественного питания	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
5	Общие вопросы управления на предприятиях общественного питания, принципы взаимодействия, административного, производственного, торгового и технического персонала	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
6	Знакомство с основами эффективного использования энергетических ресурсов и охраны окружающей среды.	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
7	Изучение научных основ исследования установок и процессов. Выполнение индивидуального задания.	Работа с учебной литературой	Экспресс-опрос
8	Подготовка и оформление отчета по практике	Работа с учебной литературой	Защита отчета

## 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация учебной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Учебная практика может проводиться в структурных подразделениях Академии или на сторонних предприятиях, в учреждениях и организациях, на соответствующих направлению (специальности) подготовки кафедрах, в лабораториях вуза и иных структурных подразделениях.

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью на предприятиях (в учреждениях, организациях), вправе проходить в этих организациях учебную практику, в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими на указанных предприятиях (в учреждениях, организациях), соответствует целям практики.

Руководители практики от кафедры выполняют следующие функции:

1. утверждают календарно-тематический план работы каждого студента в соответствии с программой практики;
2. консультируют студентов по вопросам, возникающим в ходе практики, а также по составлению отчетов практики о проделанной работе, поручений;
3. контролируют выполнение календарно-тематических планов и проверяют качество работы студентов;
4. осуществляют прием отчетов по практике.

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой студента по программе практики и выполнению индивидуального задания, а также посредством периодических проверок собранного информационного и другого материалов и подготовки отчета.

Наличие у руководителей существенных замечаний (пропуски работы без уважительных причин, некачественное выполнение предусмотренных программой практики этапов и индивидуальных заданий, отставание в их выполнении) является основанием для внесения соответствующих замечаний с установлением студенту кратчайших сроков устранения замеченных недостатков.

По результатам предварительного ознакомления с особенностью деятельности организации студент готовит краткую характеристику предприятия, объем и тип предприятия и производства, производственный профиль, организационная структура предприятия, технологические особенности или другие особенности, связанные с функционированием предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, степень ее обновления: важнейшие показатели организационно-технического уровня производства, изношенность и возраст оборудования, специализация, степень использования проектной мощности.

После изучения работы отдела студенты дают описание организации работы, структуры, системы внутреннего контроля.

При этом студент должен:

- ознакомиться с организацией и управлением деятельностью подразделения, видом и основными характеристиками выпускаемой продукции;

- изучить имеющееся в подразделении технологическое, программное и метрологическое обеспечение в профиле специальности, действующие положения и инструкции, используемую техническую документацию.

При выполнении задания студенту следует подобрать литературу и другие источники по теме.

В течение практики студенту рекомендуется вести записи, в которых заносятся основные сведения по изученным вопросам, а также все необходимые материалы для оформления отчета по практике.

### 5.1 Форма отчётности по итогам прохождения учебной практики

Отчётность по учебной практике состоит из отчёта. Отчёт должен быть составлен в соответствии с указаниями, изложенными в данной программе. материал излагается лаконично, конкретно. Рисунки, графики, технологические схемы оформляются аккуратно на отдельных страницах. Практика оценивается руководителем на основе отчёта, составляемого студентом. Отчёт о прохождении практики включает описание организации, описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием, анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Учитывая многоплановость предприятий общественного питания и технологических процессов, содержание отчёта, при сохранении общей структуры, может иметь специфические особенности.

Отчёт должен отражать отношение студента к изученным материалам, те знания и навыки которые он приобрёл в ходе практики. Текст отчёта должен включать следующие основные структурные элементы:

Титульный лист.

Индивидуальное задание

Введение, в котором указываются цель, задачи, перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики.

Основная часть, содержащая:

1. Характеристика производственной деятельности предприятия общественного питания;
2. Характеристика технологических процессов с выделением заготовочных, доготовочных и специализированных цехов (производств);
3. Характеристика структуры управления производственным (технологическим) процессом;
4. Результаты ознакомления с отчетной и производственной документацией;
5. Выполнение индивидуального задания.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения (иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц).

Содержательная часть отчёта оформляется на стандартных листах белой бумаги форматом А4 на одной стороне с полями: верхнее – 2,0 см; левое – 2,0 см для переплёта; правое – 1,0 см; нижнее – 2,0 см. При распечатке на принтере предусматривается размер

шрифта 14; рекомендуется печатать через 1,5 интервала. Объем отчёта 12-15 листов (не считая приложений).

Отчёт вместе с приложениями к нему брошюруется или сшивается и после успешной защиты регистрируется и хранится на кафедре в соответствии с установленным сроком.

Важно сдать отчёт о практике в установленный кафедрой и распоряжением деканата срок.

После окончания практики студент сдаёт отчёт на кафедру для регистрации полностью готовый, сброшюрованный отчёт вместе с приложениями в сроки, утверждённые графиком учебного процесса. Защита отчётов студентами проводится в течение 10 дней после начала учёбы. После регистрации отчёта назначается дата защиты.

Если студент не укладывается в график учебного процесса, разработанный и утверждённый учебным отделом, то защита отчёта по производственной практике возможна только при получении направления из деканата.

Зачёт по практике проставляется в экзаменационную ведомость и зачётную книжку.

## **6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

### 6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт) <sup>1</sup>	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	2	ВК	-	Тест	10
2.		ТАт	Все разделы	Защита отчетов по практике	от 3 до 12 (в зависимости от темы)
3.		ПрАт	Все разделы	Зачет	5 вопросов 10 заданий

\*Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.

Защиту учебной практики у студентов проводится в форме зачета, оформляет отчет о результатах практики, который хранится в делах кафедры. Аттестация по итогам прак-

тики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета.

Контроль знаний студентов по учебной практике проводится в устной и (или) письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Контроль предусматривает устную форму опроса студентов.

## **6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Рабочая программа дисциплины «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» | Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2 «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности». Методические указания для студентов, обучающихся по направлению подготовки: «Технология продукции и организация общественного питания».

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=3905&id=42039>

## **6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).**

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

### **1-й этап (уровень знаний):**

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками – удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

### **3-й этап (уровень владения навыками):**



- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками – удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

Показатели и критерии оценивания компетенций

Совокупность ожидаемых результатов образования студентов в форме компетенций по завершении освоения дисциплины	Содержание оценочных заданий для выявления сформированности компетенций у студентов по завершении освоения дисциплины (уровень освоения)	
	Не зачтено	Зачтено
<b>Знать (1-й этап):</b> физические основы современной энергетики; законы сохранения и превращения энергии применительно к рабочим телам тепловых машин и теплоносителям; технику безопасности на рабочем месте на объектах теплоэнергетики; правовые, технические, экономические, экологические основы энергосбережения (ресурсосбережения)	Фрагментарные знания в области системы фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области теплоэнергетики и теплотехнологий. Отсутствие знаний	Сформированные, содержащие отдельные пробелы, знания в области системы фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области теплоэнергетики и теплотехнологий.
<b>Уметь (2-й этап):</b> собирать, анализировать и систематизировать необходимую информацию в области профессиональной деятельности, составлять отчет по практике; использовать информационные технологии, в том числе современные средства компьютерной графики в своей предметной области; использовать нормативные правовые документы в своей профессиональной деятельности анализировать научно-техническую информацию, изучать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований	Фрагментарное умение применять систему фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области теплоэнергетики и теплотехнологий. Отсутствие умений	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять систему фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области теплоэнергетики и теплотехнологий.
<b>Владеть (3-й этап):</b> основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; использовать компьютер как средство работы с информацией навыками сбора и анализа исходных данных для проектирования элементов оборудования и объектов деятельности в целом с использо-	Фрагментарное применение навыков использования системы фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области теплоэнергетики	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования системы фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и

ванием нормативной документации и современных методов поиска и обработки информации; правовой базой в области использования энергоресурсов	и теплотехнологий.. Отсутствие навыков	технологических проблем в области теплоэнергетики и теплотехнологий.
--	---	--

#### **6.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы** *Вопросы по материалам, выносимым на самостоятельное изучение*

##### **Индивидуальное задание (с элементами научных исследований)**

Индивидуальное задание выдается студентам в начале практики. Они включают в себя различные вопросы, касающиеся отдельных операций или технологических процессов, и содержит элементы научно-исследовательского характера.

Тема индивидуального задания определяется руководителем практики от академии или выбирается студентом самостоятельно из предложенного ниже списка тем:

1. Современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания в России.
2. Роль интерьерера в предприятиях общественного питания
3. Фирменный стиль в предприятиях общественного питания - понятие, значение, характеристика основных элементов
4. Система менеджмента безопасности ХАССП в индустрии питания
5. Применение ресурсосберегающих технологий на предприятиях общественного питания (здоровье-, энерго-, водо-, теплосберегающих и др. технологий)
6. Концепция предприятия общественного питания, ее значение и составляющие
7. Роль месторасположения для предприятия общественного питания.
8. Средний чек предприятия общественного питания, методики его исчисления
9. Классификация предприятий общественного питания, ее значение и типы предприятий
10. Факторы, формирующие качество пищевых продуктов и кулинарной продукции
11. Факторы, сохраняющие качество пищевых продуктов и кулинарной продукции
12. Роль и место санитарно-эпидемиологической экспертизы в обеспечении качества продукции общественного питания
13. Государственная политика Российской Федерации в области здорового питания населения и результаты ее реализация
14. Корпоративная культура в индустрии гостеприимства
15. Мировые бренды ресторанов, история создания и этапы развития
16. Роль режима дня и питания современного человека
17. Влияние культуры на поведение потребителей
18. Этикет за столом
19. Описание новых методов ведения бизнеса в общественном питании.
20. Меню предприятия общественного питания, его роль, разновидности и принципы составления
21. Профессиональная столовая посуда для предприятий общественного питания, классификация и назначение
22. Классификация вин и их сочетаемость с блюдами

23. Проблемы качества продовольственных товаров в России
24. Национальные кухни в мировых трендах общественного питания
25. Аутсорсинг, как метод ведения бизнеса в общественном питании.
26. Франчайзинг в российском ресторанном бизнесе, тенденции и особенности.

**Примерный перечень контрольных вопросов при защите отчета по учебной практике**

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

*Знания, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (1-й этап):*

*Умения, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (2-й этап):*

*Навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (3-й этап):*

Освоение основной образовательной программы, в том числе учебной практики, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся является элементом внутривузовской системы контроля качества подготовки специалистов и способствует активизации познавательной деятельности обучающихся в межсессионный период как во время контактной работы обучающихся с преподавателем, так и во время самостоятельной работы. Текущий контроль осуществляется руководителем практики (от академии и (или) предприятия) и может проводиться в следующих формах: индивидуальный и (или) групповой опрос (устный или письменный) на занятиях; защита реферата; презентация проектов, др. заданий, выполненных индивидуально или группой обучающихся; анализ деловых ситуаций (анализ вариантов решения проблемы, обоснования выбора оптимального варианта решения, др.); тестирование (письменное или компьютерное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

По итогам текущего контроля руководитель практики отмечает обучающихся, проявивших особые успехи, а также обучающихся, не выполнивших запланированные виды работ.

Промежуточная аттестация призвана оценить компетенции, сформированные у обучающихся в процессе обучения и обеспечить контроль качества освоения программы. Знания, умения, навыки и уровень сформированных компетенций обучающихся оцениваются на зачете по шкале «зачтено», «незачтено».

Отметка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он выполнил требования программы практики; форма и содержание отчета соответствует требованиям; индивидуальное задание имеет полное освещение в отчете; исчерпывающе и логически стройно его излагает; продемонстрировал уверенное владение материала; справляется с вопросами и другими видами применения знаний; не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов; обосновывает принятое решение; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка «незачтено» выставляется обучающемуся, который не выполнил требования программы практики в полном объеме, форма и содержание отчета не соответствует

заданию, низкое качество оформления отчетной документации, не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки при изложении индивидуального задания.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник (Учебные издания для бакалавров)	, А.Т Васюкова Т.Р. Любецкая	М. : ИТК "Дашков и К", 2014	1-9	ЭБС «Руконт» <a href="http://rucont.ru/efd/287025">http://rucont.ru/efd/287025</a>	

### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник	С.И. Главчева, Е.И.Коваленко	Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011	1 - 9	ЭБС «Руконт» <a href="http://rucont.ru/efd/205905">http://rucont.ru/efd/205905</a>	
3	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании : учеб. пособие	Л. Н. Рождественская, Л. А. Цопкало	Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2013	1,2,3,4,5	ЭБС «Руконт» <a href="http://rucont.ru/efd/246627">http://rucont.ru/efd/246627</a>	
2	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1 - 9	<a href="http://docs.cntd.ru/document/1200103455">http://docs.cntd.ru/document/1200103455</a>	
3	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1 - 9	<a href="http://docs.cntd.ru/document/1200107325">http://docs.cntd.ru/document/1200107325</a>	

### 7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: [www.izhgsha.ru/](http://www.izhgsha.ru/)
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

### 7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед прохождением практики студенту необходимо ознакомиться с программой практики, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для эффективного освоения практики рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением решать конкретные задачи по разработке и проектированию теплоэнергетических и теплотехнологических установок и процессов, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении выпускной квалификационной работы.

### 7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет  
Работа в электронно-библиотечных системах  
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)  
Мультимедийные лекции  
Работа в компьютерном классе

## Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор № 79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор № 26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор № 106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор № 173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант-Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

## 8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран. Используемое программное обеспечение:

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

«Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
квалификация выпускника бакалавр

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ СТУДЕНТОВ

Цель промежуточной аттестации - проверка степени усвоения студентами учебного материала за время изучения дисциплины, уровня сформированности компетенций после завершения изучения дисциплины.

Студенту необходимо представить реферат и доложить на тему реферата по составленной презентации.

Аттестация проходит в форме зачета.

Задачи промежуточной аттестации:

1. определение уровня усвоения учебной дисциплины;
2. определение уровня сформированности элементов профессиональных компетенций.

### ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Раздел 1. Вводный инструктаж на рабочем месте	ОПК-4, ОПК-5	Инструкция 3.4	Инструкция 3.4 критерии 4.1	Инструкция 3.4 критерии 4.1
Раздел 2. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: овощном	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 3. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: мясо-рыбном	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1

Раздел 4. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: горячем.	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 5. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: холодном.	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 6. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: кондитерском (мучном).	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 7. Работа на раздаче	ОК-6, ОПК-5	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 8. Оформление отчета и его защита.	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1
Раздел 9. Квалификационный экзамен на рабочий разряд повара	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-6.	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1

## **2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

### **2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций**

Показателями уровня освоения компетенций на всех этапах их формирования являются:

#### **1-й этап (уровень знаний):**

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

#### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками -удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

#### **3-й этап (уровень владения навыками):**



- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

## **2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине**

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра; на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по работе на занятиях;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах;

по результатам защиты рефератов.

Оценка выставляется по 2-х бальной шкале – зачтено, не зачтено.

## **3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ**

### **3.1 Тесты**

1. Тепловая обработка продуктов в большом количестве жидкости

- a) +варка
- b) -припускание
- c) -тушение
- d) -запекание

2. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара

- a) +варка на пару
- b) -варка в большом количестве жидкости
- c) -бланширование
- d) -припускание

3. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара с добавлением жидкости от 10-30%

- a) +припускание
- b) -варка
- c) -тушение
- d) -варка на пару

4. Тепловая обработка продуктов в атмосфере влажного насыщенного пара с добавлением жидкости от 30-40%

- a) -припускание
- b) -варка
- c) +тушение
- d) -варка на пару

5. Вспомогательный вид тепловой обработки, при котором продукт помещают в кипящую жидкость на несколько минут

- a) -варка на пару
- b) -варка в большом количестве жидкости
- c) +бланширование
- d) -припускание

6. Жарка продуктов при соотношении продукта и жира 1:4

- a) + жарка во фритюре
- b) - брезирование
- c) - подпекание
- d) - обжаривание

7. Жарка применяемая при приготовление цыплят, соотношение продукта и жира составляет 1:3

- a) - жарка во фритюре
- b) + брезирование
- c) - подпекание
- d) - обжаривание

8. Тепловая обработка, применяемая для приготовления мучных кулинарных изделий

- a) + выпекание
- b) - запекание
- c) - жарка в большом количестве жира
- d) - подпекание

9. Вспомогательный вид тепловой обработки, применяемый для доведения продуктов до полуготовности

- a) + пассерование
- b) - жарка
- c) - припускание
- d) - тушение

10. Вспомогательный вид тепловой обработки, применяемый для подготовки корневого для варки бульонов

- a) + подпекание
- b) - жарка
- c) - пассерование
- d) - бланширование

11. Время варки мясокостного говяжьего бульона

- a) + 3,5-4 часа
- b) - 2-3 часа
- c) - 1-1,5 часа
- d) - 5-6 часов

12. Вид тепловой обработки, применяемый для соленых огурцов при приготовления солянок и рассольников

- a) + припускание
- b) - варка
- c) - жарка
- d) - пассерование

13. Как классифицируются рефлексы по своему происхождению:

1. условные;
2. безусловные;
3. двигательные;
4. сердечные;
5. интероцептивные.

14. Как классифицируются рефлексы по рецепторам:

1. двигательные;
2. секреторные;
3. экстероцептивные;
4. интероцептивные;
5. проприоцептивные.

15. Как классифицируются рефлексы по эффекторам:

1. двигательные;
2. секреторные;
3. сосудодвигательные;
4. интероцептивные;
5. проприоцептивные.

16. Как классифицируются рефлексы по функции:

1. антагонистические;
2. моносинаптические;
3. полисинаптические;
4. синергические.

17. Какие рефлексы могут осуществляться по типу аксон-рефлекса:

1. висцеро-висцеральные;
2. пищевые;
3. висцеро-моторные;
4. половые.

18. Наука, изучающая взаимосвязь организмов между собой и окружающей средой...

- |              |              |
|--------------|--------------|
| а) биология; | б) экология; |
| в) зоология; | г) ботаника. |

19. Все проблемы экологии могут быть выражены одной фразой:

- а) океан и суша связаны между собой;
- б) все живое связано между собой и с окружающей средой;
- в) все неживое взаимодействует между собой;
- г) компоненты географической оболочки изолированы.

20. Совокупность природных и незначительно измененных деятельностью людей абиотических и биотических факторов, оказывающих влияние на живые организмы называют:

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| а) природной средой;    | б) биологической средой; |
| в) абиотической средой; | г) антропогенной средой. |

21. Фактор, уровень которого приближается к пределам выносливости организма, называется:

- |                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| а) экстраординарным; | б) оптимальным; |
| в) лимитирующим;     | г) фатальным.   |

22. Температура, свет, влажность – это \_\_\_\_\_ экологические факторы среды.

- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| а) антропогенные; | б) фитогенные;  |
| в) абиотические;  | г) биотические. |

23. Бактерицидная активность молока – это:

1. свойство свежесвыдоенного молока подавлять развитие микроорганизмов;
2. свойство молока уничтожать, попавшие в него микроорганизмы;
3. способность микроорганизмов развиваться в питательной среде;
4. свойство пастеризованных молочных продуктов подавлять развитие микроорганизмов;

5. свойство не относится к молоку.
24. Температура замерзания молока при добавлении воды:
1. в среднем повышается;
  2. в среднем понижается;
  3. не изменяется.
25. Термические методы обработки молока – это:
1. пастеризация и стерилизация;
  2. кипячение, пастеризация и стерилизация;
  3. охлаждение, пастеризация, кипячение и стерилизация.
26. Сепарирование – это:
1. процесс отделения сливок, за счет центробежных сил;
  2. процесс отделения сливок, в результате прохождения молока через полупроницаемую мембрану;
  3. процесс отделения сливок, в результате действия очень высоких температур.
27. Гомогенизация – это:
1. механическое разделение молока на фазы;
  2. интенсивная механическая обработка молока с целью дробления жировых шариков;
  3. интенсивное механическое воздействие, приводящее к отделению белковой фазы молока.
28. Охлаждение молока и молочных продуктов проводят до температуры:
1.  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
  2.  $10\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
  3.  $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ .
29. Стерилизация – технологический процесс термической обработки молока и молочных продуктов, приводящий к:
1. уничтожению вегетативных форм микроорганизмов;
  2. дроблению жировых шариков;
  3. уничтожению вегетативных и споровых форм микроорганизмов
30. Сортировку по категориям упитанности не проводят для:
1. КРС;
  2. свиней;
  3. птиц.
31. Оглушение газовой смесью проводят только для:
1. КРС;
  2. свиней;
  3. птиц.
32. Оглушение – это обязательный этап переработки сельскохозяйственных животных и птиц:
1. верно ;
  2. не верно.
33. Какая мука состоит из практически полностью размолотого до заданной крупности зерна?
1. обойная;
  3. сортовая;

2. обдирная;                    4. сеянная.

34. Укажите правильную последовательность технологических операций при подготовке зерна к размолу.

1. очистка поверхности зерна сухим и влажным способом; очистка от примесей; гидротермическая обработка; формирование помольных партий;
2. очистка от примесей; очистка поверхности зерна сухим и влажным способом; гидротермическая обработка, формирование помольных партий;
3. формирование помольных партий; очистка от примесей; очистка поверхности зерна сухим и влажным способом; гидротермическая обработка;
4. гидротермическая обработка; формирование помольных партий; очистка от примесей; очистка поверхности зерна сухим и влажным способом

35. Деятельность, посредством которой человек участвует в жизни общества и которая служит ему главным источником материальных средств к существованию, получаемых взамен затраченного труда

- а) специальность;
- б) квалификация;
- в) профессия.

36. Основное содержание деятельности менеджера и ее главная особенность

- а) руководство людьми;
- б) наличие власти;
- в) возможность принуждения.

37. Какое из утверждений является неверным?

- а) профессия менеджера требует высококвалифицированного труда и длительной дорогостоящей подготовки кадров;
- б) по объекту труда профессию менеджера следует отнести к числу профессий, ориентированных на взаимодействие «человек – общество»;
- в) по средствам труда профессия менеджера относится преимущественно к числу профессий умственного труда.

38. К какому из типов профессии управленца относится данная характеристика: «Суть его основной деятельности – научные исследования, направленные на поиск и формирование знаний в области управления, изучение закономерностей социального управления, выявление, объяснение, обоснование и прогнозирование событий и явлений в сфере государственного и муниципального управления»?

- а) консультант;
- б) преподаватель;
- в) ученый.

39. Что не рекомендуется использовать в детском питании?

- а) +гидрогенизированные жиры
- б) -картофель

- c) -сахар
- d) -мясо свинины

40.Что не допускается использовать в детском питании?

- a) +мясные и рыбные консервы
- b) -овощные консервы
- c) -молочные консервы
- d) -гастрономические продукты

41.Какие жиры должны преобладать в рационе питания людей в преклонном возрасте?

- a) +растительные
- b) -животные
- c) -гидрогенизированные
- d) -животные с частичной заменой на растительные

42.Что недопустимо в питании для людей пожилого возраста?

- a) +переход к вегетарианству
- b) -употребление в пищу мясных продуктов
- c) -употребление в пищу молочных продуктов
- d) -употребление в пищу рыбных продуктов

43.Что целесообразно для питания людей в условиях жаркого климата?

- a) +подавать холодные блюда и закуски
- b) -подавать горячие блюда и закуски
- c) -подавать горячие напитки
- d) -подавать не острые мясные блюда

44.Что целесообразно для питания людей в условиях Крайнего Севера?

- a) +подавать еду повышенной калорийности, преимущественно белкового состава
- b) -подавать горячие напитки
- c) -подавать холодные блюда и закуски
- d) -подавать мясные продукты с меньшим содержанием жиров

45.Необходимое потребление энергии для людей оказавшихся в зоне стихийных бедствий

- a) +мужчины - 1700 ккал; женщины – 1500 ккал
- b) -мужчины - 700 ккал; женщины –500 ккал
- c) -мужчины - 3500 ккал; женщины – 2500 ккал
- d) -мужчины - 2500 ккал; женщины – 2000 ккал

46.Способы щадящей обработки еды, применяемые в диетическом питании

- a) +термическое, химическое и механическое
- b) -термическое и химическое
- c) -химическое и механическое
- d) -термическое, физическое

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

##### **4.1 Для оценивания реферата возможно использовать следующие критерии оценивания:**

Код показателя оценивания	Незачтено	Зачтено
Знания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Содержание не соответствует теме.</li> <li>• Литературные источники выбраны не по теме, неактуальны.</li> <li>• Нет ссылок на использованные источники информации</li> <li>• Тема не раскрыта</li> <li>• В изложении встречается большое количество орфографических и стилистических ошибок.</li> <li>• Требования к оформлению и объему материала не соблюдены.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тема соответствует содержанию реферата</li> <li>• Широкий круг и адекватность использования литературных источников по проблеме</li> <li>• Правильное оформление ссылок на используемую литературу</li> <li>• Основные понятия проблемы изложены полно и глубоко</li> <li>• Отмечена грамотность и культура изложения</li> <li>• Соблюдены требования к оформлению и объему реферата</li> </ul>
Умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Структура реферата не соответствует требованиям</li> <li>- Не проведен анализ материалов реферата</li> <li>- Нет выводов</li> <li>- В тексте присутствует плагиат</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Материал систематизирован и структурирован</li> <li>- Сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу</li> <li>- Сделаны и аргументированы основные выводы</li> <li>- Отчетливо видна самостоятельность суждений</li> </ul>
Навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Структура презентации не соответствует требованиям</li> <li>- Не смог доложить по теме реферата</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Освоил текстовый редактор, материал оформлен в соответствии требованиям,</li> <li>- Освоил редактор презентаций, материал оформлен в соответствии требованиям,</li> <li>- Смог доложить о сути реферата на основе презентации,</li> <li>- Четкость ответов по сути реферата.</li> </ul>

## 4.2 Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вся работа бакалавров в течение семестра оценивается в баллах. Расчет оценочной системы приведен ниже.

Вид работы	Кол-во баллов за 1 работу	Кол-во работ в семестре	Всего
Лекции	1	12	12
Реферативная работа	30	1	30
			Итого: 42 балла.

### Рейтинговая система по мотивациям

Месяц	1	2	3	Итого:
Кол-во баллов	4 реферата*1 балл= 4 балла	4 реферата*1 балл= 4 балла	4 реферата*1 балл= 4 балла	12
Кол-во баллов	4 презентации*1 балл=4 балла	4 презентации*1 балл=4 балла	4 презентации*1 балл=4 балла	12
Кол-во баллов	Доклад на кружке НИРС*1 балл= 5 балла	Доклад на кружке НИРС*1 балл= 5 балла	Заявка на УМНИК*1 балл= 15 баллов	25
Число баллов	13	13	23	49

### Рейтинговая система по месяцам

Месяц	1	2	3	Итого:
Кол-во баллов	4 лекции*1 балл= 4 балла	4 лекции*1 балл= 4 балла	4 лекции*1 балл= 4 балла	12
Кол-во баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	реф.раб. * 5 балла = 5 баллов	15
Число баллов	9	9	9	27
%	33,3	33,3	33,3	100
Мотивация, баллов	13	13	23	49
%	26,5	26,5	47	100
<b>Рейтинг</b>	<b>59,8</b>	<b>59,8</b>	<b>80,3</b>	<b>199,9</b>

К концу семестра студент, набравший по рейтинговой шкале 80...100%, допускается к зачету без условий. Студенты, набравшие 60...80%, после сдачи-защиты Реферативной работы и лекционного материала, допускаются до сдачи зачета. Студенты, набравшие менее 60%, до зачета не допускаются.



### ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер изменённого листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	20	29.08.17 №1	Огородова
2	20	28.08.18 №1	Огородова
3	20	27.08.19 №1	Огородова
4	20	31.08.20 №1	Огородова
5	20, 22	20.11.20 №5	Огородова
6	20	31.08.21 №1	Огородова