Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РП Б2.В.01.01(У) Ознакомительная практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
Протокол от 02.09.2023 № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 5
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 6

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.01.01(У) «Ознакомительная практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК - 6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
ПК - 2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1	Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
-	УК - 6.1	на уровне знаний: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные)
		на уровне умений: оптимально использует свои ресурсы
		на уровне навыков: успешно выполняет порученное задание
		на уровне опыта практической деятельности: - оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания

D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК – 2.1	на уровне знаний: - основных методов, способов и средств поиска информации из различных источников и баз данных
		на уровне умений: - изучение устройства и технической эксплуатации технологического оборудования;
		на уровне навыков: - анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
		на уровне опыта практической деятельности: - изучение нормативно-технической документации

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 3 зачетных единиц, то есть 108 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 106 ч.

Практика Б2.В.01.01(У)«Ознакомительная практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы. Практика базируется на дисциплинах: Макро- и микроэкономика, Математика, Информатика, Физика

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1
2. Практическая подготовка 2.1. Изучение технологического процесса производства продукции общественного питания 2.2. Измерение основных параметров технологических процессов в рамках индивидуального задания	6 4 2
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	3

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.О.01.01 (У) «Ознакомительная практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос
Практическая подготовка	Устный опрос, письменное задание

Итоговый этап	Устный опрос, письменное задание

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

Кейс – задание 1. Установите соответствие между последовательностью обработки яиц при приготовлении холодных закусок.

СЕКЦИИ МОЕЧНОЙ ВАННЫ	ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ
А) Первая	1. Ополаскивание проточной водой
Б) Вторая	2. Дезинфекция 5 мин при 40….50С
В) Третья	3. Дезинфекция 15 мин при 100С
Г) Четвертая	4. Обработка раствором моющего средства
	5. Замачивание в теплой воде 5…10 мин

Кейс-задание 2. Установите соответствие между правильностью использования разделочных досок при приготовлении кулинарной продукции

ЦВЕТ РАЗДЕЛОЧНОЙ ДОСКИ	ВИДЫ ПРОДУКТОВ
А) зеленая	1) овощи
Б) коричневая	2) сырое мясо и птица
В) синяя	3) молочные продукты, сыр, хлеб
Г) белая	4) морепродукты и рыба
	5) полуфабрикаты после тепловой обработки

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Анализ технологического процесса производства группы блюд (по заданию) из меню предприятия – базы практики путем сбора и обработки информации из различных источников и баз данных. Используя технические средства произвести измерение температурно-влажностных режимов хранения сырья и продуктов.

Варианты индивидуальных заданий

№ варианта	Наименование группы блюд
1	Первые блюда
2	Салаты
3	Холодные закуски и бутерброды
4	Горячие блюда из мяса
5	Горячие блюда из рыбы
6	Горячие блюда из птицы
7	Гарниры
8	Мучные, овощные и крупяные блюда

9	Мучные кулинарные изделия
10	Мучные блюда

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

1. Характеристика ассортимента блюд

В данном разделе дается общая характеристика ассортимента конкретной группы блюд (по индивидуальному заданию) из меню предприятия базы практики. Само меню рекомендуется привести в приложении к отчету.

.

2. Рецептуры и технология приготовления

Используя информацию из различных источников и баз данных привести рецептуры и технологию приготовления не менее трех блюд ассортиментной группы (по индивидуальному заданию). Информацию представить в виде

Таблица – Рецептура блюда «Рассольник Ленинградский»

Наименование сырья	Масса сырья брутто, г	Масса сырья нетто, г
Бульон или	800	
Вода		
Выход		

Технология приготовления блюда «Рассольник Ленинградский»: Рассольник готовится на воде или на мясокостном бульоне. Для этого….

3. Характеристика оборудования

Общая характеристика механического, теплового, холодильного и вспомогательного оборудования, которое используется для приготовления группы блюд по индивидуальному заданию.

Информацию рекомендуется представить в виде:

Таблица – Перечень оборудования, используемого для приготовления группы блюд по индивидуальному заданию

Наименование	Тепловое оборудование	Механическое оборудование	Немеханическое оборудование

блюда	Наименование	количество	Марка	Наименование	количество	Марка	Наименование	Количество	Марка

Используя информацию из различных источников и баз данных привести краткую характеристику используемого на предприятии оборудования.

4. Характеристика параметров технологического процесса хранения сырья, используемого для приготовления блюд

Привести перечень сырья и продуктов, используемых для приготовления блюд конкретной группы по индивидуальному заданию. Используя информацию из различных источников и баз данных привести ссылки на нормативные документы соответствия сырья стандартам качества.

Информацию рекомендуется представить в виде:

Таблица – Характеристика сырья

Наименование сырья и продуктов	Нормативный документ (ГОСТ, ТУ, ТИ и др)

Используя информацию из различных источников и баз данных привести краткую характеристику сырья и продуктов, их пищевой и биологической ценности.

Используя технические средства измерений провести измерение температурно-влажностного режима хранения сырья. Результаты измерений технологического процесса хранения сырья и продуктов привести в виде таблицы

Таблица- Технологические режимы хранения сырья и продуктов

Наименование сырья и продуктов	Оптимальные условия хранения	Условия хранения на предприятии (соответствует/не соответствует)

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

Входной контроль качества заключается:
1) контроль поступающего сырья
2) контроль организации рабочего места
3) контроль организации технологического процесса
4) проверка оснащенности
2. Окна холодного цеха должны выходить:
1) на север
2) на запад
3) на восток
4) на север или северо-запад
3. Высота потолков в производственных цехах должна быть не менее:
1) 2,2 м 2) 2,5 м 3) 3 м 4) 3,3 м
4. Факторы микроклимата холодного цеха:
1) температура и влажность
2) температура и скорость движения воздуха
3) температура, влажность и скорость движения воздуха
4) температура, влажность и тепловое излучение от оборудования
5.Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
1) мелкий кубик
2) ломтик
3) дольки
4) соломка
6.Производным какого соуса является соус «тартар»:
1) «Маринад» 3) «Польский»
2) майонез 4) голландский
7. Какой соус имеет однородную консистенцию:
1) соус «хрен» 3) майонез
2) «тартар» 4) соус-винегрет
8. Толщина нарезки хлеба для канапе:
1) 0,5 – 0,7 см 2) 0,6 - 0,7 см 3) 0,7 - 0,8 см 4) 0,8 - 1 см
9.Легкая закуска, подаваемая в барах Испании к пиву или красному вину:
1) пита 3) сэндвич
2) бургер 4) пинчо
10. Белок этого овоща считается полноценным и приравнивается к белку куриного яйца:
1) картофель
2) капуста
3) сельдерей
4) томат

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Умеет оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	5 (отлично)
В целом умеет оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	4 (хорошо)

В целом умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	
Частично умеет оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания Частично умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	3 (удовлетворительно)
Не умеет оценивать свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания Не умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	2 (неудовлетворительно)