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

Меркулов Павел Александрович

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
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика

(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

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.)

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.)

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 Ознакомительной практики одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

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 6
4. Содержание практики 6
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 7

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

1.Вид практики: учебная практика

2. Тип практики: ознакомительная практика

3. Способы проведения практики: стационарная; выездная

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

2.1. Практика Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК – 1.1	Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач
		УК – 1.3	Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
УК - 6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК – 6.1	Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
		УК- 6.2	Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
		УК -6.3	Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей
ОПК - 1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК -1.2	Использует современное информационное и программное обеспечение в сфере сервиса
ОПК -2	Способен осуществлять основные функции управле-	ОПК -2.1	Определяет цели и задачи управления структурными под-

	ния сервисной деятельностью		разделениями предприятий сферы сервиса

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 – 1.1	на уровне знаний – виды экспериментов; способы сбора, обработки и систематизации собранной информации
		на уровне умений – критически оценивать достоверность информации из разных источников
		на уровне навыков - поиска, выбора новой информации в области разработки нормативной документации
		на уровне опыта практической деятельности: - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации
-	УК -1.3	на уровне знаний: - основных методов принятия решений
		приобрести умения практической работы с информационными источниками
		на уровне опыта практической деятельности: - навыками научного поиска
-	УК - 6.1 УК – 6.2 УК – 6.3	На уровне знаний: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда
		На уровне умений: умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории
		На уровне навыков: владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей
		на уровне опыта практической деятельности: способность к саморазвитию на основе принципов образования
-	ОПК -1.2	На уровне знаний: информационное и программное обеспечение, используемое в индустрии питания и сервиса
		На уровне умений: использовать информационное и программное обеспечение
		На уроне навыков: - использование информационного и программного обеспечения в сфере сервиса

-	ОПК -2.1	На уровне знаний – цели и задачи управления подразделениями предприятием сервиса
		На уровне умений – определять основные цели и задачи управления подразделениями предприятием сервиса

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц, то есть 216 академических часов, в т.ч.

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

- самостоятельная работа обучающегося – 214 ч.

Практика включена в обязательную часть основной образовательной программы. Практика базируется на дисциплинах: Информационное обеспечение профессиональной деятельности, Проектная деятельность

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. Характеристика технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Анализ и характеристика функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. 2.2. Анализ научно-технической документации ПОП. Проведение измерений, обработка и анализ результатов по индивидуальному заданию Осуществление патентного поиска, анализа и сбора научно-технической информации по заданной тематике.	16 8 8
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

Вариант1

1 Продукты лечебно-профилактического назначения предназначены
а для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
б для оптимального осуществления метаболических процессов организма спортсменов
в для лиц, подвергшихся воздействию неблагоприятных факторов производственной среды
2 Количество функционального ингредиента в функциональном продукте питания должно составлять не менее
а 10% от суточной потребности
б 30% от суточной потребности
в 70% от суточной потребности
3 К основным функциональным ингредиентам не относятся
а насыщенные жирные кислоты
б полиненасыщенные жирные кислоты
в пребиотики
4 Какие из ниже перечисленных минеральных веществ чаще всего используются для обогащения продуктов питания в РФ
а медь, натрий, калий
б йод, железо, кальций
в селен, фосфор, марганец
5 Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности является
а снижение работоспособности
б отвращение к пище
в пониженная температура тела
6 Какой метод изучения энергозатрат базируется на измерении газообмена у человека
а прямой калориметрии
б непрямой калориметрии
в хронометражно- табличный
7 На предприятиях пищевой промышленности преимущественно витаминизируют
а пшеничную муку
б шоколад
в Колбасные изделия
8 На каких стадиях жизненного цикла проводится контроль качества продукции в рамках системы БИП?
а на стадии производства
б на стадии разработки продукции;
в на всех стадиях жизненного цикла продукции
9 Выберите правильный вариант и закончите определение. Качество это …

а результат деятельности
б совокупность потребительских свойств
в совокупность характеристик объекта, относящаяся к способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности
10 Диетические продукты предназначены

а для коррекции каких-либо функций организма
б для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
в для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем

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:

Задание 1.

1. Провести патентный поиск по теме «Совершенствование технологии мучных кулинарных изделий функционального назначения». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов растительного сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

Задание 2

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного растительного сырья для производства кулинарных изделий из мяса». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов животного сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

Задание 3.

1. Провести патентный поиск по теме «Использование продуктов переработки масличных культур в технологии функциональных продуктов из мяса птицы». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные

технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при тепловой обработке разных видов растительного сырья при использовании различного оборудования. Сделать выводы.

Задание 4.

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии функциональных продуктов переработки молока». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при тепловой обработке разных видов животного сырья при использовании различного оборудования. Сделать выводы.

Задание 5

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного сырья в технолог кулинарной продукции из мяса рыбы ». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов животного сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

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. Анализ научно-технической документации ПОП.
2. Проведение измерений, обработка и анализ результатов по индивидуальному заданию
3. Осуществление патентного поиска, анализа и сбора научно-технической информации по заданной тематике (по индивидуальному заданию)

Характеристика технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Анализ и характеристика функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность (по индивидуальному заданию)

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

1. Кейс- задача. В лаборатории проводили исследование цветности сока фотоколометрическим методом. О цветности сока судили по показанию оптической плотности. Фильтрат сока колориметрировали на ФЭК при длине волны 440 нм в кювете с рабочей гранью 5 мм. Контролем служила дистиллированная вода. Как необходимо подготовить прибор перед началом измерений? Укажите, какие ошибки были допущены при работе на ФЭК?
2. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения белка в молоке согласно ГОСТ 25179-2014 методом формольного титрования. Дайте характеристику выбранного оборудования.

3. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения органических кислот в соках согласно ГОСТ 32771-2014 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Дайте характеристику выбранного оборудования.

4. Кейс- задача. В лаборатории определяли количество сухих веществ в настоях лекарственных трав. Для этого использовали рефрактометрический метод. Какие операции необходимо провести на приборе перед началом определения? Какой еще метод и прибор можно использовать при определении количества сухих веществ?

5. Кейс- задача. В лаборатории проводили определение содержания массовой доли каротиноидов в различных выжимках из растительного сырья, содержащего каротиноиды. На ФЭК в фильтрате определяли оптическую плотность при длине волны 470 нм, кювете с толщиной слоя 10 мм. В качестве контроля использовали смесь этиловый спирт:вода в пропорции 1:2. Укажите, какие ошибки были допущены ФЭК?

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Способен на высоком уровне осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Демонстрирует способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Может применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса Демонстрирует способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	5 (отлично)
В целом способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач В целом демонстрирует способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни В целом может применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса В целом демонстрирует способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	4 (хорошо)
Способен частично осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Демонстрирует частичную способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Частично может применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса Демонстрирует частичную способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	3 (удовлетворительно)
Не способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач Не демонстрирует способность управлять своим временем, выстраи-	2 (неудовлетворительно)

вать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни Не может применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса Не демонстрирует способность осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	