

**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.01(У) Учебно-ознакомительная практика**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и орга-  
низация общественного питания»**

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

**Уровень высшего образования Бакалавриат**

**Программа подготовки Академический бакалаврат**

Москва-2016

Рецензенты:

д.э.н., проф. 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 рабочую программу учебно-ознакомительной практики включены разделы, позволяющие студентам получить необходимые практические навыки по изготовлению полуфабрикатов и термической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов на предприятиях питания.

Учебно-ознакомительная практика относится 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».

Составители:



/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. Цель практики	4
2. Задачи практики	4
3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата	4
4. Формы проведения учебно-ознакомительной практики	7
5. Место и время проведения учебно-ознакомительной практики	7
6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебно-ознакомительной практики	8
7. Структура и содержание учебно-ознакомительной практики	14
8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебно-ознакомительной практике	15
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебно-ознакомительной практике	15
10. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебно-ознакомительной практики)	15
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебно-ознакомительной практики	16
12. Материально-техническое обеспечение учебно-ознакомительной практики	18
13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении учебно-ознакомительной практики	18
14. Обязанности руководителя практики	19
Приложение 1. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебно-ознакомительной практики	21
Приложение 2. Дневник практики	26
Приложение 3. Требования к оформлению	27
Приложение 4. Титульный лист отчета	29
Приложение 5. Задание на практику	30
Приложение 6. Характеристика-отзыв	31

## **1. Цель практики**

Целью учебно-ознакомительной рассредоточенной практики является получение студентами практических навыков работы по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов в цехах предприятий питания, получения практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей повара.

## **2. Задачи практики**

Задачами практики является освоение студентам:

- технологических схем производства полуфабрикатов из овощей, круп, бобовых, рыбы, рубленого мяса;
- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- 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 учебно-ознакомительной практики в структуре ОПОП бакалавриата**

Программа учебно-ознакомительной практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами на 1-ом и 2-ом курсах.

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

Учебная – ознакомительная практика бакалавра базируется на освоении дисциплин: История предпринимательства и бизнеса, Информационные технологии, Безопасность жизнедеятельности, Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана, Химия, Деловая культура в ресторанном бизнесе, Сервисная деятельность предприятий питания, Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе, Микробиология, 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 общественном питании, Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе.

Для успешного прохождения учебно-ознакомительной 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);
- 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);
- 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);
- 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);
- 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 политику 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);

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

- 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);

- 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);
- организацией документооборота по производству на предприятии питания, способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

#### **4. Формы проведения учебно-ознакомительной практики**

Учебно-ознакомительная(рассредоточенная) практика проводится на предприятиях питания РЭУ им. Г.В. Плеханова и их структурных подразделениях.

#### **5. Место и время проведения учебно-ознакомительной практики**

Во время прохождения учебно-ознакомительной практики студенты работают на предприятиях питания РЭУ им. Г.В. Плеханова 1 раз в неделю по 6 часов (рассредоточенная практика). Эта практика проходит в течение всего 2 курса (1 и 2 семестр). В это время студенты выполняют обязанности помощника повара или повара и работают на рабочих местах в производственных цехах, на раздаче. Прохождение практики проходит под руководством

заведующих подразделениями предприятия питания, высококвалифицированных поваров предприятия и руководителей практики от кафедры.

#### **6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебно-ознакомительной практики**

В результате прохождения данной учебно-ознакомительной 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, вопросам 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-7 - способность к самоорганизации и самообразованию**

В результате освоения компетенции **ОК- 7** студент должен:

**Знать:** принципы самообразования, самоорганизации личности, принципы построения организационных структур и распределение функций управления.

**Уметь:** 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.

**Владеть:** способен 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-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-1 - способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий**

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

**Знать:** сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, системы 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. 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;

**Владеть:** методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.

**ОПК-4 - готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания**

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

**Знать:** 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.

**Уметь:** умеет 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.

**Владеть:** 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-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.

Профессиональные компетенции:

**Производственно-технологическая деятельность:**

**ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производ-**

**ственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест**

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

**Знать:** 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.

**Уметь:** 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.

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

**ПК-4 - готовность 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 технологического 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-6 - способность 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-7 - способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;**

В результате освоения компетенции **ПК- 7** 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:** анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, владеет 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

**ПК-9 - готовность 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 - способность 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 - способность 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-18 - готовность 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 соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.

**ПК-19 - владение 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-20 –способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.**

В результате освоения компетенции **ПК- 20** студент должен:

**Знать:** источники, правила подбора информации. в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

**Уметь:** классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования.

**Владеть:** методами стимулирования работника, средствами коммуникации.

***Научно-исследовательская деятельность:***

**ПК-25 - способность 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

**Маркетинговая деятельность:**

**ПК-30** - готовность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

В результате освоения компетенции **ПК-30** студент должен:

**Знать:** бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета налоговой системы.

**Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.

**Владеть:** навыками экономического анализа производства продукции питания. обоснованием и расчетами прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания.

**7. Структура и содержание учебно-ознакомительной практики**

Общая трудоемкость учебно-ознакомительной практики составляет 2 недели, 3 зач. ед., 108 ак. часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в ак. часах)	Формы текущего контроля
1.	<b>Подготовительный</b>	Вводная лекция: Цели и задачи практики, порядок прохождения, форма отчетности. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	2  8	Запись в дневнике практики
2.	<b>Производственный</b>	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	80	Запись в дневнике практики
3.	<b>Аналитический</b>	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	10	Запись в дневнике практики
4.	<b>Отчетный</b>	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита от-	8	Зачет

		чета попрактике		
	<b>Итого:</b>		<b>108</b>	

## 8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебно-ознакомительной практике

Технологии моделирования оптимального управления запасами  
 SCOR-моделирование  
 DCOR-моделирование  
 Технологии SOP – «Планирование продаж и операций»

## 9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебно-ознакомительной практике:

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

## 10. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебно-ознакомительной практики)

Промежуточная аттестация по итогам учебно-ознакомительной практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, дневника практики и отзыва-характеристики руководителя практики от предприятия. Дневник практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от предприятия.

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:

<b>Виды работ</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
Посещаемость практики	80
Оформление дневника	10
Оформление отчета	10
<b>ИТОГО</b>	<b>100</b>

### 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 учебно-ознакомительной рассредоточенной практике

предусмотрено на (под)группу - один день в неделю, по 4 часа (18 недель.). За посещение в течение 1 недели студент набирает 4,4 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**

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

**Критерии балльной оценки при защите учебно-ознакомительной 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 учебно-ознакомительной 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, 2016.- 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 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
7. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
8. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
9. ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»
10. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
11. СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
12. СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
13. СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
14. СанПиН 2.3.2.1940-05. Организация детского питания.
15. 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. Приложение к сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. ОСТ 10-060-95. Стандарт отрасли торты и пирожные. Министерство торговли РФ. М.: Хлебпродинформ, 2008.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. В.Т. Лапшиной. М.: Хлебпродинформ, 2008.

6. 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.

7. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия, 3 часть / под ред. АЛ. Антонова. М.: 2012.

#### **Периодические издания:**

Журнал «Питание и общество» 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](http://www.new.frio.ru) Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. [www.restoran.ru](http://www.restoran.ru) Информационно-поисковая система.
7. [www.menu.ru](http://www.menu.ru) Информационно-поисковая система.
8. [www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) Сообщество профессионалов ресторанного бизнеса.

### **12. Материально-техническое обеспечение учебно-ознакомительной практики**

Предприятия общественного питания и их доготовочные подразделения, оснащенные современным технологическим оборудованием, учебная и научная литература фонда РЭУ, использование мультимедийных средств и средства технического обучения.

### **13. Обязанности студента (практиканта) при прохождении учебно-ознакомительной 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 учебно-ознакомительную практику студент обязан явиться на общее собрание по практике, получить календарно-тематический план учебно-ознакомительной 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 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 учебно-ознакомительной 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 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 учебно-ознакомительной практики осуществляется заведующим кафедрой технологии и организации предприятия питания и деканом факультета.

Непосредственное руководство производственной практикой возлагается на преподавателей - руководителей практики.

## Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебно-ознакомительной практики

1. В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебно-ознакомительной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, 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. Общая характеристика предприятия

Тип предприятия общественного питания, обслуживаемый контингент. Указать количество посадочных мест и часы работы предприятия. Состав помещений (складских, производственных, подсобных, торговых, административно-бытовых, технических). Наличие и характеристика филиалов. Перспективы развития предприятия.

### 2. Складская группа

Ознакомимся с ассортиментом поступающего на предприятие сырья, полуфабрикатов и других продуктов, перечнем предприятий-поставщиков, графиков завода полуфабрикатов, правилами приемки и методами определения доброкачественности полуфабрикатов, условиями и сроками хранения полуфабрикатов, правилами эксплуатации холодильного, подъемного транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов, правилами оформления документов при приемке и отпуске полуфабрикатов в производственные цехи, техническим и санитарным состоянием холодильных камер, кладовой сухих продуктов и других помещений складских групп. Дать критические замечания по организации работы складской группы.

### 3. Производственные цехи

Ознакомиться с производственной программой каждого цеха, ассортиментом полуфабрикатов и других продуктов, поступающих в цех, ассортимент готовой продукции, выпускаемой цехом, правилами эксплуатации имеющегося в цехе оборудования и инвен-

гаря, правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, пищевой санитарии и личной гигиены работников.

Закрепить полученные студентом на предыдущем этапе учебно-ознакомительной практики навыки и умения и приобрести новые по мере освоения неизвестных ранее операций при доработке полуфабрикатов и производстве кулинарной продукции:

**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.

Перечислить ассортимент блюд, в том числе мучных, в горячем цехе. Какие виды сырья и полуфабрикатов поступают на участок мучных блюд и гарниров?

Выяснить, какую форму нарезки овощей и плодов применяют при изготовлении различных супов (например, для супов картофельного с макаронами картофель – брусочками, морковь, петрушка, сельдерей – соломкой, лук репчатый – соломкой).

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 и пудингов? Как подготавливают массу из отварных макарон для запекания с яйцом или сыром, макаронника, лапшевника?

Ознакомиться с операциями пассерования овощей и томата пюре для супов, тушения свеклы для борщей, пропускания соленых огурцов для рассольников, пассерования муки для заправки некоторых супов, пассерования муки для соусов. Как приготавливают мучную пассеровку – сухую (белую и красную) и жировую (белую и красную). Для каких соусов используют белую (сухую и жирную) мучную пассеровку, для каких – красную. Проследить, как соединяют сухую и жировую мучную пассеровку с бульонами при изготовлении соусов.

Ознакомиться с технологией приготовления овощной массы для котлет и запеканок – картофельной, морковной, капустной, свекольной. Какие из этих овощей предварительно варят, какие пропускают? 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.

Как подготавливают 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?

Какое оборудование при изготовлении супов и горячих блюд – тепловое (плиты, электрокотлы, электросковороды и др.), холодильное (шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), механические (протирачные и др.). перечислить инвентарь, используемый в горячем цехе (ножи разделочные, доски разделочные для сырых продуктов, доски разделочные для вареных продуктов, дуршлаг, шумовки и др.). Какую посуду используют в суповом и соусном отделочных (котлы наплитные, кастрюли, сотейники, противни, сковороды и др.). Назначение инвентаря и посуды.

Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования (на миллиметровке).

Изучить взаимосвязь данного цеха с другими производственными помещениями.

Сделать критические замечания по технологии производства, качеству выпускаемой продукции, эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарному состоянию цеха.

**Холодный цех.** Назначение холодного цеха. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию цеха. Перечислить ассортимент блюд, выпускаемых цехом. Какое оборудование используют при изготовлении этих блюд. Перечислить инвентарь, используемый в холодном цехе (ножи разделочные, ножи карбовочные, приспособления для фигурном нарезки овощей, доски разделочные и др.) и посуду (противни, кастрюли и др.). назначение инвентаря и посуды.

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

Овладеть практическими приемами нарезки сырья, вареных и консервированных овощей для приготовления салатов, винегретов и гарниров к холодным блюдам. Освоить нарезку свежих огурцов кружочками, ломтиками, помидоров (томатов) – кружочками, дольками, редиса – ломтиками, капусты белокочанной соломкой, листьев салата и лука зеленого – на крупные и мелкие части. Как подготавливают зелень петрушки, сельдерея и укропа для оформления холодных закусок.

Ознакомиться с операцией нарезки гастрономических товаров – колбас, ветчины, сыров, рыбы малосольной, холодного и горячего копчения. Освоить разделку сельди на филе с костями и нарезку филе на кусочки.

Ознакомиться с технологией приготовления бутербродов – открытых (обыкновенных), закрытых и закусочных (канапе).

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.

**Кулинарный цех.** Назначение кулинарного цеха. Какие виды сырья, полуфабрикатов и других продуктов поступают в кулинарный цех. Перечислить ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий, выпускаемых цехом.

Ознакомиться с технологией производства полуфабрикатов высокой степени готовности – картофель, морковь, свекла отварные, свекла маринованная, свекла тушеная для борща, капуста белокочанная свежая нарезная бланшированная, капуста квашенная тушеная, огурцы соленые нарезные припущенные, овощи (лук репчатый, морковь) пассерованные, голубцы, биточки (котлеты) овощные и крупяные, запеканка из овощей, овощи фаршированные (перец, баклажаны, кабачки), бульон костный концентрированный, соусы концентрированные, блинчики с фаршем и др.

Ознакомиться с технологией производства кулинарных изделий – салат мясной, столичный, рыбный, салат из квашенной капусты, говядина отварная, мясо жареное, тефтели, фрикадельки; рыба отварная семейства осетровых, голубцы, мякоть птицы отварная в форме и др.

Какие виды оборудования применяют в кулинарном цехе?

Имеются ли поточные линии по производству каких-либо полуфабрикатов (линия котлет)? Перечислить инвентарь, посуду, применяемые в цехе.

Куда реализуют полуфабрикаты и кулинарные изделия из кулинарного цеха (предприятия-догоготовочные, другие цеха предприятия, в магазины кулинарии)?

**Кондитерский цех.** Производственная программа цеха. Какие виды сырья и полуфабрикатов поступают в кондитерский цех? Какое оборудование имеется в цехе для производства этих изделий – механическое (тестомесительные машины, взбивальные, раскаточные машины и др.), тепловое (кондитерские шкафы, плиты и др.), холодильные (шкафы холодильные, прилавки охлаждаемые и др.), вспомогательное (столы производственные, стеллажи стационарные и передвижные и др.). Перечислить инвентарь и посуду, используемые в кондитерском цехе (выемки для теста, скалки, кондитерские мешки с наконечниками, формы, кондитерские листы, противни и др.).

Ознакомится с операциями просеивания муки, крахмала, процеживания молока, сахарного сиропа, раствора поваренной соли, яично-молочных смесей, размороженного меланжа; зачистка животных жиров (сливочного масла, маргарина, кондитерских жиров); плавление животных жиров, процеживания жидких и расплавленных жиров. Почему необходимо производить эти операции? Как подготавливаю дрожжи и химические разрыхлители – двууглекислый натрий (сода пищевая) и углекислый аммоний – перед введением их в тесто?

Ознакомится с технологией производства дрожжевого теста: безопарным и опарным способом. Какое оборудование применяют для замеса и брожения теста? Проследить последовательность технологических операций при замесе и брожении теста – подготовка компонентов теста, соединение их в деже тестомесильной машине, замес теста и выдерживание для брожения, обминка теста; зачистка, плавление, процеживание маргарина (или другого жира) и введение в тесто.

Как меняется технология и последовательность операций при производстве теста опарным способом?

Как разделяют тесто перед выпечкой? Проследить последовательность операций при разделке дрожжевого теста – порционирование, формование изделий, укладка на кондитерские листы, расстойка, смазывание поверхности изделий.

Какие изделия запекают из безопарного теста (пирожки и др.) и опарного (сдобные булочки, ватрушки и др.)?

Ознакомится с технологией производства теста: бисквитного, песочного, слоеного и заварного. Выяснить какие способы разрыхления применяют для каждого вида теста. Перечислить ассортимент изделий, выпекаемых из различных видов теста. Какие отделочные полуфабрикаты приготавливают для этих изделий (кремы, помады, сиропы, желе и др.).

**Моечная кухонной посуды.** Назначение моечной. Требования, предъявляемые к санитарному состоянию цеха. Ознакомится с работой моечной кухонной посуды. Какие моющие средства и приспособления используют для мытья кухонной посуды? Какое оборудование имеется в моечной?

#### 4. Торговая группа

**Раздаточные.** Назначение раздаточных. Какое тепловое, холодильное и другое 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 некоторых блюд (супов, горячих овощных, крупяных, рыбных, 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.

**Обеденный зал.** Назначение обеденных залов. Количество обеденных залов и отделении (например, диетические), количество посадочных мест в каждом зале. Ознакомится 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 хлебоборезки и буфетов.

**Моечная столовой посуды.** Назначение моечной. Ознакомится с работой моечной. Какое оборудование и моющие средства используют для мытья столовой посуды? Как хранят чистую посуду? Имеется ли «сервизная»?



Представить схему взаимосвязи этих помещений между собой и производственными цехами.

### **5. 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, назначения.

Составить схематичный план размещения оборудования в одном из производственных цехов (по выбору студента).

**Дневник прохождения учебно-ознакомительной практики**

Дневник практики заполняется по следующей форме:

Дата	Краткое содержание работы за один рабочий день	Подпись руководитель практики на производстве. Замечания по работе
07.09..2016 г.	Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности И т.д.	
И т.д....		

**Требования к оформлению отчета по учебно-ознакомительной 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 заголовок 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 УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ 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 учебно-ознакомительную 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.