

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

Рег. № Б-59-017



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
П.Б.Акмаров
2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

«Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Направление подготовки

19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

(бакалавр, магистр, специалист)

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Цели и задачи учебной практики.....	3
2 Место дисциплины в структуре ООП.....	5
3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля).....	6
4 Структура и содержание дисциплины (модуля).....	10
5 Организация и руководство практикой	14
6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике	16
7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля).....	41
8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).....	44
Лист регистрации изменений.....	45

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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: *производственная.*

Тип практики: *производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.*

Способ проведения 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 академией и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета.

Форма проведения практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Организация проведения практики: *дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики; *непрерывная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики; *по периодам проведения практики* - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий. Возможно сочетание дискретного проведения практик по их видам и по периодам их проведения. Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Главная **цель** производственной практики формирование у студентов в условиях производства практических умений и навыков по их будущей профессиональной деятельности, закрепление (или повышение) поварской квалификации.

Для достижения поставленной цели следует решить, следующие **задачи**:

- ознакомиться с организацией производственного процесса в целом на предприятии и в отдельных цехах;
- освоить технологию производства продукции (приемы и технику обработки сырья, производства полуфабрикатов разной степени готовности, блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий, напитков);
- приобрести навыки работы поварами IV-V разрядов, заведующего производством;
- изучить нормативно-технологическую документацию на сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию;
- ознакомиться с оборудованием производственной группы помещений, освоить правила работы с ним;
- освоить правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- выполнить научно-исследовательскую работу по индивидуальному заданию руководителя практики.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (Б2.В.02(П)) входит в блок практик (Б2).

Дисциплина «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» является продолжением «практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности». Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

2.1 Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 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.02(П)	<p>Введение в специальность и курс социально-профессиональной адаптации;</p> <p>Основы специальности и курс социально-профессиональной адаптации</p> <p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Технология продуктов общественного питания</p> <p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>Проектирование предприятий общественного питания</p> <p>Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Государственная итоговая аттестация</p>

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

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

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	основы правовых знаний в различных сферах деятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	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
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 технологических процессов производства продукции питания различного назначения	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

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-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способностью измерять техническими средствами основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей пред-	использовать современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей	современными информационными технологиями, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевыми компьютерными технологиями и базами данных в своей пред-

	предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	метной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	метной области, пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	приоритеты в сфере производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; методами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	способы расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	методами расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство

ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
------	---	--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зачётных единиц, 216 часов.

Виды учебной работы: самостоятельная работа.

Курс /Семестр	Форма обучения	Количество часов					
		Ауд.	СРС	Инструктаж по ТБ	Конференция по приему отчетов	Промежут. Контроль	Всего
2/4*	очная	-	216	-	-	Зачёт с оценкой	216
2/3,4*	очная	-	216	-	-		216
2	заочная	-	216	-	-		216
Итого	очная	-	216	-	-	Зачёт с оценкой	216
Итого	заочная	-	216	-	-		216

* - возможно сочетание дискретного и непрерывного проведения практики и по периодам их проведения.

4.1. Структура дисциплины

№ п/п	Курс	Недели	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	Инструктаж по ТБ	Конференция	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Очная форма обучения								
1	2	1	Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	2	-	2	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
2	2	1	Вводный инструктаж на рабочем месте	2	2	-	2	
3	2	1, 2	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: овощном	14	-	-	14	
4	2	3...5	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: мясо-рыбном	24	-	-	24	
5	2	6...8	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: горячем	24	-	-	24	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	2	9... 11	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: холодном	24	-	-	24	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
7	2	12... 13	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: кондитерском (мучном)	16	-	-	16	
8	2	14... 15	Работа официантом (или на раздаче)	16	-	-	16	
9	2	16... 18	Работа с заведующим производством	24	-	-	24	
10	2	19... 20	Работа с администратором (метрдотелем) зала	16	-	-	16	
11	2	21... 41	Оформление отчета и его защита	54	-	4	54	Промежуточная аттестация:
Итого за курс				216	4	4	216	ЗАЧЕТ с ОЦЕНКОЙ

№ п/п	Курс	Недели	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)				Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	Инструктаж по ТБ	Конференция	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Заочная форма обучения								
1	4	1	Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	2	2	-	2	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
2	4	1	Вводный инструктаж на рабочем месте	2	2	-	2	
3	4	1, 2	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: овощном	14	-	-	14	
4	4	1, 2	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: мясо-рыбном	24	-	-	24	
5	4	2, 3	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: Горячем	24	-	-	24	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	4	3, 4	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: холодном	24	-	-	24	Постановка темы проекта по теме занятия Блиц-опрос на занятии
7	4	4, 5	Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: кондитерском (мучном)	16	-	-	16	
8	4	5, 6	Работа официантом (или на раздаче)	16	-	-	16	
9	4	6, 7	Работа с заведующим производством	24	-	-	24	
10	4	7	Работа с администратором (метрдоцелем) зала	16	-	-	16	
11	4	1...7	Оформление отчета и его защита	54	-	4	54	Промежуточная аттестация: ЗАЧЕТ с ОЦЕНКОЙ
Итого за курс				216	4	4	216	

4.2. Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	ОК-3	ОК-4	ОК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	Общее количество компетенций
Вводный инструктаж на рабочем месте	-							+	+			+				3
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: овощном	2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: мясо-рыбном	14	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: горячем	24	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14

Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: холодном	24	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14
Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: Кондитерском (мучном)	16	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14
Работа официантом (или на раздаче)	16	+	+	+					+								4
Работа с заведующим производством	24	+	+	+					+		+			+			6
Работа с администратором (метрдотелем) зала	16	+	+	+					+		+			+			6
Оформление отчета и его защита	56	+	+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	12
Итого	216	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	14

5 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

Организацию и учебно-методическое руководство практикой осуществляет кафедра «Технологии и оборудование пищевых и перерабатывающих производств» ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА. Проведению практики предшествует значительная организационная подготовка. Студенты должны пройти медицинское обследование и оформить личную медицинскую книжку. Издаётся приказ по академии о направлении студентов на практику с указанием места практики (город и предприятие общественного питания), сроков ее прохождения и руководители практики от учебного заведения.

Требования к организации практики определены ГОС ВО. Практика студентов проводится на предприятиях общественного питания. Места и базы практики определяются договорами, заключаемыми академией и предприятиями, условиями контрактов, заявками предприятий, организаций, учреждений или собственным выбором места практики студентами.

По согласованию с руководством предприятия, студенты, имеющие поварские разряды, могут работать на оплачиваемых рабочих местах по индивидуальному заданию, согласованному с преподавателем кафедры.

Перед выходом на практику проводится собрание студентов, где разъясняются цель и содержание практики, зачитывается приказ ректора, доводятся до сведения графики работы по цехам, выдается индивидуальные задания.

К практике допускаются успевающие студенты, оформившие личную медицинскую книжку, получившие на кафедре программу практики.

Непосредственно на предприятии за прохождение практики студентами несут ответственность руководители баз практики. На предприятии издается приказ о зачислении студентов на практику с назначением руководителя практики от предприятия, который проводит собрание со студентами, знакомит их с коллективом, правилами внутреннего распорядка.

Во время прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия;

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- регулярно составлять отчеты по пройденному этапу практики.

- написать отчет о практике и своевременно защитить.

Контроль за соблюдением сроков и выполнением программы практики осуществляют руководители практики от кафедры.

Руководители практики от предприятия могут в случае необходимости налагать взыскания на студентов, нарушающих правила внутреннего трудового распорядка, и сообщать об этом в академию.

Продолжительность рабочего дня для практикантов устанавливается:

- для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ);

- для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

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.

6.1 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. Собрание по организации практик и инструктаж по ТБ в академии	ОПК-4, ОПК-5, ПК-3	Инструкция 3.4	Инструкция 3.4 критерии 4.1	Инструкция 3.4 критерии 4.1
Раздел 2. Вводный инструктаж на рабочем месте	ОПК-4, ОПК-5, ПК-3	Инструкция 3.5	Инструкция 3.5 критерии 4.1	Инструкция 3.5 критерии 4.1
Раздел 3. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: овощном	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-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: мясо-рыбном	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-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: горячем.	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-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: холодном.	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
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 7. Работа в производственных цехах по индивидуальному графику: кондитерском (мучном).	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6	Тесты 3.1, критерии 4.1	Тесты 3.1, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 8. Работа официантом (или на раздаче)	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-5, ПК-2	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 9. Работа с заведующим производством	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-5, ПК-5, ПК-6	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 10. Работа с администратором (метрдателем) зала	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-5, ПК-2	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1	Квал. требов 3.2, критерии 4.1
Раздел 11. Оформление отчета и его защита.	ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1	Индив. задан. 3.3 критерии 4.1

6.2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень компетенций и этапы их формирования

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать (1 этап)	Уметь(2 этап)	Владеть (3 этап)
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	основы правовых знаний в различных сферах деятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	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
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 технологических процессов производства продукции питания различного назначения	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

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-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способы измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	способностью измерять техническими средствами основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевые компьютерные техно-	использовать современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные техно-	современными информационными технологиями, управление информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, сетевыми компьютерными технологиями

	технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	логии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	нологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ми и базами данных в своей предметной области, пакетами прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	приоритеты в сфере производства продукции питания; технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	методами принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; методами выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и плани-	способы расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и пла-	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	методами расчетов производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, оценки и пла-

	ровать внедрение инноваций в производство	нирования внедрения инноваций в производство	планировать внедрение инноваций в производство	нирования внедрения инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

6.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания 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).

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, незачтено.

6.4 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

6.4.1 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 приготовлении 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 кореньев 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 рефлексy по своему происхождению:
1. условные;
 2. безусловные;
 3. двигательные;
 4. сердечные;
 5. интероцептивные.
- 14.Как классифицируются рефлексy по рецепторам:
1. двигательные;
 2. секреторные;
 3. экстероцептивные;
 4. интероцептивные;
 5. проприоцептивные.
- 15.Как классифицируются рефлексy по эффекторам:
1. двигательные;
 2. секреторные;
 3. сосудодвигательные;
 4. интероцептивные;
 5. проприоцептивные.
- 16.Как классифицируются рефлексy 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
- с) -сахар
- д) -мясо свинины

40. Что не допускается использовать в детском питании?

- а) +мясные и рыбные консервы
- б) -овощные консервы
- с) -молочные консервы
- д) -гастрономические продукты

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

- а) +растительные
- б) -животные
- с) -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

6.4.2 Квалификационные требования

Повар 2-й разряд

Характеристика работ. Выполнение вспомогательных работ при изготовлении блюд и кулинарных изделий. Очистка, доочистка картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений. Переборка зелени, плодов, овощей, ягод, картофеля. Удаление дефектных экземпляров и посторонних примесей. Мойка овощей, промывка их после очистки, доочистки. Нарезка хлеба, картофеля, овощей, зелени. Размораживание рыбы, мяса, птицы. Потрошение рыбы, птицы, дичи. Разделка сельди, кильки. Обработка субпродуктов.

Повар 2-й разряд **Должен знать:** правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; правила нарезки хлеба; сроки и условия хранения очищенных овощей; устройство, правила регулирования и эксплуатации хлебозаточных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба.

Повар 3-й разряд

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки. Варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц. Жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков. Запекание овощных и крупяных изделий. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий. Приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов. Порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Повар 3-й разряд **Должен знать:** рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Повар 4-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студ-

ня; сельди натуральной и с гарниром. Варка бульонов, супов. Приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатации технологического оборудования.

Повар 5-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки: рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.; супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи; диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников; блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с соусами, из тушеного, жареного мяса натурального с гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др. Приготовление паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста: волованов, крутонов, тарталеток. Составление меню, заявок на полуфабрикаты и продукты, товарных отчетов.

Должен знать: рецептуры, сущность технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; основы рационального питания; виды, свойства и способы обработки сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки; способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке (применение различных способов нагрева или обогрева, создание определенной среды - кислой, соленой и др.); способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд и кулинарных изделий; правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов.

Повар 6-го разряда

Характеристика работ. Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки: поросенка заливного или фаршированного; паштета из печени; кнелей рыбных в желе; рыбы заливной, фаршированной; мяса, субпродуктов, фрикаделек из телятины заливных в вегетарианском желе; мясного сыра; бульонов с профитролями, кнелями, мясными фрикадельками; ухи из различных пород рыб; ботвиньи, окрошки овощной, мясной, с дичью; блюд из рыбы, мяса, запеченных отдельными порциями в различных соусах; мясного пюре, суфле, пудингов, рулетов, котлет натуральных или фаршированных из кур или дичи; яично-масляных соусов, масляных смесей, соуса-майонеза с различными вкусовыми и ароматическими добавками; железированных кремов, муссов, самбуков, сладких соусов, фруктов и ягод в сиропе, с взбитыми сливками на сахаре; воздушных пирогов, суфле, десертного мороженого, парфе, горячих напитков и др. Порционирование, оформление и раздача заказных и фирменных блюд, блюд национальных и иностранных кухонь, изделий и готовых блюд для выставок-продаж.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции. Требуется среднее профессиональное образование.

Требования к заведующему производством (начальнику цеха)

1. Заведующий производством (начальник цеха) должен иметь высшее или среднее профессиональное образование и опыт практической работы.
2. Знать основы трудового законодательства, основные положения Закона РФ "О защите прав потребителей", Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания (5), отраслевые руководящие документы, касающиеся его профессиональной деятельности.
3. Знать основы организации производственных цехов и производства в целом.
4. Быть способным четко организовать производственную деятельность подчиненных, осуществлять рациональную организацию технологического процесса, подбор и расстановку кадров.
5. Знать технологию производства продукции общественного питания, требования к качеству блюд, кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, санитарные правила для предприятий общественного питания.

5.1.6. Знать основы организации и технологию лечебно-профилактического, диетического питания (для работающих на предприятиях соответствующего профиля).

7. Знать основы организации и технологию школьного питания и особенности производства продукции для школьников (для работающих на предприятиях школьного питания).

8. Уметь пользоваться сборниками рецептур блюд, знать порядок составления меню, учет и отчетность, калькуляцию блюд и цены на них, методику и определение норм отходов и потерь сырья (продуктов), методику разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) на предприятиях, обладать навыками по разработке стандартов предприятия, технических условий и составлению технологических карт.

9. Знать основные положения документов по сертификации услуг общественного питания (основополагающие ГОСТы и другие организационно-методические материалы).

10. Знать требования нормативных и технологических документов на основное сырье, пищевые продукты и продукцию общественного питания (ГОСТы, ОСТы, ТУ и др.).

11. Знать последовательность технологического процесса, режимы и способы обработки сырья и полуфабрикатов во избежание образования канцерогенных или других потенциально вредных химических веществ при производстве кулинарной продукции.

12. Знать основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использования сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения в количествах, превышающих допустимые уровни, в соответствии с Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества (4).

13. Знать иностранный язык и профессиональную терминологию в необходимом объеме (для работающих в ресторанах и барах класса люкс и выше).

14. Знать особенности приготовления, оформления и подачи национальных, фирменных и заказных блюд, блюд иностранных кухонь (для работающих в ресторанах и барах класса люкс и выше).

15. Знать современные виды механического, теплового и холодильного оборудования, принципы его работы, технические характеристики и условия эксплуатации, а также виды тары, инвентаря, посуды, весоизмерительных приборов.

16. Знать и уметь применять в практической деятельности методы контроля качества продукции и услуг.

17. Осуществлять постоянный контроль за технологическими режимами и рецептурами блюд, за соблюдением производственным персоналом санитарных требований и правил личной гигиены.

18. Уметь работать с людьми, создавать благоприятные условия для проявления творческой инициативы и активности работающих, воспитывать деловые качества у подчиненных.

19. Осваивать и использовать новые методы в работе, быстро и самостоятельно принимать обоснованные решения, уметь перестраивать работу в соответствии с новыми требованиями.

20. Осознавать необходимость полностью отвечать за последствия своих действий и принимаемых решений при выполнении должностных функций.

6.4.3 Перечень направлений для формирования тем индивидуального задания

ОРГАНИЗАЦИЯ БЕЗОПАСНЫХ, ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫХ, БЕЗОТХОДНЫХ, МЕХАНИЗИРОВАННЫХ И АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ, ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИХ И ЭНЕРГОПРОИЗВОДЯЩИХ ПИЩЕВЫХ, ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ПРОИЗВОДСТВ	
Направление – к.т.н., профессор Касаткина Н.Ю.	Научное обоснование концепции здорового питания
Направление – д.т.н., профессор Касаткин В.В.	Научное обоснование ресурсосберегающего энергоблока для фермерских хозяйств
Направление – д.т.н., профессор Касаткин В.В.	Научное обоснование энергосберегающих технологий и оборудования утилизации отходов пищевых, перерабатывающих и сельскохозяйственных производств
Направление – д.т.н., профессор Касаткин В.В.	Научное обоснование энергосберегающих технологий и оборудования первичной переработки лубяных культур
Направление – к.т.н., доцент Сергеев А.А.	Научное обоснование энергосберегающих электротехнологий и оборудования для понижения температуры термолабильных продуктов пищевого назначения
Направление – к.т.н., доцент Арсланов Ф.Р.	Научное обоснование энергосберегающих электротехнологий и оборудования для первичной переработки и хранения фуража
Направление – к.т.н., профессор Касаткина Н.Ю.	Научное обоснование концепции детского питания в Удмуртской Республике
Направление – к.т.н., доцент Шумилова И.Ш.	Управление качеством в сфере общественного питания. Физико-химические процессы при переработке пищевого сырья.
Направление – д.т.н., профессор Касаткин В.В.	Научное обоснование энергосберегающих технологий и оборудования первичной переработки продукции сельскохозяйственного производства
Направление – к.т.н., профессор Касаткина Н.Ю.	Инициативные темы студентов и представителей производства

6.4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ВОПРОСОВ ВВОДНОГО ИНСТРУКТАЖА

1. Общие сведения о предприятии, организации, характерные особенности производства.

2. Основные положения законодательства об охране труда.

2.1. Трудовой договор, рабочее время и время отдыха, охрана труда женщин и лиц моложе 18 лет. Льготы и компенсации.

2.2. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия, организации, ответственность за нарушение правил.

2.3. Организация работы по охране труда на предприятии. Ведомственный, государственный надзор и общественный контроль за состоянием охраны труда.

3. Общие правила поведения работающих на территории предприятия, в производственных и вспомогательных помещениях. Расположение основных цехов, служб, вспомогательных помещений.

4. Основные опасные и вредные производственные факторы, характерные для данного производства. Методы и средства предупреждения несчастных случаев и профессиональных заболеваний: средства коллективной защиты, плакаты, знаки безопасности, сигнализация. Основные требования по предупреждению электротравматизма.

5. Основные требования производственной санитарии и личной гигиены.

6. Средства индивидуальной защиты. Порядок и нормы выдачи СИЗ, сроки носки.

7. Обстоятельства и причины отдельных характерных несчастных случаев, аварий, пожаров, происшедших на предприятии и других аналогичных производствах из-за нарушения требований безопасности.

8. Порядок расследования и оформления несчастных случаев и профессиональных заболеваний.

9. Пожарная безопасность. Способы и средства предотвращения пожаров, взрывов, аварий. Действия персонала при их возникновении.

10. Первая помощь пострадавшим. Действия работающих при возникновении несчастного случая на участке, в цехе.

6.4.5 Инструкция по охране труда для работников системы общественного питания

1. Общие положения

Условия допуска работника к самостоятельной работе по профессии или выполнению соответствующей работы

1.1. При поступлении на работу и во время работы на предприятии с работником проводятся инструктажи по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый и целевой. Вводный инструктаж проводится с каждым вновь поступающим на предприятие работником. После получения вводного инструктажа, а затем первичного инструктажа на рабочем месте работник должен в течение первых 2-14 смен (в зависимости от характера работы и квалификации) пройти стажировку и приобрести навыки безопасных способов работы под руководством лица, назначенного приказом (распоряжением, решением) по предприятию.

1.2. От получения первичного и повторного инструктажей на рабочем месте освобождается работник, который не связан с эксплуатацией оборудования, использованием инструмента, хранением и применением сырья и материалов.

1.3. Внеплановый инструктаж проводят:

- при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;
- при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;
- при нарушении работником требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению;
- по требованию органов надзора;

1.4. Инструктажи на рабочем месте завершаются проверкой знаний. Получение инструктажа по безопасности труда и прохождение стажировки работник подтверждает своей подписью в соответствующем журнале. Лицо, показавшее неудовлетворительные знания, к самостоятельной работе не допускается и обязано вновь пройти инструктаж.

1.5. В соответствии с требованиями органов здравоохранения работник проходит медицинские осмотры (предварительный при поступлении на работу и периодические), лабораторные и функциональные исследования, делает профилактические прививки.

Периодичность медицинских осмотров, которые работник должен проходить во время работы, периодичность и виды лабораторных и функциональных исследований, прививок, а также участие врачей-специалистов в предварительном и периодических медицинских осмотрах устанавливается в соответствии с требованиями органов здравоохранения. До достижения 18 лет работник проходит медицинский осмотр ежегодно.

1.6. Работник предприятия общественного питания обязан иметь личную медицинскую книжку, в которую вносятся результаты медицинских обследований,

сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

2. Соблюдение правил внутреннего распорядка, выполнение режимов труда и отдыха

2.1. Работник обязан соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего трудового распорядка и графики работы, которыми предусматриваются: время начала и окончания работы (смены), перерывы для отдыха и питания, порядок предоставления дней отдыха, чередование смен и другие вопросы использования рабочего времени.

2.2. Продолжительность рабочего времени составляет 40 ч в неделю. Как правило, для работника устанавливается 8-часовой рабочий день при пятидневной рабочей неделе с двумя выходными днями.

3. Опасные и вредные производственные факторы, воздействующие на работника

Физические факторы

3.1. Движущиеся машины и механизмы, подвижные части технологического оборудования, перемещаемые товары, тара, обрушивающиеся штабели складированных товаров. Действие фактора: возможно травмирование работника.

3.2.. Повышенная температура поверхностей оборудования, изделий. Действие фактора: контакт с горячей (свыше 45 °С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела.

3.3. Пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров. Действие фактора: длительный контакт с охлажденными и замороженными продуктами, охлаждаемой поверхностью холодильного оборудования и т. п. может служить причиной сосудистых заболеваний, особенно пальцев рук.

3.4. Повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора: способствует нарушению обменных процессов в организме.

3.5. Повышенная влажность воздуха. Действие фактора: затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой.

3.6. Повышенная подвижность воздуха. Действие фактора: вызывает потерю организмом человека тепла и может быть причиной простудных заболеваний.

3.7. Повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора: несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т. п.) или электрический удар.

3.8. Повышенный уровень статического электричества. Действие фактора: разряды накопленного статического электричества могут привести к травмированию работника вследствие рефлекторного движения вблизи неогражденных движущихся частей оборудования, заболеваниям нервной системы и другим, быть причиной воспламенения горючих веществ, пожаров и взрывов.

3.9. Повышенный уровень электромагнитных излучений. Действие фактора: энергия ВЧ, УВЧ, СВЧ диапазонов может вызвать нарушения в сердечно-

сосудистой, эндокринной системах, изменения нервной системы и другие заболевания.

3.10. Дезинфицирующие, моющие и другие средства. Действие фактора: возможны аллергические и другие заболевания.

Психофизиологические факторы

3.11. Физические перегрузки (работа "стоя", подъем и переноска тяжестей). Действие фактора: возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания.

3.12. Нервно-психические перегрузки (перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки).

3.13. Монотонность труда. Действие фактора: приводит к повышению утомляемости, снижению внимания и, как следствие, к возможности травмирования работника.

3.14.. Эмоциональные перегрузки. Действие фактора: возможны заболевания сердечно-сосудистой системы.

4. Требования по обеспечению пожаро- и взрывобезопасности

4.1. Перед началом работы на предприятии получить противопожарный инструктаж, а в помещениях и на работах с повышенной пожароопасностью пройти пожарно-технический минимум.

4.2. Пользоваться исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы, отключать электрическое освещение (кроме аварийного) по окончании работы.

4.3. Курить только в специально отведенных и оборудованных местах.

4.4. Соблюдать действующие Правила пожарной безопасности. При обнаружении пожара или признаков горения (задымление, запах гари, повышение температуры и т. п.) необходимо:

- прекратить работу и отключить с помощью кнопки "стоп" (выключателя, рубильника.) используемое оборудование и электроприборы;
- немедленно сообщить об этом по телефону в пожарную охрану (при этом необходимо назвать адрес объекта, место возникновения пожара, а также сообщить свою фамилию);
- принять по возможности меры по эвакуации людей, тушению пожара и сохранности материальных ценностей;
- принять меры по вызову к месту пожара администрации объекта и действовать в соответствии с полученными указаниями.

Уведомление администрации о случаях травмирования работника и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента

4.5. При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента работник должен сообщить об этом непосредственному руководителю и до ее устранения к работе не приступать. Начинать (продолжать) работу следует после ликвидации неисправности и ее последствий, препятствующих или затрудняющих нормальное производство работ.

5. Правила личной гигиены

5.1. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать работник при выполнении работы

5.2. Приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной. Постоянно следить за чистотой тела, рук, волос.

5.3. Мыть руки с мылом после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами и по окончании работы.

5.4. Не принимать пищу в торговых, складских и подсобных помещениях.

5.6. Работник предприятия общественного питания обязан:

- использовать санитарную одежду по назначению, не хранить в ее карманах предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;

- снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

6. Ответственность работника за нарушение требований инструкций

6.1. За нарушение (невыполнение) требований нормативных актов об охране труда работник привлекается к дисциплинарной, а в соответствующих случаях - к материальной и уголовной ответственности в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и республик в составе Российской Федерации.

7. Требования безопасности перед началом работы

7.1. Надеть исправную чистую специальную (санитарную) одежду, специальную (санитарную) обувь и другие средства индивидуальной защиты (очки, рукавицы и др.). Волосы подобрать под головной убор (колпак, косынку и т. п.).

7.2. Одежда должна быть застегнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

7.3. При выполнении новых видов работ, изменении условий труда и т. п. получить инструктаж по безопасности труда и соответствующие исправные средства индивидуальной защиты.

7.4. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- обеспечить наличие свободных проходов;

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа и т. п.;

- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь (на подставке, рабочем столе, передвижной тележке и т. п.);

7.5. Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

6.5. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ И ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

6.5.1 Для оценивания реферата возможно использовать следующие критерии оценивания:

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

6.5.2 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
Рейтинг	59,8	59,8	80,3	199,9

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.

6.6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1. Рабочая программа дисциплины «Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»: портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Касаткина Н.Ю. Методические указания к курсовому проекту и самостоятельной работе по направлению бакалавриата «Технология продукции и организация общественного питания»: текстовое электронное издание / Н.Ю. Касаткина В.В. Касаткин, И.В. Бадретдинова - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42156>

3. Касаткин В.В. Методические указания по выполнению курсовых работ для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: текстовое электронное издание / В.В. Касаткин, Н.Ю. Касаткина - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=42153>

4. Анисимова К.В., Поробова О.Б. Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания», Ижевск, 2016 – <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=13294>

5. Анисимова К.В. Оборудование предприятий общественного питания : методические указания по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания» (квалификация бакалавр) / составители: К. В. Анисимова, А. Б. Спиридонов. - 2-е изд., испр. и доп. - Ижевск, 2020. - 22 с. <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=41548>

6. Копысова Т.С. Учебно-методическое пособие предназначено для выполнения курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» студентами всех форм обучения по специальности 260501 – «Технология продуктов общественного питания» / Т.С. Копысова, Н.Ю. Касаткина - <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&parent=27&id=374>

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 питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах : учеб.пособие для вузов	К.В. Власова, Н.И. Царева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ, 2010	8,9	ЭБС «Ру-конт» https://lib.rucont.ru/efd/146379	
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебно-метод. пособие для вузов	Н.В. Мякишева, Е.Н. Артемова	Орел :ОрелГТУ. — 2010	1,2,3,4,5,6,7	ЭБС «Ру-конт» https://lib.rucont.ru/efd/146381	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания	Н.И. Царева, Е.Н. Артемова	Орел: ОрелГТУ, 2010	1,2,3,4,5,6,7	ЭБС«Ру-конт»	
2	ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9	http://docs.cntd.ru/document/1200103455	
3	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования		М.: Стандартинформ, 2014	1,2,3,4,5,6,7,8,9	http://docs.cntd.ru/document/1200107325	

7.3 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.

7.4 Периодическая литература (журналы)

1. «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья».
2. «Пищевая промышленность».
3. «Энергия: экономика, техника, экология». http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9296
4. «Академия энергетики Издательский Дом "Президент-Нева"». http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28060
5. «Мир Агробизнеса».
6. «Альтернативная энергетика». http://elibrary.ru/title_about.asp?id=50617
7. «Возобновляемая энергия. Российский центр солнечной энергии "Интерсоларцентр"». http://elibrary.ru/title_about.asp?id=9390
8. «Стандарты и качество».
9. «Питание и общество»

7.5 Перечень Интернет-ресурсов

№ п/п	Название Интернет-ресурса	Описание Интернет-ресурса	Размещение Интернет-ресурса
1	Сайт "HoReCa: hotel, restaurant, cafe"	Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства.	http://www.horeca.ru/
2	Всероссийский портал "Restorante"	Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания.	http://www.restorante.com.ru/
3	Сайт компании "Restcon: ресторанная индустрия"	Статьи, обзоры, семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания.	http://restcon.ru/
4	Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса"	Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общепита.	http://restorus.com/
5	Федерация Рестораторов и Отельеров	Важнейшие задачи Федерации - представление интересов индустрии гостеприимства в Государственных органах, участие в разработке нормативных документов, регулирующих работу отрасли, создание благоприятного имиджа индустрии питания и гостеприимства, организация рынка ресторанных и отельных услуг.	www.new.frio.ru
6	Информационно-поисковая система	На сайте представлена полная информация о ресторанах, клубах, казино Москвы.	www.restoran.ru
7	Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса	Информационно-поисковый портал по товарам и услугам, представленным на российском ресторанном рынке.	www.restoranoff.ru

8. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
9. Электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
10. Электронно-библиотечная система «AgriLib». – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>
11. Вестник индустрии питания. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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.

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

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номер измененного листа	Дата внесения изменения и номер протокола	Подпись ответственного за внесение изменений
1	19, 20	29.08.2017, N1	Каф
2	19, 20	28.08.2018, N1	Каф
3	19, 20	27.08.2019, N1	Каф
4	2, 10	31.08.2020, N1	Каф
5	18, 22	20.11.2020, N5	Каф
6	18, 22	30.08.2021, N1	Каф