Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Программа производственной практики

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(очная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
кандидат биологических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. **Вид и тип практики**

Производственная (преддипломная) практика включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная.

2. **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: формирование у студентов профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области технологии и организации ресторанного сервиса

В результате прохождения практики обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.		ОР-1 демонстрировать знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. ОР-2. применять логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. ОР-3. анализировать источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. ОР-4. анализировать ранее сложившиеся в науке оценки	

УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.		информации. ОР-5. сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. ОР-6. аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. ОР-7. определять практические последствия предложенного решения задачи.	
УК-6. Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение) Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов		ОР-8. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. ОР-9. Объясняет способы планирования свободного времени	

образования в течение всей жизни. УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. УК-6.3.Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.		и проектирования траектории профессионального и личностного роста. ОР-10. Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. ОР-11. критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.	
ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний		ОР-12 применять методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных	

ОПК-8.1. Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ОПК-8.2. Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса.		научных знаний ОР-13 проектировать и осуществлять учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса в рамках научно-исследовательской деятельности	
ПК-2. Способен разрабатывать, обновлять программное и учебно-методическое обеспечение учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик и планировать занятия ПК-2.1. Знать требования ФГОС СПО, содержание примерных (типовых) программ;		ОР-14 разрабатывать программную документацию по педагогической практике; разрабатывать учебно-методическое обеспечение педагогической практики. Планировать занятия по преподаваемым учебным предметам,	ОР-15 методикой работы с учебно-программной документацией; методами анализа учебно-методического обеспечения педагогической практики

требования профессиональных стандартов по соответствующему виду профессиональной деятельности. Требования и методические основы разработки программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; современное состояние области науки и (или) профессиональной деятельности, соответствующей преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам. Структуру общих и профессиональных компетенций, формируемых в процессе обучения и профессионального воспитания рабочих (специалистов), а также характеристики воспитательных отношений: ценности, культуру обучающихся ПК-2.2. Уметь разрабатывать программную документацию по учебным предметам, курсам, дисциплинам		курсам, дисциплинам (модулям) в рамках прохождения педагогической практики; анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся в рамках педагогической практики.	

(модулям), практикам; разрабатывать учебнометодическое обеспечение учебных предметов, курсов, 37 дисциплин (модулей), практик. Планировать занятия по преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), практикам; анализировать проведение учебных занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся. Вносить коррективы в рабочую программу, план изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), образовательные технологии, задания для самостоятельной работы, собственную профессиональную деятельность ПК-2.3. Владеть методикой работы с учебно-программной документацией; методами анализа учебно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.			

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (преддипломная) практика программы бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) образовательной программы: «Технология и организация ресторанного сервиса» очной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин и практик учебного плана, изученных обучающимися в предыдущих семестрах: «Общая педагогика», «Общая и социальная психология», «Психолого-педагогические технологии», «Методика обучения и воспитания»,« Педагогика профессионального образования»,« Психология профессионального образования»,« Введение в профессионально-педагогическую деятельность»,«Методика профессионального обучения», «Профессионально-педагогические технологии», «Педагогический эксперимент в профессиональном образовании», «Ознакомительная практика», «Эксплуатационная практика», «Профессионально-квалификационная практика».

Результаты практики являются становлением профессиональной компетентности будущего педагога профессионального обучения через освоение педагогической деятельности. Практика призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении университетской образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в реальный учебный процесс. Условия протекания, характер и содержание практики максимально ориентированы на реальную профессиональную педагогическую деятельность. Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются практико-ориентированной и опытно-экспериментальной основой для «Подготовки к сдаче государственного экзамена» и «Подготовки к защите ВКР».

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:

Номер семестра	Трудоемкость		Кол-во учебных недель	Форма промежуточной аттестации
	Зачетные единицы	Кол-во часов		
10	6	216	4	Зачет с оценкой
Итого:	**6**	**216**	**4**	

5. Содержание практики, формы отчетности по практике

№ п/п	Разделы(этапы) практики	Виды деятельности на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (часы)*	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (1 неделя)	Исследовательский инструктаж, в том числе инструктаж по технике безопасности. Определение темы в сфере ресторанного сервиса. Постановка проблемы. Выдача индивидуальных заданий в соответствии с темой и научно-практической проблемой.	Собеседование
2	Этап научно-исследовательской работы	Изучение литературы; работа с источниками. Разработка программы исследования. Сбор, анализ и обработка необходимой информации. Систематизация информации. Разработка вариантов решения поставленной проблемы.	Проверка руководителем всех материалов. Индивидуальные консультации.
3	Отчетный этап	Подготовка отчета по преддипломной практике. Подготовка материала для написания выпускной квалификационной работы	Защита отчета.

Содержание этапов практики:

№ этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Промежуточная отчетность студента
1. Адаптационно-подготовительный	1-ая неделя практики	знакомство с администрацией учебного заведения, преподавателями спецдисциплин и мастерами производственного обучения, с внутренним распорядком ОУ; знакомство с материально-технической базой ОУ (кабинетами	дневник студента – практиканта, планы-конспекты занятий

		спецдисциплин, лабораториями, мастерскими производственного обучения); распределение по группам и учебным дисциплинам; изучение образовательных стандартов, учебных планов, планов воспитательной работы, определение тематики занятий и внеклассных мероприятий; посещение и анализ занятий в закрепленной группе; знакомство с методикой преподавания мастера; знакомство с учащимися группы; разработка планов-конспектов занятий	
2. Пробно-тренировочный	2-ая недели практики	проведение пробных уроков; самоанализ каждого урока; посещение и анализ уроков других студентов-практикантов; проведение опытно-экспериментального исследования по теме выпускной квалификационной работы	дневник студента-практиканта, планы-конспекты занятий и внеклассных мероприятий
3. Зачетный	3 неделя практики	проведение зачетных уроков; проведение внеклассных мероприятий по специальности и их самоанализ; подготовка зачетной документации и сдача ее на проверку методистам	дневник студента-практиканта, планы-конспекты занятий и внеклассных мероприятий, бланк отчета

По итогам практики обучающиеся составляют отчеты, защита отчета по практике проводится в виде презентации на итоговой конференции. Прилагается стандартный бланк отчета по практике. Методистами даются рекомендации по заполнению стандартного бланка и документов, входящих в состав отчета по практике. По окончании практики на основании проведенных занятий, бланка отчета по практике выставляется дифференцированный зачет.

6. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся

Организация и проведение аттестации обучающегося

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у обучающегося компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки обучающегося необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы при выполнении программы практики через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация завершает прохождение практики; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений и навыков, формирование определенных компетенций.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты практики
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1 Педагогический дневник практики ОС-2 Конспект учебного занятия с самоанализом ОС-3 Конспект внеаудиторного мероприятия по соответствующему модулю с самоанализом ОС-4 Презентация по результатам практики	ОР-1 демонстрировать знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. ОР-2. применять логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. ОР-3. анализировать источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. ОР-4. анализировать ранее сложившиеся в науке оценки информации. ОР-5. сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. ОР-6. аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. ОР-7. определять практические последствия предложенного решения задачи. ОР-8. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. ОР-9. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. ОР-10. Демонстрирует владение приемами и техниками
	Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) ОС-5 Участие в итоговой конференции по практике	

		психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. ОР-11. критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач. ОР-12 применять методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ОР-13 проектировать и осуществлять учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса в рамках научно-исследовательской деятельности
		ОР-14 разрабатывать программную документацию по педагогической практике; разрабатывать учебно-методическое обеспечение педагогической практики. Планировать занятия по преподаваемым учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) в рамках прохождения педагогической практики; анализировать проведение учебных

		занятий и организацию самостоятельной работы обучающихся в рамках педагогической практики.

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по практике

Оценочными средствами текущего оценивания являются: педагогический дневник практики, включающий анализ посещенных занятий, конспекты занятий с самоанализом, конспекта внеаудиторного мероприятия по соответствующему модулю с самоанализом. Контроль ведется регулярно в течение всей практики.

ОС-1 Педагогический дневник практики

Образец бланка дневника практики

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

ДНЕВНИК

прохождения производственной (преддипломной) практики

1. ФИО студента _____

2. Факультет технологии и дизайна курс ___ специальность _____

3. Научный руководитель_____

ФИО, контактный телефон

4. Место прохождения практики _____

5. Срок прохождения практики _____

Календарный план прохождения практики:

ОС-2 Конспект учебного занятия с самоанализом

План-конспект занятия (практическое обучение)

Профессия: 19.02.10«Технология продукции общественного питания»

Группа: ТТ-319, 3 курс

Дисциплина: ***Профессиональный модуль (*ПМ) 03.** «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Тема программы: МДК 03.01

Раздел 3. Приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Тема: 3.6. Сложные блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.

Тема: 3. 6. Сложные блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.		28(8)	2,3

Раздел 3. Приготовление горячей кулинарной продукции.		214(68)	2,3

План

Лабораторная работа	6	3
Приготовление блюд из тушки птицы. Оценка качества и расчет сырья. Составление, расчет технологических карт.	2 2	

1. Составление, расчет технологических карт.
2. Приготовление блюд из тушки птицы.
3. Оценка качества готовых блюд.

Профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тип занятия: урок изучения и выполнения простых комплексных работ и трудовых операций.

Методы обучения: инструктаж, беседа, демонстрация слайдов, самостоятельная работа.

Форма обучения: Бригадно-индивидуальная.

Материально – техническое обеспечение: сборник рецептур,

дополнительная литература, оборудование, посуда, плакаты, инвентарь.

Цели обучения:

- **Дидактическая:** формирование профессиональных навыков по технологии приготовления блюд из птицы, обобщение и систематизация знаний по торгово-технологическому оборудованию и организации обслуживания.
- **Развивающая:** сформировать навыки самостоятельной работы по организации и выполнению технологического процесса приготовления блюд из птицы; умений применять теоретические знания при решении практических заданий.
- **Воспитательная:** формирование ответственности за качество готовых блюд из птицы; правильной организации рабочих мест и сохранности сырья для производства; умений работать в коллективе.

Квалификационные требования:

Студенты должны

Знать: организацию рабочего места, режим тепловой обработки, пищевую ценность сырья, технологические карты и схемы, ассортимент блюд из птицы и условия их хранения.

З.1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;

З.2. Классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

З.8. Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З.9. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из птицы;

З.11. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из птицы;

З.12. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из птицы.

З.16. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных блюд из птицы,

З.19. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной кулинарной горячей продукции;

З.26. Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости размера (массы) блюд из птицы;

З.27. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из птицы;

З.34. Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;

З.35. Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления их хранения готовой сложной горячей продукции

Уметь: рассчитывать количество порций блюд, планировать организацию рабочих мест, делать бракераж блюд.

У.1. Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3. Проводить расчеты по формулам;

У.4. Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из птицы;

У.5. Выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.6. Выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.7. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Межпредметные связи:

1. Технология продукции общественного питания
2. Товароведение продовольственных товаров
3. Организация производства и обслуживания
4. Оборудование
5. Практика

Ход урока:

1. Организация занятия

- приветствие студентов, проверка их явки и готовности лаборатории к занятию, внешний вид;

- назначение дежурных

2. Сообщение темы лабораторного занятия: «**Сложные горячие блюда из птицы»**

3. Контроль знаний студентов с применением различных методов

- технология приготовления блюд из птицы по перечню;

- особенности блюд;

- подача блюд;

- выход готового блюда.

4. Инструктаж по выполнению задания к лабораторному занятию

- ознакомление с содержанием работы

5. Порядок выполнения и оформления работы.

6. Организация самостоятельной работы студентов и контроль за ходом выполнения задания.

Оказание индивидуальной помощи.

7. Подведение итогов лабораторного занятия и оценка деятельности студентов.

8. Задание на дом.

I Контроль знаний

1.Инструктаж по технике безопасности

2.Какие полезные вещества содержит мясо птицы?

3.Чем оно отличается от мяса животных?

4.Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?

5.Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?

II Вводный инструктаж

Ознакомление с заданием. Изучить ассортимент блюд из птиц (см. приложение).

III Текущий инструктаж

1. Подготовить рабочее место.

2. Получить продукты.

3. Подготовить продукты к приготовлению блюд из домашней птицы и дичи.

4. Провести первичную обработку домашней птицы и дичи.

4. Провести тепловую обработку полуфабрикатов.

5. Подготовить посуду для отпуска блюд.

6. Оформить и подать блюда.

7. Провести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд.

8. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

9. Оформить отчёт о проделанной работе.

10. Результаты бракеража блюд занести в таблицу №2 отчёта.

Требования к качеству приготовление сложных горячих блюд из птицы, оформление, подача.

Пример: внешний вид –; вкус –; цвет – ; консистенция – .

3. Рецепты блюд из птицы в ассортименте (см. приложение).

4. Подготовить выставку с дегустацией.

IV Заключительный инструктаж

1. Сообщить и оценить полученные умения и навыки студентов.
2. Подвести итоги по определению качества, оформлению.
3. Отметить лучшие работы, указать на недостатки.
4. Домашнее задание. Изучить **Популярные сложные горячие блюда из птицы на предприятиях общественного питания города Ульяновск**

ФИО	Наименования блюда	**Замечания**	**Оценка**
1. Грицай Максим. 2. Айдаркина Анастасия.	Котлета по-киевски		**5**
1. Мезюн Елизавета. 2. Мезюн Анастасия.	Котлета по-пермски		**5**
1. Вишнякова Яна. 2. Халилова Эндже.	Сациви		**5**

1. Лаврентьева Яна. 2. Королева Алёна.	Рулет из птицы		**5**

<u>Приложение</u>

1.ТТК (на блюда).

2.Сырьевая ведомость.

3.Слайды.

4.Оценка качества.

1. «Котлеты по-Киевски».

1. Приготовить и оформить для подачи блюда.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовления блюда.

Наименование блюда	Инвентари	Оборудование	Посуда
Котлеты по-Пермски	Нож (о.с). нож (м. с), доска (о. с), доска (м. с), кастрюля (4-6л), миски, лопатка деревянная, противни, сковорода, ложка железная.	Плита, парконвектомат, блендер	Мелко столовая тарелка.

Технологическая карта на «Котлеты по - Киевски» на 2 порции, гарнир «Зеленый горошек» на 2 порции.

Наименование продуктов:	Брутто (гр)		Нетто (гр)	
	1порция	2порция	1 порция	2 порция
Курица	231	462	83+7	166+7

Масло сливочное	94	108	94	108
Яйца	1/4шт	1/2шт	10	20
Хлеб пшеничный	28	56	28	56
Масса п/ф	-	-	145+7	
Соль	3	6	3	6
Перец черный молотый	0,05	0,1	0,05	0,1
Масса жареных котлет	-	-	128+7	
Гарнир (горошек отварной)	-	-	150	300
Горошек зеленый свежий замороженный	155	300	155	300
Масса отварного гороха	-	-	143	
На украшение:				
Помидоры свежие	25	50	24	48
Огурцы свежие	20	40	20	40
Оливки (без косточки)	10	20	10	20
Петрушка	4	8	3	6
Выход:			**288+7/56**	

Технологический процесс приготовления:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Подготовить филе кур. Для этого отделить внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе).

3. Зачистить подготовленное филе. Из малого филе удалить сухожилия, а из большого остаток ключицы.

4. Зачищенное большое филе смочить холодной водой.

5. Положить на доску и острым влажным ножом срезать с него поверхностную пленку.

6. Большое филе нарезать с внутренней стороны в продольном направлении, слегка развернуть.

7. Надрезать в двух – трех местах сухожилия и вложить в надрез малое филе, покрыть равномерно частью большого филе.

8. Подготовленное филе зафаршировать сливочным маслом.

9. Смочить в льезоне.

10. Запанировать дважды в белой панировке.

11. Жарить во фритюре 5-7 минут до образования золотистой корочки.

12. Довести до готовности в жарочном шкафу.

13. Подготовить гарнир:

- на сотейник выложить горошек зеленый свежий, замороженный
- варить до готовности
- взбить в блендере с растопленным маслом

14. Блюдо подается на мелко столовой тарелке, политой растопленным сливочным маслом с гарниром.

15. При отпуске блюдо украсить кусочками помидоров, огурцов, оливками и петрушкой (зелень).

16. Оформить отчет и сдать работу.

17. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

18. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требование к качеству по органолептическим показателям:

Внешний вид:

- блюда: филе курицы свернуто в виде котлеты, на одной из концов которой видны косточки, либо эта косточка прикрыта папильоткой;
- гарнира: однородная и равномерная масса.

Консистенция:

- блюда: сочная, мягкая, нежная;
- гарнира: без комков, нежная, густая масса.

Цвет:

- блюда: поверхность золотистая, подрез белый;
- гарнира: с зеленым оттенком.

Вкус:

- блюда: приятный, в меру соленый.
- гарнира: приятный, со вкусом гороха.

Запах:

- блюда: с ароматом курицы и свежих овощей;
- гарнира: с ароматом гороха.

Температура подачи блюда 65 градусов, гарнира 60 градусов.

Срок реализация блюда 2 часа с момента окончания технологического процесса.

2. «Котлеты по-Пермски» гарнир: «Цветная капуста фри», соус: «Пелати».

1. Приготовить и оформить для подачи блюда.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовления блюда.

Наименование блюда	Инвентари	Оборудование	Посуда
Котлеты по-Пермски	Нож (о.с). нож (м. с), доска (о. с), доска (м. с), кастрюля (4-6л), миски, лопатка деревянная, противни, сито, игла поварская, сковорода, ложка железная.	Плита, парконвектомат, блендер	Мелко столовая тарелка, соусник. Пирожковая тарелка.

Технологическая карта на котлеты по-Пермски (на 2 порции); гарнир: цветная капуста фри (на 2 порции), соус: пелати (на 2 порции).

Наименование продуктов	Брутто (гр)		Нетто (гр)	
	1 порция	2 порция	1 порция	2 порция
Курица (окорок)	150	300	93	186
Грибы (шампиньоны)	50	100	38	76
Масло растительное	20	40	20	40
Масса жареных грибов	-	-	15	30
Лук репчатый	25	50	21	42
Масса пассированного лука	-	-	11	22
Орехи кедровые	10	20	10	20

Соль	3	6	3	6
Перец черный молотый	0,05	0,1	0,05	0,1
Масса фарша	-	-	36	72
Масса П\ф	-	-	160	720
Масса жареных котлет	-	-	86	132
Соус Пелати:				
Чеснок	10	20	7,8	15,6
Перец красный молотый	3	6	3	6
Соль	5	10	5	10
Сахар	3	6	3	6
Орегона	7	14	7	14
Прованские травы	5	10	5	10
Базилик	3	6	3	6
Масло оливковое	5	10	5	10
Помидоры свежие	50	100	49	98
Томатное пюре	30	60	30	60
Гарнир (цветная капуста фри)	-	-	150	
Капуста цветная	251	502	130	260
Масло растительное	15	30	15	30
яйцо	30	60	30	60
сухари	7	14	7	14
соль	4	8	4	8
На украшение:				
Помидоры свежие	25	50	24,5	49
Огурцы свежие	20	40	19	38
Оливки	10	20	10	20
Петрушка-зелень	4	8	3	6
Выход:				**240/50**

Технологический процесс приготовления:

1. Подготовить свое рабочее место, продукты и посуду.

2. Произвести первичную обработку птицы.

3. Снять кожицу с окорока куриного.

4. Мякоть измельчить.

5. Произвести первичную обработку грибов и лука, нарезатьмелко кубиками.

6. Грибы обжарить, лук пассеровать.

7. Кедровые орехи подсушить.

8. Готовые ингредиенты перемешать.

9. Добавить соль, специи и немного чеснока для вкуса.

10. Зафаршировать кожицу, зашить зубочистками.

11. Поверхность смазать маслом, провести термическую обработку (можно жарить основным способом) в жарочном шкафу t=180 градусов 20-25 минут.

12. Для гарнира обработать капусту цветную.

- нарезать на соцветии
- отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5-10 минут.
- панировать в льезоне и белых сухарях
- обжарить во фритюре.

17. Для соуса на сковороду налить масло оливковое, подогреть место с чесноком. Получается чесночное масло.

18. Добавить мелко нарезанные свежие помидоры.

19. Жарить.

20. Добавить томатное пюре и продолжить жарить.

21. Томатную массу выложить в блендер (взбиваем) и выложить сковороду.

22. Добавить соль, сахар, специи и прогреть.

23. Масса должна быть как кетчуп.

24. Блюда подаются мелко столовой тарелке место с гарниром, соус подается отдельно в соуснике, которой постанавливается на пирожковую тарелку укрытой ажурной салфеткой. При подаче нарезают на 2 кусочка, вставляют столбиком.

25. При отпуске украшается свежим помидором огурцом, оливкой и зеленью.

26. Оформить отчет и сдать работу.

27. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

28. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требование к качеству по органолептическим показателям:

Внешний вид:

- блюда: равномерный и не сгоревший вид, фарш не протекший;

- гарнира: все стороны равномерно обжарены;

- соуса: однородная масса без комков;

Консистенция:

- блюда: мягкая, сочная;

- гарнира: мягкая, хрустящая;

- соуса: густой как кетчуп.

Цвет:

- блюда: темно- коричневый;

- гарнира: светло-коричневый;

- соуса: красный.

Вкус:

- блюда: свойственно данному блюду, в меру соленый;

- гарнира: умеренно соленый, с привкусом цветной капусты;

- соуса: свойственно данному соусу;

Запах:

- блюда: свойственно данному блюду;

- гарнира: обжаренной цветной капусты;

- соуса: с ароматом специи и помидоров.

Температура подачи блюда 65 гр, гарнира 60 гр, соуса 65гр.

Срок хранение блюда 2 часа, гарнира 40 минут, соуса 20 минут с момента технологического процесса.

3. «Сациви из курицы»

1. Приготовить и оформить для подачи блюда.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовление блюда.

Наименование блюда	Инвентари	Оборудование	Посуда

Сациви	Нож (о.с). нож (м. с), доска разделочная (о. с), доска (м. с), кастрюля (4-6л), миски, лопатка деревянная, противни, сито, игла поварская, сковорода.	Плита, пароконвектомат	Мелко столовая тарелка

Технологическая карта на «Сациви» (на 2 порции)

Наименование продуктов:	Брутто (гр)	Нетто (гр.)
	2 порции	2 порции
Филе куриное	650	
Масса готовой курицы	--	300
На соус:		
Орехи грецкие	134	134
Масло сливочное	24	24
Лук репчатый	60	56,4
Мука пшеничная в\с	6	6
Яйца (желтки)	80	80
Чеснок	6	4,6
Уксус 3%ный	20	20
Гвоздика	0,4	0,4
Корица	0,4	0,4
Перец красный молотый	0,1	0,1
Шафран	0,1	0,1
Уцхо-сунели	0,4	0,4
Бульон куриный	200	200
Масса соуса	-	300
Соль	6	6

На украшение:		
Огурцы свежие	40	38
Помидоры свежие	50	49
Оливки	20	19,6
Петрушка-зелень	8	6
Выход:		**600/113**

Технологический процесс приготовления:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуды.
2. Мясо отваривают, жарят в жарочном шкафу и рубят на порционные куски (по 2 кусочка на порцию).
3. Промыть и очистить овощи для соуса.
4. Мелко нарезать лук и спассеровать на масле.
4. Добавить муку и развести бульоном.
5. Орехи измельчить.
6. Добавить толченый чеснок, соль, шафран, перец красный молотый, корицу, гвоздику. Эту массу развести в небольшом бульоне.
7. Ввести эту массу в кипящий бульон с луком.
8. Протереть.
9. Добавить прокипячённый уксус и уцхо - сунели.
10. Варить 5 минут.
11. Яичные желтки растереть в небольшом количестве, охлажденном до 50 гр. соуса сациви.
12. Затем постепенно вводить их в горячий соус при непрерывном помешивании.
13. Порционные куски птицы залить горячим соусом сациви.
14. Охладить.
15. Подать вместе с соусом в холодном виде.
16. Блюдо подается на мелко столовой тарелке, блюдо залить сверху соусом.
17. При отпуске украсить кусочками помидоров, огурцов, оливками и петрушка (зелень).
18. Оформить отчет и сдать работу.
19. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
20. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требование к качеству органолептическим показателям:

Внешний вид: равномерно сверху полита соус, однородная масса соуса, не подгоревшие

продукты;

Консистенция: мягкая, нежная;

Цвет: светло- коричневый;

Вкус: без посторонних привкусов, меру соленый с пряностями.

Запах: с ароматом пряностей и обжаренной курицы.

Температура подачи блюда 30-40 гр; и срок реализации 3 часа с момента технологического процесса.

4. «Рулет из птицы с курагой»

1. Приготовить и оформить для подачи блюда.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовление блюда.

Наименование блюда	Инвентарь	Оборудование	Посуда
Рулет из птицы с курагой	Нож (о.с). нож (м. с), доска (о. с), доска (м. с), кастрюля (4-6л), миски, лопатка деревянная, противни, игла поварская, пищевая пленка нить, сковорода, сотейник, молоток кулинарный,	Плита, парконвектомат, блендер	Мелко столовая тарелка

Технологическая карта на «Рулет из птицы с курагой» (на 2 порции); гарнир «Тыквенное пюре» (на 2 порции).

Наименование продуктов:	Брутто (гр)		Нетто (гр)	
	1 порции	2 порции	1 порции	2 порции
Филе куриное	200	400	200	400
Курага	37,5	75	32,2	64,4
Орехи грецкие	62,5	125	62,5	125
Сок лимона	10	20	7,2	14,4
Имбирь (корень)	2,5	5	2,5	5
Соль	3	6	3	6
Перец ч/м	0,1	0,2	0,1	0,2

Гарнир (пюре тыквенное)	-	-	-	120
Тыква	160	320	112	224
Сливки 20%	50	100	50	100
Соль	3	6	3	6
На украшение:				
Помидора св.	25	50	24,5	49
Петрушка зелень	4	8	3	6
Выход:			**250/173/28**	

Технологический процесс приготовления:

1. Курагу промыть, залить кипятком и отставить на 1 ч.
2. Куриное филе вымыть, обсушить.
3. Сделать на мясе сбоку глубокий продольный надрез, раскрыть как книгу.
4. Накрыть пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт.
5. Пленку снять, филе натереть солью и перцем.
6. Имбирь очистить и измельчить.
7. Курагу обсушить и вместе с орехами размолоть в блендере.
8. Соединить с имбирем и зеленью.
9. Тонким слоем намазать начинку на филе, свернуть каждое в рулет и закрепить зубочистками.
10. Сбрызнуть рулеты лимонным соком, выложить на смазанный маслом противень и запекать 30 мин. при 180°С.
11. Для гарнира очищенную от кожицы и семян тыкву нарезать кусочками произвольной формы.
12. Припустить до готовности.
13. Протереть в горячем виде.
14. Добавить сливки, довести до кипения.
15. Блюдо подаются на мелкой столовой тарелке вместе с гарниром.
16. При отпуске украсить свежим помидором и зеленью.
17. Оформить отчет и сдать работу.
18. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

19. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требование к качеству органолептическим показателям:

Внешний вид: рулет из куриной мякоти, прослойка – курага и сыр;

гарнир – хорошо протертая масса без комков

Консистенция: мягкая, нежная;

Цвет: светло- коричневый; желто-оранжевый

Вкус: куриного мяса, кураги, отварной тыквы, без посторонних привкусов, меру соленый с пряностями.

Запах: куриного мяса, кураги. Без постороннего запаха.
Температура подачи блюда 30-40 гр; и срок реализации 3 часа с момента технологического Процесса.

Накладная ведомость:

Наименование продуктов:	Итого (гр):	Цена:	Сумма (руб.):
Курица	1788	150-00	268
Масло сливочное	89	60-00	5
Яйца	4 шт.	60-00	24
Хлеб пшеничный	56	20-00	1
Масло растительное	100	80-00	8
Соль	38	10-00	0,4
Горох зеленый с/з	310	90-00	28
Маргарин столовый	58	10-00	1
Помидоры свежие	442	100-00	44
Огурцы свежие	160	90-00	14
Оливки (без косточки)	80	30-00	3
Петрушка - зелень	32	25-00	1
Грибы (шампиньоны)	100	90-00	9
Лук репчатый	380	20-00	8
Орехи кедровые	20	1050-00	21
Перец черный молотый	6,4	20-00	1
Чеснок	31	150-00	5

Сахар	8	50-00	0,4
Орегона	14	30-00	0,4
Прованские травы	10	40-00	0,4
Базилик	21	20-00	0,4
Масло оливковое	10	150-00	2
Томатное пюре	60	90-00	5
Сухарики	14	20	0,2
Капуста цветная	501	150-00	75
Орехи грецкие	67	1500-00	101
Мука пшеничная в/с	7	65-00	0,4
Уксус 3%ный	30	40-00	1
Слива	50	150-00	8
Гвоздика	0,2	40-00	0,01
Корица	0,2	40-00	0,01
Перец красный молотый	0,5	25-00	0,01
Шафран	0,05	45-00	0,002
Уцхо-сунели	0,2	50-00	0,01
Кориандр (кинза)	15	50-00	1
Крупа рисовая	7	55-00	1
Сыр Российский	3,3	450-00	2
Морковь столовая	204	30-00	6
ВСЕГО:			**640 рублей**

Сводно-сырьевая ведомость:

Наименование продуктов:	Блюдо: Котлеты по-киевски; Гарнир: горох отварной	Блюдо: Котлеты по-пермски; гарнир: цветная капуста фри; соус:	Блюдо: Сациви На 2 порции (гр.)	Блюдо Рулет из птицы с курагой Гарнир: тыквенное пюре на	Итого (гр.):

	на 2 порции (гр.)	пелати на 2 порции (гр.)		2 порции (гр.)	
Курица	462	300	650	400	1812
Масло сливочное	108	10	24	-	142
Яйца	20	60	80	-	160
Хлеб пшеничный	56	-	-	-	56
Масло растительное	30	30	-	-	60
Соль	6	24	6	12	48
Горох зеленый с/З.	300	-	-	-	300
Помидоры свежие	50	150	50	50	300
Огурцы свежие	40	40	40	-	120
Оливки (без косточек)	20	20	20	-	60
Петрушка (зелень)	8	8	8	8	32
Грибы (шампиньоны)	-	100	100	-	200
Лук репчатый	-	50	60	-	110
Орехи кедровые	-	20	-	-	20
Перец черный молотый	0,1	0,1	-	0,2	0,4
Сухарики	-	14	-	-	14
Чеснок	-	20	6	-	26
Сахар	-	6	-	-	6
Орегона	-	14	-	-	14
Праванские травы	-	10	-	-	10
Базилик	-	6	-	-	6
Слива	-	50	-	-	50
Масло оливковое	-	10	-	-	10
Томатное пюре	-	60	-	-	60
Капуста цветная	-	502	-	-	502
Бульон куриный	-	-	200	-	200
Орехи грецкие	-	-	134	125	259
Мука пшеничная в/с	-	-	6	-	6

Сухари	-	14	-	-	14
Уксус 3%ный	-	-	20	-	20
Гвоздика	-	-	0,4	-	0,4
Корица	-	-	0,4	-	0,4
Перец красный молотый	-	6	0,1	-	6,1
Шафран	-	-	0,1	-	0,1
Уцхо-сунели	-	-	0,4	-	0,4
Курага	-	-	-	75	75
Сок лимона	-	-	-	20	20
Имбирь (корень)	-	-	-	5	5
Тыква	-	-	-	320	320
Сливки 20%	-	-	-	100	100

Схема анализа (самоанализа) занятия

I. Анализ цели занятия.

Вопросы для анализа:

Правильность и обоснованность цели занятия с учетом:

- программных требований;
- содержания материала;
- необходимого уровня знаний и умений учащихся;
- места урока в системе уроков по данной теме;
- подготовленности класса;
- возможностей самого учителя;
- прогнозов на конечный результат обучения.

Формы и методы доведения цели до обучающихся. Целесообразность этих форм и методов.

Степень достижения поставленной цели.

ОС-4 Презентация по результатам практики

Требования к структуре и содержанию презентации.

Содержание презентации отражает содержание выбранной темы и выстроено в логической последовательности. Стиль презентации – деловой, нейтральный, на светлом или черном фоне, без лишних эффектов и отвлекающих декоративных элементов. Шрифт должен быть контрастным и четким, без свечения. Все заголовки выполняются одним цветом и шрифтом одной гарнитуры. Основной текст выполняется четким нейтральным цветом и единым шрифтом, который может отличаться от шрифта заголовков, но совпадать с ним по стилю. Размер шрифта для заголовков от 28 до 36 пунктов. Размер основного текста от 14 до 22 пунктов. Общая продолжительность презентации 20-25 слайдов.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по практике

ОС-5 Участие в итоговой конференции по практике

Требования к структуре и содержанию выступления на итоговой конференции по практике.

Цель задания – анализ оформления, содержания и защиты отчета, для оценки качества усвоения материала по разделам педагогической практики в соответствии с профессиональными компетенциями.

Отчет по педагогической практике оценивается по пятибалльной (традиционной системе), на основании стобалльной шкалы.

Оценка включает в себя формальный и содержательный критерии:

- к формальным критериям относятся: соблюдение сроков сдачи отчета, правильность оформления, грамотность структурирования работы, наличие ссылок, наличие иллюстрационного материала, использование современной и зарубежной литературы и др. Оценка по формальным критериям до 20 баллов;

- к содержательным критериям относятся: правильная формулировка целей и задач практики, соответствие содержания отчета программе практики, степень самостоятельности, использование законодательных актов, знание новейшей литературы в области педагогики и экономики и т. д. Оценка по содержательным критериям не более 50 баллов. (Формальные и содержательные критерии оцениваются руководителем практики и выставляется оценка по пятибалльной шкале).

- оценивается защита отчета. Она включает в себя умение подать материал, ораторское искусство, владение профессиональной терминологией в устной речи, умение убеждать, ответы на вопросы по результатам прохождения педагогической практики и т. д. Оценка за защиту не более 20 баллов.

- дополнительные баллы выставляются за использование интерактивных методов в преподавании профессиональных дисциплин. Оценка не более 10 баллов.

Критерии оценивания

Критерии оценивания знаний обучающихся по практике

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов по практике
1	Посещение и анализ занятий преподавателей и студентов-практикантов (не менее 10 занятий): анализ педагогического дневника практики	1х10=**10**
2	Проведение учебных занятий самостоятельно (не менее 10 занятий)	5х10=**50**
3	Проведение внеаудиторного мероприятия по соответствующему модулю	**50** х1=**50**
4	Участие в итоговой конференции по практике	**30** х1=30

5	Отчетная документация: – стандартный бланк отчета по практике; – педагогический дневник практики, включающий анализ всех посещенных учебных занятий ведущих преподавателей и студентов-практикантов (не менее 20 занятий); – анализ учебного кабинета; – конспект зачетного занятия с самоанализом; – конспект внеучебного мероприятия с самоанализом; – презентация по результатам практики, включающая обобщение педагогического опыта ведущего преподавателя.	**460**
ИТОГО:	**Дифференцированный зачет** **(6 зачетных единиц)**	**600**

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам практики

По итогам практики, трудоёмкость которой составляет 6 ЗЕ и проходит в 5 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует отметкам «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей таблице:

Количество баллов (6 ЗЕ)	**Отметка**
571-600	«отлично»
501 - 570	«хорошо»
301-500	«удовлетворительно»
300 и менее	«неудовлетворительно»

Для самостоятельной подготовки к практике рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.

7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

1.Жуков В.А., Матросов П.Г. Общая и профессиональная педагогика: Учебник / Г.Н. Жуков, П.Г. Матросов. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 448 с. - [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=403199]
2.Жуков В.А. Инженерная педагогика. Проблемы, опыт, предложения: Учебно-методическое пособие / В.А. Жуков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 197 с. - Электронный ресурс: http://znanium.com/bookread2.php?book=415067]
3.Кузнецов И. Н. Рефераты, курсовые и дипломные работы. Методика подготовки и оформления [Текст] : учеб.-методическое пособие. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 339 с. Электронный ресурс: http://znanium.com/bookread2.php?book= 415062]

Дополнительная литература

1. Липатова Л. П.Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.[Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 518473]

2. Мендель Б.Р. Профессионально-ориентированное обучение в современном вузе / Мандель Б.Р. - М.:Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с. - [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=556447]

3. Найниш, Л.А., Люсев В.Н. Инженерная педагогика: Научно-методическое пособие / Л.А. Найниш, В.Н. Люсев. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 88 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 356819]

4. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430602]

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

* Архиватор 7-Zip,
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
* Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView,
* Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader XI,
* Браузер GoogleChrom

Интернет-ресурсы

- Новости, статьи, материалы по деятельности предприятий общественного питания и индустрии гостеприимства**.** [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://www.horeca.ru/
- Информационные и справочные материалы по вопросам организации и управления деятельностью предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.restorante.com.ru//.
- Статьи, обзоры,семинары и пр. по основным направлениям деятельности предприятий общественного питания./ [Электронный ресурс]. Режим доступа. http://restcon.ru/
- www.htmlbook.ru - электронный учебник по *html*.
- Один из ведущих сайтов рунета посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Статьи ведущих деловых изданий, посвященные различным аспектам деятельности предприятий общественного питания. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://restorus.com/.
- 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. ./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.new.frio.ru.
- http://biblioclub.ru/ - Университетская библиотека ONLINE.
- http://znanium.com/ - Университетская библиотека ONLINE
- http://www.edu.ru - Федеральный портал «Российское образование»
- http://www.openet.ru/ - Российский портал открытого образования,
- http://pedagogic.ru/ - Педагогическая библиотека.