

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования

«Российский Экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Утверждено
на заседании совета
инженерно-экономического факультета
протокол № _____ от «14» декабря 2012 г.

Президент факультета _____
В.А. Умнов



Факультет инженерно-экономический
Кафедра технологии и организации предприятий питания

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки: 260800 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

МОСКВА 2012

Составитель: к.т.н. Липатова Людмила Павловна

В программу производственной практики включены разделы, позволяющие студентам ознакомиться с особенностями работы отдельных цехов, получить практические навыки работы на рабочих местах и по эксплуатации оборудования, а также изучить основные правила техники безопасности на предприятиях общественного питания.

Программа обновлена на основании ФГОС ВПО по направлению 260800 «Технология продукции и организация общественного питания».

Профиль подготовки: «Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Программа утверждена на заседании кафедры ТОГП, протокол № 2 III
09 «Сентябрь» 2012 г.

Заведующий кафедрой



Баранов Б.А.

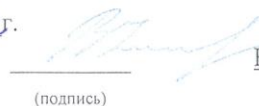
Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 8 от «16» 05 2012г.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Б.А. Баранов
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 3 от «18» 12 2012г.
Председатель совета


(подпись)

В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

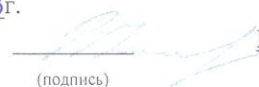
Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 8 от «02» 04 2013г.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Б.А. Баранов
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 7 от «21» 05 2013г.
Председатель совета


(подпись)

В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

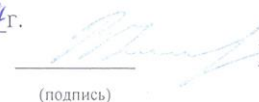
Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации предприятий питания,
протокол № 9 от «15» 04 2014г.

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.С. Безряднова
(Ф.И.О.)

Одобрено Методическим советом
протокол № 8 от «22» 04 2014г.
Председатель совета


(подпись)

В.А. Умнов
(Ф.И.О.)

Содержание

1. Цель практики.....	5
2. Задачи практики.....	5
3. Место практики в структуре ООП бакалавриата	5
4. Формы проведения производственной практики.....	8
5. Место и время проведения производственной практики	8
6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики	8
7. Структура и содержание производственной практики	10
8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, исполь- зуемые на производственной практике	11
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студен- тов.....	11
10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практи- ки)	12
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	13
12. Материально-техническое обеспечение производственной практи- ки.....	14
13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственной практики.....	14
14. Обязанности руководителя практи- ки.....	15
Приложение 1	16
Приложение 2	28
Приложение 3.....	29
Приложение 4.....	32
Приложение 5.....	33

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются

- закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра
 - ознакомление студентов с особенностями работы отдельных цехов и групп;
 - получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
 - приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды;
 - изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания;
 - изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

2. Задачи практики

Задачами практики является освоение студентам:

- изучить сферы деятельности предприятия и их влияние на формирование стратегии. Внутрифирменная стратегия;
- - построить организационную структуру управления предприятием и дать предложения по ее совершенствованию с учетом работы предприятия в условиях рыночной экономики;
- - ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышения квалификации; участием коллектива в управлении предприятием; аттестацией кадров;
- - изучить применение организационно-распорядительных, экономических, социально-психологических методов управления на предприятии. Указать недостатки в их использовании;
- - изучить организацию информационного обеспечения управления предприятием и делопроизводства.

3. Место производственной практики в структуре ООП бакалавриата

Производственная практика относится к циклу Б5 «Практики, НИР».

Производственная практика бакалавра базируется на освоении следующих циклов (разделы) ООП, предметов, курсов, дисциплин:

Гуманитарный, социальный и экономический цикл, дисциплины:
экономика, правоведение, иностранный язык, введение в профессию, эстетика ресторанной продукции, экономика и организация производства.

В результате изучения данного цикла дисциплин студент должен

знать:

- исторические основы формирования кулинарной культуры различных народов мира;
- принципы формирования национальных (этнических) особенностей технологии различной кулинарной продукции;
- Осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;
- ассортимент и технологию продукции общественного питания.

уметь:

- Умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию.
- Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.
- Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса.

владеть:

- Способен к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений
- Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- способен организовать питание различных групп населения с учетом запросов потребителей.
- навыки по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Математический и естественнонаучный цикл, дисциплины: основы научных исследований, безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, лечебно-профилактическое и диетическое питание в ресторане, программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторанов, программы учета для ресторана, функциональные продукты и питание, продукты специального назначения. В результате изучения данного цикла дисциплин студент должен

знать:

особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека;
медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов;
номерные и стандартные диеты;

нормативные требования к лечебно-профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах;

уметь: составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания;

пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов;

владеть: методами составления рационов лечебно-профилактического и диетического питания и расчета их пищевой и энергетической ценности

Профессиональный цикл, дисциплины: технология продукции общественного питания, организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, санитария и гигиена питания, проектирование предприятия общественного питания, физиология питания, физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке, фирменный стиль ресторанов, технология ресторанной продукции за рубежом, метрология, стандартизация, и сертификация в ресторане, стандартизация и контроль качества ресторанной продукции, сервисные технологии ресторана, организация обслуживания в ресторане, управление проектами в ресторанном деле, организация проектных решений ресторана.

В результате изучения данного цикла дисциплин студент должен

знать:

— ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

уметь:

— использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой про-

дукции.

владеть:

— навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика бакалавра проводится в организациях различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных и муниципальных учреждениях, предприятиях, фирмах, корпорациях, научно-исследовательских институтах и центрах, вузах, а также в других структурах.

Распределение студентов на базы практики осуществляется кафедрой на основе рейтинга студента и выбранной им темы выпускной квалификационной работы. Место для прохождения практики бакалавры могут искать самостоятельно, посещая собеседования. Для студентов базами практики могут являться предприятия и организации, на которых они работают.

Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между Университетом и базой практики или служебной записки с приложением копии трудовой книжки студента, заверенной по месту работы и оформляется распоряжением по инженерно-экономическому факультету.

Производственная практика проводится в 6 и 8 семестрах.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-4 - Свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков.

ОК-7 - Способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде

ОК-10 - Владеет культурой мышления, способен к обобщению, анали-

зу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно аргументировано и ясно строить свою речь.

ОК-11 - Способен находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

ПК-3 - Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные.

ПК-4 - Способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.

ПК-5 - Владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ПК-7 - Умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-10 - Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

ПК-11 - Умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

ПК-12 - Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-13 - Анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

ПК-14 - Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

ПК-16 - Определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой

товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания.

ПК-20 - Обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала.

ПК-21 - Умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию.

ПК-22 - Умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов.

ПК-25 - Владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг.

ПК-28 - Способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.

ПК-33 - Умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-34 - Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

ПК-35 - Умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 2/6 недели, 5 зачетных единиц, 120 ак. часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	трудоемкость (в ак. часах)	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, произ-	20	Запись в дневнике практики

		водственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.		
2.	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	80	Запись в дневнике практики
3.	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва- характеристики	20	Запись в дневнике практики
4.	Отчетный	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	10	Дифференцированный зачет
	Итого:		120	

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

– теоретические основы научного исследования; нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;

– направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;

– методы исследования пищевых продуктов;

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике:

- **Приложение 1** Методические указания к составлению отчета о прохождении производственной практики.

- **Приложение 2** План прохождения производственной практики
- **Приложение 3** Оформление отчета
- **Приложение 4** Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий на котором проходит производственная практика
- **Приложение 5** Договор о прохождении практики
- Дневник прохождения производственной практики

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики от организации (предприятия). Дневник практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. Промежуточная аттестация проводится после выполнения программы на последней неделе практики.

В соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» распределение баллов, формирующих рейтинговую оценку работы студента, осуществляется следующим образом:

Виды работ	Максимальное количество баллов
Посещаемость практики	60
Оформление дневника	20
Оформление отчета	20
ИТОГО	100

Форма промежуточной аттестации отражается в учебном плане подготовки бакалавров по соответствующему направлению и профилю .

Методическая комиссия кафедры определяет структуру экзаменационного билета /задания на зачет с указанием количества баллов за выполнения каждого задания/вопроса.

Также в форме таблицы приводится распределение баллов по каждому элементу экзаменационного билета и критерии оценки.

Итоговый балл формируется суммированием баллов за промежуточную аттестацию и баллов, набранных перед аттестацией. Приведение суммарной балльной оценки к четырехбалльной шкале производится следующим образом:

**Перевод 100-балльной рейтинговой оценки по дисциплине
в традиционную четырехбалльную**

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»
50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики:

Основная литература:

1. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / под ред. Ф.Л. Марчука - Комитет РФ по торговле. М.: Хлебпродинформ, 2010.

Дополнительная литература:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Изд. Дом «Деловая литература», 2010.
2. Общественное питание. Справочник руководителя,- М.: Экономические новости, 2007
3. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / под ред. В.Т. Лапшиной, 2010.
4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / под ред. Т.В. Лапшиной - Издание второе. 4 часть. Министерство экономического развития и торговли РФ. М.: Хлебпродинформ, 2008.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2008.

6. 15 Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Мое дело ресторан», «Ресторатор», «Торговое оборудование» и др.

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Использование в процессе обучения кинофильмов:

Производство полуфабрикатов из мяса

Производство полуфабрикатов из птицы

Видеосюжеты с кулинарных конкурсов, фестивалей, кулинарных салонов;

Диафильмы:

Обработка мяса

Обработка птицы

Обработка овощей

Разделка рыбы

Изделия из теста

Решение ситуационных задач.

Таблица с программами;

Учебная и научная литература фонда РЭУ

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Наименование
1	Компьютерная программа	Microsoft Word
2	Компьютерная программа	Excel
3	Компьютерная программа	ConsultantPlus
4	Компьютерная программа	Iiko

13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственной практики

На производственную практику допускается студент, полностью выполнивший учебный план.

Перед выходом на производственную практику студент обязан явиться на общее собрание по практике, получить календарно-тематический план производственной практики, а при необходимости и индивидуальное задание и ознакомиться с ним.

Во время прохождения практики студент обязан:

- выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным заданием;
- выполнять порученную ему работу и указания руководителей практик (от кафедры и от организации, где студент проходит практику);

- соблюдать правила внутреннего распорядка организации, а так же правила охраны труда и техники безопасности;
- сообщать руководителю от кафедры о ходе работы и обо всех отклонениях и трудностях прохождения практики;
- систематически вести дневник практики и своевременно накапливать материалы для отчета о практике.

По окончании срока практики студент обязан получить отзыв-характеристику своей работы во время практики от руководителя практики от организации (предприятия).

После окончания практики студент должен сдать полученную им в организации (на предприятии) литературу и пропуск.

Студент должен составить письменный отчет о прохождении практики и сдать его на кафедру на регистрации (вместе с дневником, отзывом-характеристикой и анкетой для самооценки студента по итогам прохождения производственной практики) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

14. Обязанности руководителя практики

Руководитель практики от кафедры ТОПП обязан:

- предварительно решить вопрос о предоставлении студентам рабочих мест на базе практики;
- установить связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составить рабочую программу проведения практики;
- разработать и выдать студентам календарно-тематический план (индивидуальные задания) для прохождения практики на конкретном рабочем месте;
- принимать участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- совместно с руководителем практики от организации осуществлять контроль за соблюдением студентами правил внутреннего распорядка организации и техники безопасности;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения практики и за выполнением программы практики; своевременно принимать необходимые меры по устранению возможных отклонений от программы практики.
- оказывать методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- оценивать результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель практики от организации (предприятия) обязан:

- ознакомить студентов с режимом работы организации (предприятия) и спецификой ее работы;
- подготовить приказ, которым регламентируется вся практика студентов на данной базе с учетом программы производственной практики;
- осуществлять систематический контроль за текущей работой студента;
- создавать нормальные условия для выполнения программы на всех рабочих местах;
- оказывать студентам практическую помощь в отборе, изучении и обработке документов и материалов;
- обеспечивать эффективное использование рабочего времени студентами;
- по окончании практики составить отзыв-характеристику на студента, в которой указываются: степень выполнения программы практики, приобретение практических навыков, участие в аналитической, исследовательской работе, а также выявленные в процессе прохождения практики деловые качества студента.

Общий контроль за подготовкой и проведением производственной практики осуществляется заведующим кафедрой технологии и организации предприятия питания и деканом ИЭФ.

Непосредственное руководство производственной практикой возлагается на преподавателей, руководителей практики.

Приложение 1

Методические указания к составлению отчета о прохождении производственной практики

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, необходимые для написания выпускной квалификационной работы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, вы-

воды и предложения.

2. Объем отчета (основной текст) –зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

4. В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

Складская группа

Ознакомиться с системой материально-технического снабжения, работой склада. Какие охлаждаемые и неохлаждаемые помещения входят в складскую группу? Какие продукты хранят в этих помещениях? Указать условия их хранения — температуру и относительную влажность воздуха в помещении, вид тары (ящики, картонные коробки, противни и др.) или бес-тарное хранение (на стеллажах, крючьях и др.), сроки хранения.

Перечислить основные предприятия, поставляющие сырье, полуфабрикаты и другие продукты.

Изучить методы и формы контроля качества и учета поступающего сырья.

Производственные цехи

Овощной цех. Назначение овощного цеха. Перечислить ассортимент Овощей и овощных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки. Условия и сроки их хранения в овощном цехе.

Овладеть технологическими процессами (операциями) первичной обработки различных овощей. Ознакомиться с условиями хранения и реализации обработанных овощей. С какой целью производят каждую из этих операций?

Перечислить имеющееся в овощном цехе **технологическое оборудование**, используемое при проведении первичной обработки овощей - **механическое** (овощемойки, картофелечистки др.), **немеханическое** - столы, ванны моечные и др.). Научиться производить очистку картофеля и корнеплодов

(моркови, свеклы и др.) в картофелечистке и определять момент окончания механизированной очистки.

Научиться очищать вручную белые корни (петрушки, сельдерея), капусту белокочанную и цветную, лук репчатый. Какие приспособления применяют в цехе для удаления веществ, выделяющихся при очистке лука репчатого и раздражающих слизистую поверхность носоглотки и глаз корней?

Освоить первичную обработку зелени - петрушки, сельдерея, лука зеленого, укропа, салатов листового и кочанного, щавеля и других (переборку, удаление корешков, промывание). Условия хранения обработанной зелени.

Освоить первичную обработку томатных (томаты, баклажаны, перец стручковый) и тыквенных овощей (огурцы, кабачки).

Как обрабатывают овощи, поступающие в виде полуфабрикатов «Картофель сырой очищенный, не темнеющий на воздухе», «Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные», «Капуста белокочанная зачищенная»?

Требования, предъявляемые к санитарному состоянию овощного цеха и микроклимату в нем.

Изучить методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов в овощном цехе.

Установить влияние первичной обработки овощей на формирование качества готовых изделий. Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Мясо-рыбный цех. Назначение мясо-рыбного цеха. Какое основное требование предъявляется к организации работы цеха, в котором первичная обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении? Требования к санитарному состоянию мясо-рыбного цеха и микроклимату в нем.

Перечислить имеющееся в цехе **технологическое оборудование - механическое** (мясорубка, фаршемешалка, куттер и др.), **немеханическое, холодильное, электрическое** (универсальный привод и др.). Какие весы установлены в цехе? Какие основные правила техники безопасности следует соблюдать в мясо-рыбном цехе?

Первичная обработка мяса. Перечислить ассортимент мясного сырья, поступающего в цех для переработки (говядина, баранина, свинина, различные субпродукты и др.). В каком виде (тушами, продольными полутушами, четвертинами, в виде крупнокусковых полуфабрикатов) и состоянии (охлажденном, замороженном, дефростированном) оно поступает в цех.

Освоить **процессы и приемы первичной обработки** мяса, поступающего в виде туш, полутуш и четвертин. Обратить внимание на последовательность различных **технологических операций** - оттаивание мороженого мяса (в случае оттаивания в цехе), срезание клейм, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка полученных отрубов, получение крупнокусковых полуфабрикатов (деление мякоти на части, жиловка, зачистка). Какие **технологические режимы** следует соблюдать при проведении различных операций (указать температуру воздуха при оттаивании мяса, продолжительность оттаивания, температуру воды при обмывании, условия обсушивания).

Перечислить наименования отрубов, полученных при разделке туш различных видов мяса. Что такое «обвалка» полученных отрубов? Какие отруба у свинины и баранины не подвергаются обвалке или частично подвергаются обвалке?

Перечислить наименования крупнокусковых полуфабрикатов, полученных из различных видов мяса. Выяснить, какие из них предназначаются для жаренья, для тушения, для варки. Что такое «котлетное мясо»?

Освоить нарезку крупно-кусковых полуфабрикатов на порционные и мелко-кусковые. Освоить **технологические операции** отбивания и панирования порционных полуфабрикатов. С какой целью производят эти операции? Как приготавливают лезон и сухарную панировку? Освоить операцию маринования шашлыков.

Какое оборудование, инвентарь и посуду используют при разделке туш и приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов? Правила соблюдения техники безопасности.

Перечислить ассортимент порционных (натуральных и панированных) и мелкокусковых полуфабрикатов, выпускаемых цехом. Описать их внешний вид (форму, размеры, наличие реберной косточки и др.), указать массу кусков. Какие из них предназначены для жаренья и для тушения?

Ознакомиться с технологией измельчения котлетного мяса. Какое оборудование применяют для этого? Научиться измельчать котлетное мясо в мясорубке. Какие правила техники безопасности следует соблюдать при работе с мясорубкой?

Освоить **технология приготовления** полуфабрикатов из натурального рубленого мяса (без добавления хлеба), например, «бифштекс рубленый» и др.

Изучить **технология приготовления** котлетной массы и полуфабрикатов из нее - котлет, биточков, шницелей, тефтелей, эраз. Научиться порционировать котлетную массу для этих полуфабрикатов, формовать и панировать их. Описать внешний вид полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы (форму, размеры, вид панировки), указать их массу.

Результаты по описанию полуфабрикатов из различных видов мяса — порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса и котлетной массы свести в таблицу.

Ознакомиться с первичной обработкой костей для приготовления бульонов и первичной обработкой субпродуктов - печени, языков, почек, мозгов и др.

Первичная обработка домашней птицы и дичи. Перечислить ассортимент птицы и дичи, поступающей в цех для переработки (куры, утки, индейки, куропатки и др.).

В каком виде и состоянии они поступают - потрошенными, полупотрошенными, в пере; охлажденными, замороженными.

Ознакомиться с процессом и приемами первичной обработки птицы и дичи. Отметить последовательность **технологических операций** при первичной обработке. Технологические режимы проведения различных опера-

ций — условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность), температура воды для мытья и др. Оборудование, инвентарь и посуда, используемые при проведении первичной обработки птицы и дичи.

Освоить операции потрошения тушек кур. Пищевые и не пищевые отходы. Первичная обработка пищевых отходов, их кулинарное использование.

Освоить способы формовки (заправки) выпотрошенных и промытых тушек кур, уток, гусей, цыплят («в кармашек», в две нитки).

Освоить **технология приготовления** порционных полуфабрикатов из птицы - котлет из филе кур натуральных, панированных, фаршированных, шницелей и изделий из котлетной массы.

«Первичная обработка рыбы. Перечислить ассортимент рыбы и рыбных полуфабрикатов, поступающих в цех для переработки. В каком виде и состоянии поступает рыба - целыми, не разделанными тушками; в виде полуфабрикатов («Рыба специальной разделки», филе, звенья осетровых); живой, свежей, мороженой, соленой?»

Ознакомиться с **процессом и приемами первичной обработки** рыбы с костным скелетом. Научиться разделять рыбу, соблюдая **последовательность технологических операций** — оттаивание, удаление чешуи, плавников, головы и внутренностей, мытье, пластование (разделка тушек на филе с кожей и костями), получение филе с кожей без реберных костей, получение филе без кожи и костей. Как меняется последовательность операций при разделке рыбы на филе без кожи и костей? Способы тепловой обработки филе с кожей и костями, с кожей без костей, без кожи и костей.

Как разделяют мелкую рыбу (массой 75—100 г)? Особенности разделки рыбы, предназначенной для последующей нарезки «кругляшами».

Технологические режимы проведения различных операций — условия оттаивания (температура воздуха или воды, продолжительность), температура воды для мытья и др. Перечислить **оборудование, инвентарь и посуду**, используемые при разделке рыбы.

Какие из полученных отходов относят к пищевым и непищевым. Ознакомиться с первичной обработкой пищевых отходов. Кулинарное использование пищевых отходов.

Освоить операцию нарезки порционных полуфабрикатов из разделанных тушек рыбы — «кругляшами», в виде порционных кусков, нарезанных под прямым и острым углом к плоскости стола, в виде мелких кусков в форме брусочков. Какой из этих способов нарезки применяют при изготовлении полуфабрикатов для варки, припускания и жаренья.

Научиться панировать рыбу в муке и в сухарях (двойной панировке — мука, льезон, сухари). Для какого способа жаренья полуфабрикаты панируют в муке и в сухарях?

Освоить маринование рыбы, нарезанной брусочкам и для приготовления блюда «рыба в тесте (кляре)».

Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Какую рыбу используют для этого, как ее разделяют?

Составить таблицу кулинарного использования полуфабрикатов из рыбы, нарезанных и панированных различными способами (по форме табл. 2.2.).

Освоить **процессы и приемы первичной обработки** рыбы с хрящевым скелетом (осетр, севрюга и др.), соблюдая их последовательность – оттаивание, срезание спинного плавника, спинных костных щитков, отрезание головы, брюшных плавников, удаление визиги, получение звеньев, ошпаривание звеньев, удаление боковых и брюшных костных щитков и мелких костных чешуек, зачистка, удаление кожи и хрящей. В каком случае кожа и хрящи удаляются?

Технологические режимы проведения различных операций — условия оттаивания (температура воздуха, продолжительность, способ укладки рыбы для оттаивания), температура воды при ошпаривании звеньев, продолжительность ошпаривания и др. **Оборудование, инвентарь и посуда**, используемые для разделки рыбы с хрящевым скелетом.

Какие из полученных отходов являются пищевыми и непищевыми. Ознакомиться с первичной обработкой «головизны». Кулинарное использование пищевых отходов.

Подготовка звеньев осетровых для варки и припускания целыми звеньями. Освоить операцию нарезки звеньев на порционные полуфабрикаты для припускания и жаренья. Выяснить с какой целью производят ошпаривание полуфабрикатов перед припусканием и жареньем. Как панируют порционные полуфабрикаты для жаренья с небольшим количеством жира и во фритюре?

Установить влияние первичной обработки на формирование качества готовых изделий из мяса, птицы и рыбы. Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Изучить методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов в мясо - рыбном цехе.

Составить **технологическую схему приготовления** кого-либо полуфабриката из мяса, птицы или рыбы. Образец оформления **технологической схемы** смотри в приложении № 1.

Горячий цех. Назначение горячего цеха. Какие правила техники безопасности следует соблюдать в горячем цехе? Требования, предъявляемые к санитарному состоянию горячего цеха и микроклимату в нем. Имеется ли разделение горячего цеха на суповое и соусное отделения? Назначение супового отделения и соусного отделения.

Какое **технологическое оборудование** используют при изготовлении первых и вторых блюд — **тепловое** (плиты, электрокотлы, электросковороды и др.), **холодильное** (шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), **механическое** (овощерезки, протирачные машины и др.).

Изучить методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в горячем цехе. Установить влияние тепловой обработки на формирование качества готовых изделий. Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Изучить основные виды нормативных технологических документов – технологические, технико-технологические карты, акты проработок, калькуляционные карты.

Суповое отделение. Перечислить ассортимент блюд, выпускаемых суповым отделением. Какие виды сырья и полуфабрикатов поступают в это отделение?

Освоить нарезку овощей для приготовления различных супов. Освоить нарезку картофеля дольками, брусочками, крупными кубиками; моркови, петрушки и сельдерея - соломкой, дольками, кубиками, кружочками, ломтиками (для моркови); свеклы - соломкой, ломтиками; капусты белокочанной - соломкой, шашками (квадратиками), кубиками мелкими; лука репчатого - соломкой, кубиками. Какую форму нарезки овощей и почему применяют при изготовлении различных супов. Освоить **первичную обработку** соленых огурцов для рассольников (удаление кожицы, удаление семян, нарезку ромбиками) и капусты квашенной (отжимание, переборка, промывание, дополнительное шинкование и рубка при наличии крупных кусков). Научиться мелко нарезать зелень петрушки и укропа.

Первичная обработка круп, макаронных изделий и бобовых для супов. Особенности подготовки перловой крупы, не шелушенного гороха и фасоли перед закладкой в супы.

Освоить **технологические операции:** пассирование овощей и томата-пюре для супов, тушение свеклы для борщей, припускание соленых огурцов для рассольников, пассирование муки для заправки некоторых супов.

Соусное отделение. Назначение соусного отделения. Перечислить ассортимент блюд, выпускаемых этим отделением. Какие виды сырья и полуфабрикатов поступают в соусное отделение?

Приобрести практические навыки по нарезке овощей для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Освоить нарезку сырого картофеля соломкой, брусочками, дольками, ломтиками, крупными кубиками, кружочками. Как нарезают картофель для последующего жаренья с небольшим количеством жира, во фритюре, запекания? Для каждого вида тепловой обработки перечислить формы нарезки.

Освоить нарезку сырой моркови, петрушки и сельдерея соломкой, дольками и кубиками; сырой капусты белокочанной - соломкой, шашками (квадратиками), крупными дольками (длина по размеру кочана); лука репчатого - соломкой, кольцами, полукольцами, долька-ми. Для каких вторых блюд и кулинарных изделий применяют ту или иную форму нарезки этих овощей?

Как подготавливают к тепловой обработке кабачки, баклажаны и помидоры для жаренья? Форма нарезки и вид панировки. Как обрабатывают эти овощи для приготовления из них фаршированных изделий?

Ознакомиться с технологией подготовки капусты белокочанной для голубцов и шницелей. Как подготавливают полуфабрикаты голубцов и шницелей из капусты?

Освоить **технология приготовления** овощной массы для котлет и запеканок - картофельной, морковной, капустной, свекольной. Какие из этих

овощей предварительно варят, какие припускают? Формы нарезки моркови и капусты перед припусканием. Какие продукты вводят дополнительно в котлетную массу из различных овощей? Научиться порционировать овощную массу, формовать и панировать котлеты, раскладывать массу для запеканок на противни и сковороды. Как подготавливают посуду для запекания? Чем смазывают поверхность овощной массы, подготовленной к запеканию.

Научиться пассировать морковь, петрушку, лук репчатый и томат-пюре. Для каких вторых блюд и кулинарных изделий пассируют овощи и томат-пюре?

Первичная обработка круп и макаронных изделий для приготовления вторых блюд и гарниров. Научиться просеивать, перебирать и промывать крупы. Какие крупы не промывают? Ознакомиться с **технологией приготовления** полуфабрикатов из каш и отварных макаронных изделий. Какие каши (по виду и консистенции) используют для приготовления крупяных котлет, биточков, запеканок, крупеников, пудингов? Какие продукты добавляют к кашам при изготовлении массы для этих полуфабрикатов. Научиться порционировать, формовать и панировать котлеты и биточки и раскладывать массу на противни и сковороды для запекания. Чем смазывают поверхность подготовленных к запеканию полуфабрикатов запеканок, крупеников и пудингов? Как подготавливают массу из отварных макарон для запекания с яйцом или сыром, макаронника, лапшевника?

Освоить пассирование муки для соусов. Как приготавливают мучную пассировку — сухую (белую и красную) и жировую (белую и красную). Для каких соусов используют белую (сухую и жировую) мучную пассировку, для каких — красную. Проследить, как соединяют сухую и жировую мучную пассировку с бульонами при изготовлении соусов.

Как приготавливают творожную массу для сырников, запеканок и пудингов? Порционирование творожной массы, формование и панирование сырников, раскладывание массы на противни и сковороды для запекания. Чем смазывают поверхность подготовленных к запеканию полуфабрикатов запеканок и пудингов?

Приготовление яично-молочной смеси для омлетов.

Составить **технологическую схему приготовления** какого-либо полуфабриката из овощей или круп, начиная с сырья. Образец оформления технологической схемы смотри в приложении 1.

Холодный цех. Назначение холодного цеха. Перечислить ассортимент блюд, выпускаемых цехом. Какое оборудование используют при изготовлении этих блюд.

Какие виды сырья, полуфабрикатов и гастрономических товаров поступают в холодный цех?

Овладеть практическими приемами нарезки сырых, вареных и консервированных овощей для приготовления салатов, винегретов и гарниров к холодным блюдам. Освоить нарезку огурцов свежих кружочками, ломтиками, помидоров (томатов) - кружочками, дольками, редиса - ломтиками, капусты белокочанной - соломкой, лука репчатого - кольцами, полукольцами, листьев

салата и лука зеленого - на крупные и мелкие части. Как подготавливают зелень петрушки, сельдерея и) укропа для украшения холодных блюд.

Освоить нарезку гастрономических товаров - колбас, ветчины, сыров, рыбы малосольной, холодного и горячего копчения. Освоить разделку сельди на филе с костями и без костей и нарезку филе на кусочки.

Освоить **технологию приготовления** бутербродов - открытых, закрытых и закусочных (канапе), холодных закусок, салатов.

Перечислить ассортимент холодных сладких блюд, выпускаемых холодным цехом. Освоить первичную обработку свежих фруктов (яблок, груш и др.) и ягод (черешни, вишни, сливы и др.) для приготовления компотов, киселей и других холодных сладких блюд. Освоить технологию приготовления сладких блюд и десертов - желе, муссов, самбуков, кремов.

Изучить методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в холодном цехе.

Установить влияние основных технологических операций на формирование качества холодных и сладких блюд. Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Кондитерский цех. Перечислить ассортимент изделий, выпускаемых кондитерским цехом. Какие виды сырья и полуфабрикатов поступают в кондитерский цех? Какое **технологическое оборудование** имеется в цехе для производства этих изделий - механическое (тестомесильные машины, взбивальные, раскаточные машины и др.), тепловое (кондитерские шкафы, плиты и др.), холодильное (шкафы холодильные, прилавк охлаждаемые и др.), немеханическое (столы производственные, стеллажи стационарные, стеллажи передвижные и др.).

Правила соблюдения техники безопасности в кондитерском цехе. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию кондитерского цеха и микроклимату в нем.

Освоить процессы первичной обработки различных видов сырья, используемого для производства кондитерских изделий. Практически овладеть приемами (вручную и при помощи машины) просеивания муки, крахмала; процеживания молока, сахарного сиропа, раствора поваренной соли, яично-молочных смесей, размороженного меланжа; зачистки твердых жиров (сливочного масла, маргарина, кондитерских жиров); плавления твердых жиров, процеживания жидких и расплавленных жиров. Как подготавливают дрожжи и химические разрыхлители - двууглекислый натрий и углекислый аммоний перед введением их в тесто?

Освоить **технология производства** дрожжевого теста безопасным и опарным способом, освоить операции по разделке дрожжевого теста - порционирование, формование изделий, расстойка изделий, укладка на кондитерские листы, смазывание поверхности изделий.

Освоить технологию производства пресного теста - бисквитного, песочного, слоеного и заварного. Способы разрыхления каждого вида теста. Ассортимент изделий, выпекаемых из различных видов пресного теста.

Изучить температурные режимы выпечки изделий из разных видов теста.

Освоить технологию производства отделочных полуфабрикатов - крема, помадки, сиропа, желе и др.

Установить влияние основных технологических операций на формирование качества готовых мучных кондитерских изделий. Проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Торговая группа

Раздаточные. Назначение раздаточных. Какое **торгово-технологическое оборудование** (прилавки, витрины, стойки) установлено на раздаче? Какие основные правила санитарии и личной гигиены следует соблюдать на раздаче готовой пищи?

Овладеть практически приемами порционирования и оформления блюд (супов, вторых овощных, крупяных, рыбных и мясных блюд). Перечислить ассортимент столовой посуды, используемой при отпуске различных блюд. Выяснить, какие блюда отпускают в тарелках глубоких и мелких, мисках суповых, блюдах овальных, баранчиках, салатниках и т. д. Обратит внимание на художественное оформление блюд.

Обеденные залы. Назначение **обеденных залов**. Количество обеденных залов и отделений (например, диетических), количество посадочных мест в каждом зале. Ознакомиться с работой обеденных залов (формами обслуживания потребителей и денежного расчета за реализованную продукцию, порядком сбора использованной столовой посуды, уборки обеденных столов и помещения в целом). Организация работы хлеборезки и буфетов.

Оборудование предприятия общественного питания

Описать различные виды **механического, немеханического, теплового, холодильного и электрического оборудования, размещенного в различных производственных цехах и торговых помещениях, с указанием его типа, производительности и назначения.**

Составить схематичный план размещения оборудования в одном из производственных цехов.

Дневник прохождения производственной практики

1. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении производственной практики, студент-

практикант отражает в дневнике практики.

2. Дневник содержит:

- информацию о месте и сроках прохождения производственной практики;
- календарный график прохождения производственной практики;
- наименование подразделений, где проходила практика;
- содержание разрабатываемых и изучаемых вопросов практики, выполненная по ним работа;
- календарные сроки выполнения всех позиций проведенных работ;
- список материалов, собранных студентом в период прохождения производственной практики для написания выпускной квалификационной работы;
- замечания и рекомендации руководителя производственной практики от кафедры логистики.

3. По окончании практики дневник подписывается руководителем практики от организации.

4. Дневник сдается вместе с отчетом о практике, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Подведение итогов производственной практики

1. Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов производственной практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала для выпускной квалификационной работы, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

2. Студент, получив замечания и рекомендации руководителя производственной практики от кафедры логистики, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

3. Оценка результатов производственной практики производится руководителем производственной практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем производственной практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

4. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике должен быть оформлен в печатном виде в соответствии с основными требованиями ГОСТов 2.105-95

«Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы», написанной на одной стороне стандартных листов формата А4. Поля должны оставаться по всем четырём сторонам листа. Размер поля с левой стороны - 35 мм, с правой - не менее 10 мм; размер верхнего и нижнего полей - не менее 20 мм.

Первый или заглавный лист каждого нового раздела выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм. Все последующие листы внутри раздела выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм.

Первым листом (страницей) отчета является титульный лист (см. приложение 1), где номер страницы не проставляется. На титульном листе указать место и время прохождения практики, фамилии, имена и отчества студента и руководителей практики.

Текст отчета должен состоять из разделов (глав), расположенных в последовательности, принятой в задании, с приложением таблиц и технологических схем, карт. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. Подразделы (параграфы) нумеруются в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из двух цифр - номера раздела и номера подраздела; например, первый подраздел второго раздела нумеруется «2.1». Пункты нумеруются в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из трех цифр, например, «2.1.4». Первая цифра - номер раздела, вторая - подраздела, третья - порядковый номер пункта.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки, которые пишут строчными буквами (кроме первой прописной). После заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки не следует. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка, номер пункта - в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

Расстояние между заголовком и верхним текстом - четыре межстрочных интервала, между заголовком и нижним текстом - три интервала.

Таблицы должны нумероваться в пределах раздела; над левым верхним углом помещают надпись «Таблица» с указанием номера таблицы, состоящего из номера раздела и порядкового номера таблицы, например «Таблица 2.3». Каждая таблица должна иметь содержательный заголовок, который пишется после её номера и дефиса. После заголовка точка не ставится. Например:

Таблица 2.3- Перечень полуфабрикатов, выпускаемых мясо - рыбным цехом.

В таблицу графу №№ п, п.» включать не следует. При нумерации показателей таблицы порядковые номера указывают в графе «Наименование» перед наименованием показателя.

Технологические схемы именуется рисунками. Нумеруют рисунки как и таблицы. Каждый рисунок должен иметь содержательную подпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером. Например, «Рис. 2.1- Технологическая схема приготовления полуфабриката «Бифштекс рубленый».

Изложение текста отчета должно быть последовательным, логичным,

четким. Особое внимание должно быть обращено на техническую, орфографическую и синтаксическую грамотность. Необходимо соблюдать принятую терминологию, правильно записывать наименования полуфабрикатов, сырья, блюд, кулинарных изделий, оборудования, технологических процессов, производственных операций и т. п.

Содержание отчета должно соответствовать производственной технологической практике. При написании отчета рекомендуется использовать специальную литературу (см. приложение 3).

В отчете могут быть сделаны критические замечания в адрес предприятия, где студент проходил практику, по технологии производства, отдельных блюд и полуфабрикатов, организации производства, обслуживанию потребителей, соблюдению правил охраны труда и техники безопасности и другим вопросам, а также предложения об улучшении технологических процессов, составления графиков выхода на работу и т. д.

К отчету должно быть приложено меню одного дня, технико-технологические карты на фирменные блюда.

Приложение 2

План прохождения производственной практики представлен в табл. 1.1. На основании этого плана руководитель практики составляет календарный график, в котором предусмотрено передвижение студентов из цеха в цех и с одного рабочего места на другое.

Т а б л и ц а 1.1-План прохождения производственной практики

Перечень мероприятий и выполняемой работы	
Оформление на практику и ознакомление с предприятием	
Работа в складской группе	
Работа в производственных цехах:	
Овощном	
Мясо-рыбный	
Горячем	
кондитерском	
Работа в экспедиции	
Работа в лаборатории	
Оформление и защита отчетов	
Итого	

3. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА

Отчет по производственной практике должен быть оформлен в виде рукописи в соответствии с основными требованиями ГОСТов 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и 2.106-96 «Текстовые документы», написанной на одной стороне стандартных листов формата А4. Поля должны оставаться по всем четырём сторонам листа. Размер поля с левой стороны - 35 мм, с правой - не менее 10 мм; размер верхнего и нижнего полей - не менее 20 мм.

Первый или заглавный лист каждого нового раздела выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм. Все последующие листы внутри раздела выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм.

Первым листом (страницей) отчета является титульный лист (см. приложение 1), где номер страницы не проставляется. На титульном листе указать место и время прохождения практики, фамилии, имена и отчества студента и руководителей практики.

Текст отчета должен состоять из разделов (глав), расположенных в последовательности, принятой в задании, с приложением таблиц и технологических схем, карт. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчета. Подразделы (параграфы) нумеруются в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из двух цифр - номера раздела и номера подраздела; например, первый подраздел второго раздела нумеруется «2.1». Пункты нумеруются в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из трех цифр, например, «2.1.4». Первая цифра - номер раздела, вторая - подраздела, третья - порядковый номер пункта.

Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки, которые пишут строчными буквами (кроме первой прописной). После заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки не следует. Номер соответствующего раздела или подраздела ставят в начале заголовка, номер пункта - в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

Расстояние между заголовком и верхним текстом - четыре межстрочных интервала, между заголовком и нижним текстом - три интервала.

Таблицы должны нумероваться в пределах раздела; над левым верхним углом помещают надпись «Таблица» с указанием номера таблицы, состоящего из номера раздела и порядкового номера таблицы, например «Таблица 2.3». Каждая таблица должна иметь содержательный заголовок, который пишется после её номера и дефиса. После заголовка точка не ставится. Например:

Таблица 2.3- Перечень полуфабрикатов, выпускаемых мясо - рыбным цехом.

В таблицу графу №№ п, п.» включать не следует. При нумерации показателей таблицы порядковые номера указывают в графе «Наименование» перед наименованием показателя.

Технологические схемы именуется рисунками. Нумеруют рисунки как и таблицы. Каждый рисунок должен иметь содержательную подпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером. Например, «Рис. 2.1- Технологическая схема приготовления полуфабриката «Бифштекс рубленый»».

Изложение текста отчета должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на техническую, орфографическую и синтаксическую грамотность. Необходимо соблюдать принятую терминологию, правильно записывать наименования полуфабрикатов, сырья, блюд, кулинарных изделий, оборудования, технологических процессов, производственных операций и т. п.

Содержание отчета должно соответствовать производственной технологической практике. При написании отчета рекомендуется использовать специальную литературу (см. приложение 3).

В отчете могут быть сделаны критические замечания в адрес предприятия, где студент проходил практику, по технологии производства, отдельных блюд и полуфабрикатов, организации производства, обслуживанию потребителей, соблюдению правил охраны труда и техники безопасности и другим вопросам, а также предложения об улучшении технологических процессов, составления графиков выхода на работу и т. д.

К отчету должно быть приложено меню одного дня, технико-технологические карты на фирменные блюда.

Министерство образования и науки Российской Федерации**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования****«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»**Направление подготовки 260800 «Технология продукции и организация
общественного питания»

Кафедра «Технология и организация предприятий питания»

ОТЧЕТ

по производственной практике _____

(указать наименование предприятия)

с _____ по 200 г.

Студент

Ф., И., О. ПОЛНОСТЬЮ (ПОДПИСЬ)

Руководители

по технологии _____ (подпись) ученая степень, звание. Ф.И.О.

от предприятия

Москва 20__

Приложение 4

Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия, на котором проходит производственная праткка:

1. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.1324-03. Минздрав России. М., 2003.
2. Каталог фирмы ООО «Сухаревка». М., 2004
3. Профессиональная кухня: Сто готовых проектов./Авторы: Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М.И., Вуколова М.В.Технический каталог. (второе издание) - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2003.
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А. и др. Технология продукции общественного питания /Учебное пособие. М.: Мир, Колос, 2003.
5. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Мое дело ресторан», «Ресторатор», «Торговое оборудование» и др.

Приложение 5

Договор № _____
о проведении практики студентов
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

г. Москва

« » _____ 201 г.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», именуемое в дальнейшем «Университет» (Лицензия серия ААА № 000719 регистрационный № 0707 от 17 февраля 2011г.), в лице проректора Шибяева С.Р., действующего на основании Доверенности № 248/Д от 18 мая 2012г. с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Организация» в лице _____, действующего на основании _____, с другой стороны, далее именуемые Стороны, заключили договор о нижеследующем:

1. Предмет договора

- 1.1. Стороны обязуются совместно организовывать и осуществлять любые виды практик в соответствии с учебными планами образовательных программ, реализуемых Университетом.
- 1.2. Целью проведения практики является качественное освоение студентами программы высшего профессионального образования согласно государственному образовательному стандарту по соответствующей специальности, а также получение ими первичных знаний и практических навыков профессиональной деятельности.

2. Права и обязанности сторон**2.1. Университет обязан:**

2.1.1. Направить студентов Университета _____ (Ф.И.О.),

обучающихся по специальности _____

на производственную и /или преддипломную и практику с _____ по _____ (месяц) в течение _____ недель.

2.1.2. Своевременно, не позднее, чем за две недели до начала практики, сообщать в Организацию согласованный списочный состав студентов, календарные сроки проведения практики, программы прохождения практики, а также дополнительную информацию по запросу Организации.

2.1.3. Закрепить за студентами руководителей практики от Университета.

2.1.4. Обеспечить студентов учебно-методической документацией в соответствии с целями и задачами практики, рекомендациями по оформлению их результатов и защите.

2.2. Университет имеет право:

2.2.1. Осуществлять оперативный контроль над выполнением программы практики студентов в Организации.

2.2.2. Представлять Организации на рассмотрение рекомендации и предложения по корректировке программы практики студентов.

2.3. Организация обязана:

2.3.1. Принять на практику студентов в количестве и в сроки в соответствии с п. 2.1.1. настоящего Договора.

2.3.2. Выделить и закрепить за студентами квалифицированных руководителей практики от Организации.

2.3.3. В соответствии с целями и задачами практики обеспечить студентам доступ к правовым актам, практическим материалам за исключением информации, составляющей охраняемую законом тайну.

- 2.3.4. Провести инструктаж студентов о действующих в организации правилах внутреннего трудового распорядка, правилах техники безопасности, правилах противопожарной безопасности.
- 2.3.5. Осуществлять контроль за прохождением практики, соблюдением сроков и соответствия уровня и специальности направляемых студентов тематике практики.
- 2.3.6. Выдать характеристики и оформить иные документы студента, связанные с прохождением практики в трехдневный срок с момента ее окончания.

2.4. Организация имеет право:

- 2.4.1. Оформить со студентом, проходящим практику, соответствующие документы в части неразглашения конфиденциальной информации Организации.
- 2.4.2. Оформить со студентом, проходящим практику, соответствующие документы в части трудовых отношений.
- 2.4.3. Отказать в дальнейшем прохождении практики студенту, в случае грубого нарушения им правил внутреннего трудового распорядка и трудовой дисциплины, а также установленного режима секретности, действующих в Организации.

3. Срок действия договора

- 3.1. Настоящий Договор вступает в силу с момента его заключения и действует до « » _____ 20__ г.

4. Изменения и расторжение договора

- 4.1. Каждая из Сторон имеет право расторгнуть настоящий договор, предупредив об этом другую сторону заказным письмом с уведомлением о вручении за 15 рабочих дней до начала практики.

5. Прочие условия

- 5.1. Настоящий договор носит некоммерческий характер и является безвозмездным.
- 5.2. Стороны несут ответственность за невыполнение своих обязательств по настоящему Договору в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 5.3. Вопросы, не урегулированные настоящим Договором, решаются в соответствии с законодательством Российской Федерации.
- 5.4. Споры и разногласия, возникающие в процессе выполнения условий настоящего Договора, разрешаются по соглашению Сторон.
- 5.5. Договор составлен в двух экземплярах, каждый из которых имеет одинаковую юридическую силу.

6. Юридические адреса и реквизиты сторон

Университет:

ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
117997 г. Москва, Стремянный пер., 36
Тел. 8(495)958-28-92
ИНН 7705043493 КПП 770501001

Организация:

Наименование:
Юридический адрес:
Телефон:
ИНН/КПП

Проректор

Должность

_____ **Ф.И.О.**

