

Министерство образования и науки Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В.
Плеханова»**



**Факультет гостинично-ресторанной
туристической и спортивной индустрии**

Кафедра Технологии и организации предприятий питания

Программа производственной практики

Б2.В.02(П) Производственно-технологическая практика

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и органи-
зация общественного питания»**

**Направленность (профиль) программы «Технология и организация
ресторанного дела»**

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки Академический бакалавриат

Москва - 2016

Рецензенты:

д.э.н., ороф. Ефимов А.Д., кафедра менеджмента гостеприимства, Московский филиал Российской международной академии туризма;

д.х.н., профессор Попов А.А., кафедра химии и физики Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова

В программу производственно-технологической 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.

Производственно-технологическая практика относится к к вариативной части блока Б2. Практики. Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела».

Составитель:



/Васильева И.В. к.т.н., доцент кафедры технологии и организации предприятий питания

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Технологии и организации предприятий питания»

Протокол №11 от «26» февраля 2016 г.

Заведующий кафедрой



/ А.С. Безряднова /



Шестерина Т.М.,

Генеральный директор сети компаний «Шоколадница»

Содержание

1. Цели практики	4
2. Задачи практики	4
3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата	4
4. Формы проведения производственно-технологической практики	9
5. Место и время проведения производственно-технологической практики	9
6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственно-технологической практики	10
7. Структура и содержание производственно-технологической практики	18
8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственно-технологической практике	19
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственно-технологической практике	19
10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственно-технологической практики)	19
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственно-технологической практики	21
12. Материально-техническое обеспечение производственно-технологической практики	23
13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственно-технологической практики	23
14. Обязанности руководителя практики	24
Приложение 1. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении производственно-технологической практики	26
Приложение 2. Дневник практики	30
Приложение 3. Требования к оформлению	31
Приложение 4. Титульный лист отчета	33
Приложение 5. Задание на практику	34
Приложение 6. Характеристика-отзыв	35

1. Цели практики

Целями производственно-технологической 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 производственно-технологической практики являются освоение студентами:

- технологических схем производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, рубленого мяса;
- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- технологии приготовления блюд массового спроса;
- порционирования, отпуска блюд массового спроса;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.

3. Место производственно-технологической практики в структуре ОПОП бакалавриата

Программа производственно-технологической практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами на 1-3 курсах, практических навыках, приобретенных во время учебной практики на 2-м курсе.

Организация практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Производственно-технологическая практика бакалавра базируется на освоении дисциплин:

Деловая культура в ресторанном бизнесе, Сервисная деятельность предприятий питания, Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе, Технология продукции общественного питания, Санитария и гигиена питания, Товароведение продовольственных товаров, Физиология питания, Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке, Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания, Методы и организация научного исследования продукции общественного питания, Традиции и культура питания народов мира, Маркетинг продукции и услуг в обществен-

ном питании, Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания, Менеджмент предприятий питания, Оборудование предприятий общественного питания, Современные системы и концепции питания, Технология ресторанной продукции за рубежом, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Управление качеством ресторанной продукции, Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле, Барное дело и эногастрономия, Эстетика ресторанной продукции, Социальное питание, Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания.

Для успешного прохождения производственно-технологической практики студент должен:

Знать:

- лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка) (ОК-5);
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов (ОК-6);
- принципы самообразования, самоорганизации личности, принципы построения организационных структур и распределение функций управления (ОК-7);
- безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ОК-9);
- сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере (ОПК-1);
- технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ОПК-2);
- требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания (ОПК-3);
- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ОПК-4);
- организацию производства на предприятиях общественного питания, основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов (ОПК-5);
- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1);
- современные информационные технологии, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере (ПК-2);
- безопасность жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3);

- структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи ПК-4);
- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-5);
- отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации (ПК-6);
- методы формирования ассортимента продукции, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания (ПК-10);
- отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания (ПК-18);
- отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

Уметь:

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу (ОК-5);
- социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, управлять работой коллектива и работать в команде (ОК-6);
- самоорганизовывать свою деятельность, постоянно повышать образование, самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде. стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);
- проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности (ОК-9);
- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; 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 (ОПК-1);
- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ОПК-2);
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-

химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания (ОПК-3);

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания (ОПК-4);

- обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей; использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей. ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания (ОПК-5);

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники (ПК-1);

- работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет (ПК-2);

- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания (ПК-3);

- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции (ПК-4);

- рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политики разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом (ПК-5);

- осуществлять технический контроль, разрабатывать техническую документацию по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания (ПК-6);

- реализовывать методы продвижения продукции на рынке использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции (ПК-10);

- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций (18);
- анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания (ПК-25).

Владеть:

- иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства (ОК-5);
- готовностью к поддержанию партнерских отношений. Способностью к работе в коллективе; способностью осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным (ОК-6);
- способностью на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, владеть навыками самостоятельной работы; стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства, способен с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, сделать необходимые выводы (ОК-7);
- основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами (ОПК-1);
- методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОПК-2);
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг (ОПК-3);
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания (ОПК-4);
- нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства, методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ОПК-5);
- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания (ПК-1);

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий (ПК-2);
- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания (ПК-3);
- методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность; способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ПК-4);
- методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания (ПК-5);
- организацией документооборота по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- методами продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);
- навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера (ПК-18);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

4. Формы проведения производственной практики

Производственно-технологическая практика.

5. Место и время проведения производственно-технологической практики

Производственно-технологическая 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.

На практике студенты выполняют обязанности помощника повара и работают на рабочих местах в доготовочных (горячем, холодном) и специализированных цехах (мучном, кондитерском, кулинарном). Практика проходит под руководством высококвалифицированных поваров предприятия.

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

трудоустройке студента, заверенной по месту работы и оформляется распоряжением по факультету.

Производственно-технологическая практика проводится на 3 курсе в конце 6 семестра.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственно-технологической практики

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

Общекультурные компетенции:

ОК-3 - способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате освоения компетенции **ОК-3** студент должен:

Знать: основы экономических теорий и экономических систем, бизнес-планирование и экономику предприятий питания

Уметь: получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятиями питания

Владеть: навыками экономического анализа деятельности предприятия, анализа производства продукции питания

ОК-4 - способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате освоения компетенции **ОК-4** студент должен:

Знать: особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности

Уметь: использовать нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия; - гражданское, административное, трудовое, финансовое и иные отрасли законодательства; управлять работой коллектива и работать в команде

Владеть: проведением контроля соответствия законодательству проектов приказов, инструкций, положений и других документов правового характера; соблюдения этапов согласования проектов документов, навыками критического восприятия информации, вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

ОК-5 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате освоения компетенции **ОК-5** студент должен:

Знать: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка).

Уметь: применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории, самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.

Владеть: иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате освоения компетенции **ОК- 6** студент должен:

Знать: социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов.

Уметь: социально взаимодействовать на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре. управлять работой коллектива и работать в команде.

Владеть: готов к поддержанию партнерских отношений. Способен к работе в коллективе, демонстрирует готовность к сотрудничеству; способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным.

ОК-9 - способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.

В результате освоения компетенции **ОК- 9** студент должен:

Знать: безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания

Уметь: проводить анализ причин возникновения ЧС, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, осуществлять технический контроль, внедрять систему обеспечения безопасности.

Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

В результате освоения компетенции **ОПК- 2** студент должен:

Знать: технологию производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания

Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

В результате освоения компетенции **ОПК- 3** студент должен:

Знать: требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания

Уметь: использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; способен осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг.

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

В результате освоения компетенции **ОПК- 5** студент должен:

Знать: Организация производства на предприятиях общественного питания. Основные особенности в организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, предприятиях типов и классов.

Уметь: обосновать принятие конкретного технологического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции; планировать свою деятельность с учетом должностных обязанностей. использовать отечественный и зарубежный опыт организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей. ориентироваться в тенденциях развития современных форм обслуживания, составлять меню для различных типов предприятий питания.

Владеть: нормативно-правовой базой в области организации питания и обслуживания различных контингентов потребителей, а также новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства, методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами управления качеством кулинарной продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

В результате освоения компетенции **ПК- 1** студент должен:

Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

В результате освоения компетенции **ПК- 2** студент должен:

Знать: владеет современными информационными технологиями, системами программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

Уметь: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

Владеть: методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий.

ПК-4 готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

В результате освоения компетенции **ПК- 4** студент должен:

Знать: устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи

Уметь: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

Владеть: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологиче-

ского и торгового оборудования 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-5 способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

В результате освоения компетенции **ПК- 5** студент должен:

Знать: рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания

Уметь: умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; формулировать ассортиментную политику разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

Владеть: методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

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

В результате освоения компетенции **ПК- 6** студент должен:

Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.

Уметь: осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания

Владеть: Организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-8 способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

В результате освоения компетенции **ПК- 8** студент должен:

Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; безопасность жизнедеятельности; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания.

Уметь: обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. внедрять систему обеспечения качества и

безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;

Владеть: методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

ПК-9 готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения компетенции **ПК- 9** студент должен:

Знать: безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Уметь: устанавливать требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания

ПК-10 способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

В результате освоения компетенции **ПК- 10** студент должен:

Знать: методы формирования ассортимента продукции, особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.

Уметь: реализовывать методы продвижения продукции на рынке использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

Владеть: методами продвижения продукции, анализа результатов продаж и принятия решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-15 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

В результате освоения компетенции **ПК-15** студент должен:

Знать: основы организации, технологии производства продукции общественного питания, маркетинга, менеджмента,

Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию
Владеть: навыками поиска и выбора информации; методами проведения маркетинговых исследований для предприятий питания.

ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов

В результате освоения компетенции **ПК- 17** студент должен:

Знать:экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо-и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

Уметь: самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.

Владеть:навыками критического восприятия информации;методами экономической оценки деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.

ПК-18готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

В результате освоения компетенции **ПК- 18** студент должен:

Знать:отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.

Уметь: осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

Владеть: навыками по соблюдение мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.

ПК-19владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

В результате освоения компетенции **ПК- 19** студент должен:

Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции общественного питания и оказания услуг;

Уметь: обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.

Владеть: практическими навыками работы с нормативно правовой документацией в области общественного питания

ПК-23 способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

В результате освоения компетенции **ПК- 23** студент должен:

Знать: разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий..

Уметь: формировать профессиональную команду

Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

Научно-исследовательская деятельность:

ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

В результате освоения компетенции **ПК- 24** студент должен:

Знать: целеполагание и основные направления исследований в современном мире

Уметь: проводить исследования и анализировать результаты экспериментов.

Владеть: методиками исследования.

ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

В результате освоения компетенции **ПК- 25** студент должен:

Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Уметь: анализировать научно- техническую информацию по производству продуктов питания.

Владеть: способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;

ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

В результате освоения компетенции **ПК- 26** студент должен:

Знать: теоретический материал по конкретному эксперименту.

Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Владеть: методами проведения исследований , статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Проектная деятельность:

ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

В результате освоения компетенции **ПК- 27** студент должен:

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.

Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.

Владеть: умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

В результате освоения компетенции **ПК- 28** студент должен:

Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.

Уметь: проверять 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); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.

Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.

ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

В результате освоения компетенции **ПК- 29** студент должен:

Знать: правила составления проектной документации.

Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

7. Структура и содержание производственно-технологической практики

Общая трудоемкость производственно-технологической практики составляет 4недель, 6 зач. ед., 216ак. часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в ак. часах)	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности.	6	

		Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	12	Запись в дневнике практики
2.	Производственный	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	178	Запись в дневнике практики
3.	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	12	Запись в дневнике практики
4.	Отчетный	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике	8	Зачет
	Итого:		216	

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;
- Технологии моделирования оптимального управления запасами;
- SCOR-моделирование;
- DCOR-моделирование.

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

- Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий, на котором проходит производственная практика;
- Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении производственно-технологической практики (Приложение 1);
- Дневник прохождения производственно-технологической практики (Приложение 2);
- Требования к оформлению отчета (Приложение 3);
- Оформление титульного листа отчета по практике (Приложение 4);
- Задание на производственную практику (Приложение 5).

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Промежуточная аттестация по итогам производственно-технологической практики бакалавра проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководи-

теля практики от организации (предприятия). Дневник практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью.

Формой промежуточной аттестации является 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	80
Оформление дневника	10
Оформление отчета	10
ИТОГО	100

1. Посещаемость

В соответствии с утвержденным учебным планом по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела» по производственной практике предусмотрено на (под) группу по 6 часов в день, в течение 4 недель (24 рабочих дня).

За 1 рабочий день посещения в течение недели (6 рабочих дней в неделю) студент набирает по 3,33 балла.

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

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»

Критерии балльной оценки при защите производственно-технологической практики

Студент набирает 85 – 100 баллов	Посещаемость не менее 70 б., отчет студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать
----------------------------------	--

	собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры
Студент набирает 70 – 84 баллов	Посещаемость не менее 65 б., отчет студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено. Выполнено 75% работы.
Студент набирает 50 – 69 баллов	Посещаемость не менее 60 б., отчет правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Выполнено 50% работы.
Студент набирает менее 50 баллов/«незачтено»	Посещаемость менее 50 б., В отчете существенные ошибки в основных аспектах темы. Выполнено менее 50% работы.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Базовый учебник:

1. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - М.: Издательство Юрайт, 2016.- 414 с.

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум/Н.А. Акимова, Б.А. Баранов, Г.Н. Дзюба и др. /под ред. Л.П. Липатовой. - М.: Форум, 2010.- 392 с.
2. Технология продукции общественного питания./ А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. Учебник под ред. д-ра техн. наук, проф. А.И. Мглинца.- СПб: Троицкий мост, 2010.- 736 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. С. Ратушный, Л. А. Старостина, Н. С. Алекаев. – М.: Экономика, 2013. – 720 с.

Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
3. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
4. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
5. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
6. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
7. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
8. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
9. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

10. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
11. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»
12. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
14. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
16. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
17. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
18. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / под ред. МА. Лупея – Министерство внешних экономических связей и торговли. М.: Хлебпродинформ, 2010.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под ред. В.Т. Лапшиной - Министерство торговли Р.Ф. М.: Хлебпродинформ, 2008.
3. Сборник рецептур 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. Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, куврижки и сдобные булочные изделия. ОСТ 10-060-95. Стандарт отрасли торты и пирожные. Министерство торговли РФ. М.: Хлебпродинформ, 2008.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2008.
7. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, куврижки и сдобные булочные изделия, 3 часть / под ред. АЛ. Антонова. М.: 2012.

Периодические издания

Журналы «Питание и общество», «Вы и ваш ресторан», «Ресторанный бизнес».

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe”.
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг”.
4. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

12. Материально-техническое обеспечение производственно-технологической практики

Предприятия общественного питания и их доготовочные подразделения, оснащенные современным технологическим оборудованием, учебная и научная литература фонда РЭУ им. Г.В. Плеханова, мультимедийные средства и средства технического обучения.

13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении производственной практики

В соответствии с требованиями санэпиднадзора студенты, перед практикой, оформляют личные медицинские книжки.

В медицинской книжке должны быть проставлены результаты следующих анализов таблица 1.

Таблица 1-Результаты обследований, вносимые в медицинскую книжку

Наименование обследования	Периодичность обследования	Место обследования
Флюорография	Ежегодно	Поликлиника по месту жительства
Прививка против дифтерии	По схеме вакцинации	Поликлиника по месту жительства
Анализ крови (РПГА) на брюшной тиф	При оформлении на работу	Лаборатория СЭС
Заключение терапевта о допуске к работе	Ежегодно	Поликлиника по месту жительства
Анализ на яйца глистов	Ежегодно	Лаборатория СЭС
Анализ на энтеробиоз	Ежегодно	Лаборатория СЭС
Бак анализ мазка	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер
Анализ крови на сифилис RW	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер
Осмотр дерматовенерологом	1 раз в 6 месяцев	Кожно-венерологический диспансер

Перед выходом на производственную практику студент обязан явиться на общее собрание по практике, получить индивидуальное задание, содержащее календарный план производственно-технологической практики и ознакомиться с ним (Приложение 5).

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) – Приложение 6.

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 учебной 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 практиче-

ских навыков, участие в аналитической, исследовательской работе, а также выявленные в процессе прохождения практики деловые качества студента.

Непосредственное руководство преддипломной практикой возлагается на преподавателей, руководителей практики.

-

**Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении
производственно-технологической практики**

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы производственно-технологической 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, выводы 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.).

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам

В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей. Характеристику конкурентов представить в форме таблицы 1.

Таблица 1. Показатели конкурентоспособности предприятия

№ п/п	Показатели	Предприятия (указать какие)			
		1	2	3	и т.д.
1	Вместимость, мест				
2	Режим работы				
3	Месторасположение				
4	Метод обслуживания				
5	Специальные формы обслуживания				
	Перечень дополнительных услуг				
6	Ассортимент (широкий, узкий)				
7	Технология (традиционная, с элементами новизны, новая и т.п.)				
8					

Заполнив таблицу 1, студент сможет выявить сильные и слабые стороны деятельности конкурентов.

2. Организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения

Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:

- источники снабжения, целесообразность их применения;
- особенности организации снабжения в условиях рынка;
- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);
- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;
- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;
- виды сертификатов, их характеристика.

Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику согласно таблицы 2.

Таблица 2. Состав складской группы помещений анализируемого предприятия

п/п	Наименование помещений	Площадь помещений, м ²		Режим хранения	
		фактическая	по СНиП	температура, °С	срок, ч
1	Охлаждаемые камеры				
1.1	Мясо-рыбная: крупно-кусковые полуфабрикаты и т.д.			от +2 до +6	48
1.2	Молочно-жировая: сметана и т.п. и т.д.			от +2 до +6	72

При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:

- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;
- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);
- соблюдение требований товарного соседства;
- штаты, график выхода на работу;
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;
- связь с основным производством.

Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.

Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.

3. Организация производства

3.1 Планировочное решение предприятия

На миллиметровой бумаге или ватмане формата А1 вычертить план предприятия, расставить оборудование на основном производстве, привести экспликацию помещений и спецификацию оборудования.

Сделать анализ технологической взаимосвязи групп помещений; выявить соответствие состава и площадей помещений со СНиПом. Установить соответствие типа и класса предприятия требованиям к архитектурно-планировочным решениям и оформлению.

3.2. Оперативное планирование производства

Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:

- порядок составления производственных программ;
- своевременность составления меню и плана-меню;
- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);
- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);
- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;
- структура перерабатываемого сырья;
- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;
- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;
- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;
- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;
- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;
- обеспеченность работы мест технологической документацией;
- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.

3.3. Производство кулинарной продукции

Организацию основного производства оценки по критериям:

- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- организация рабочих мест;
- обеспеченность оборудованием, инвентарем;
- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;
- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;
- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;
- профессиональная подготовка исполнителей;
- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.

4. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей

При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:

- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;
- состав помещений торговой группы;

- интерьер зала;
- подготовка к обслуживанию;
- вид и тип раздачи;
- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;
- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервизной;
- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;
- организация работы баров;
- штаты; графики выхода на работу;
- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;
- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;
- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);
- интенсивность потока посетителей;
- факторы, влияющие на имидж предприятия;
- направления повышения качества услуг на предприятии.

5. Обеспечение безопасности продукции (услуг)

В отчете необходимо отразить:

- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;
- уровень предоставляемых услуг, их системность;
- наличие нормативной документации, ее доступность;
- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;
- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;
- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).

6. Управление предприятием

- ознакомится с организационно-правовой формой предприятия, указать ее преимущества и недостатки;
- изучить особенности района деятельности предприятия и обслуживаемого контингента потребителей;
- привести 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 увеличения работников; повышением квалификации; участие 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.

Привести организационную структуру управления предприятием; выявить ее сильные (слабые) стороны.

В заключении студент должен сделать выводы и внести предположения по совершенствованию управления предприятием.

Дневник прохождения производственной практики

Дневник практики заполняется по следующей форме:

Дата	Краткое содержание работы за один рабочий день	Подпись руководитель практики на производстве. Замечания по работе
ЧЧ.ММ.ГГГГ	Экскурсия по предприятию. Оформление на работу. И т.д.	

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет состоит из текстовой (пояснительной) записки, дневника практики и характеристики с места прохождения практики.

В пояснительной записке материал располагается в следующем порядке: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников. Материал должен излагаться четко, в логической последовательности, конкретно по результатам выполненной работы.

Части пояснительной записки на первом своем листе должны иметь основную надпись, форму 2 (штамп) размером 40x185 мм, а остальные страницы - основную надпись, форму 2а (штамп) размером 15x185 мм (прил. 2).

Во введении дается характеристика предприятия, включающая в себя месторасположение предприятия, время работы, характеристику обслуживаемого контингента, организацию снабжения, перечень структурных подразделений (цехов), оценка состояния, перспективы развития.

Основная часть состоит из разделов, описывающих помещения складской группы, работы цехов: овощного, рыбного, мясного, горячего, холодного, мучного, а также моечной столовой и кухонной посуды, обслуживание потребителей.

В заключении должны быть даны в обобщенном виде выводы о практике и возможном улучшении работы предприятия.

Объем пояснительной записки должен составлять примерно 20 страниц рукописного текста. Рекомендуется использование компьютерной техники. Пояснительная записка составляется и оформляется в соответствии с ГОСТом 2.105-79. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам листа: размер левого поля - 20 мм, остальных - 5 мм.

Разделы и подразделы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, между номером раздела и номером подраздела ставится точка (например, 1.1, 1.2 и т.д.). Содержание, введение, заключение, список использованных источников не нумеруются. Наименования разделов записываются в виде заголовков прописными буквами, наименования подразделов - в виде заголовков (с абзаца) строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком раздела и текстом при выполнении пояснительной записки рукописным способом должно быть равно 15 мм; расстояние между заголовками раздела и подраздела - 8 мм; расстояние между заголовком подраздела и последней строкой предыдущего текста - 10 мм.

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа.

Нумерация листов пояснительной записки начинается с титульного листа (приложение 1).

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например: [12]. При более точной ссылке может быть указана и страница источника, например: [12, С. 64]. Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например: Таблица 2.1. Затем тире и заголовки таблицы, который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например: Таблица 2.1 – Перечень производственных цехов.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например: ...в табл. 2.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки головку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова “Продолжение таблицы 2.1” или “Окончание таблицы 2.1”. Головку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовки таблицы не повторяют.

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

Кафедра технологии и организации предприятий питания

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»

ОТЧЕТ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

_____ (наименование предприятия, город)

с _____ по _____ 20__ г.

Выполнил студент гр. _____

(ФИО)

(подпись)

Проверили:

(должность, ФИО руководителя от предприятия)

(оценка)

(подпись)

(дата)

(должность, ФИО руководителя от кафедры)

(оценка)

(подпись)

(дата)

201 __ г.

Министерство образования и науки Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова

Факультет гостинично-ресторанной, туристической и спортивной индустрии

Кафедра технологии и организации предприятий питания

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела»

У Т В Е Р Ж Д А Ю
Зав. кафедрой

 И.О. Фамилия

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на производственно-технологическую практику студента

 (фамилия, имя, отчество)

1. Тема задания на практику _____

2. Срок сдачи студентом отчета _____

3. Содержание отчета _____

4. Календарный план

Этапы практики, содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Сроки выполнения		Заключение и оценка выполнения	Подпись руководителя практики
	Начало	Окончание		
1	2	3	4	5

5. Место прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры Университета
 (подпись) _____

Руководитель практики от предприятия _____
 (подпись)

Задание принял к исполнению _____
 (подпись)

ХАРАКТЕРИСТИКА - ОТЗЫВ о работе студента с места прохождения практики

Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от предприятия (организации).

В характеристике-отзыве необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения.

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики;
- отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики;
- оценка результатов практики студента, в том числе по четырех–балльной шкале

Пример: «Студент Иванов И.И. заслуживает оценки «отлично»

- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента;
- компетенции, освоенные студентом, во время прохождения практики (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Характеристика-отзыв оформляется **на бланке предприятия** (организации) и подписывается руководителем практики от предприятия (организации) и заверяется печатью.