

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего профессионального образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Утверждено
на заседании Учебно-методического совета
протокол №2 от «29» января 2016
Председатель совета  Л.Н. Измайлова

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Профиль подготовки Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника академический бакалавр

Пермь – 2016

Составители: старший преподаватель Мелентьева Л.А.;

Рецензенты: Морозов Т.А. инженер-технолог ООО «Аппетит»;
Ольхова Н.А. директор столовой «Вкусно» (ИП Ольхова Н.А.)

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организации общественного питания»

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «28» августа 2014 г.

Заведующий кафедрой

Сн

/ Степанян Ю.Г./

Рабочая программа с дополнениями и изменениями утверждена на заседании кафедры
Технологии и организации питания и услуг,
протокол № 5 от « 15 » января 2016 г.

Заведующий кафедрой



Степанян Ю.Г.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом института,
протокол № 5 от « 29 » января 2016 г.

Председатель



Измайлова Л.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи практики	5
2. Место практики в структуре ООП	5
3. Требования к результатам освоения практики (компетенция обучающегося)	6
4. Объекты и сроки прохождения практики	12
5. Организация руководства производственной практикой	12
5.1. Обязанности руководителя практики от кафедры	13
5.2. Обязанности руководителя практики от предприятия	13
5.3. Обязанности студента-практиканта	14
6. Структура и содержание производственной практики	14
7. Составление и оформление отчета по практике	20
7.1. Составление отчета по производственной практике	20
7.2. Содержание отчета по производственной практике	20
8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	22
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике	22
10. Фонд оценочных средств (ФОС) Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)	22
11. Рекомендации по составлению отчета по практике	26
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	33
Приложение А Формы технологических карт (ТК)	35
Приложение Б Формы технико-технологических карт (ТТК)	39
Приложение В Примерные акты проработки	45
Приложение Г Программа производственного контроля	48
Приложение Д Примерная карта метрологического обеспечения технологического контроля производства продукции	50
Приложение Е Пример составления характеристики	53

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - это форма учебных занятий на предприятиях общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся деятельностью в сфере общественного питания.

Цель практики:

- приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений;
- закрепить и расширить теоретические знания, полученные в вузе.

Задачи практики:

- получить информацию о работе предприятия общественного питания;
- приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащённостью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства.
- уметь работать с товарно-сопроводительной, технологической и технической документацией на предприятии общественного питания.
- собрать практические материалы для написания выпускной квалификационной работы;
- обобщить полученные данные о практике в отчете, о прохождении практики.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП.

Практика является базовой дисциплиной раздела Б.3 П ФГОС ВО по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Семестр	6
Практика (в зачетных единицах)	6
(в часах)	108+108=216
Наименование практики. Продолжительность Форма отчетности	Производственная, 4 недели, Зачет (с оценкой)

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на предприятиях общественного питания после теоретического обучения на 3 курсе, в конце 6 семестра, общей продолжительностью - 4 недели.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения таких дисциплин:

«Безопасность жизнедеятельности», «Технология продуктов общественного питания», «Микробиология», «Физиология», «Санитария и гигиена питания» «Теплотехника», и др.

В рамках этих дисциплин студентам необходимо:

знать:

- основные способы энергосбережения;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин,
- технологию производства продукции общественного питания;
- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; безопасности жизнедеятельности;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности;
- использовать основные виды оборудования;
- составлять нормативную документацию на кулинарную продукцию;

владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности процессов обеспечения питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Процесс производственной практики направлен на формирование следующих компетенций:

ОК-4 - Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности.

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

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;

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

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

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

ПК-1 - Способность использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

ПК-2 Владение основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-3 - Использование основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применение методов математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умение использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

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

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

4. ОБЪЕКТЫ И СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Местом прохождения производственной практики могут быть различные предприятия и учреждения, занимающихся деятельностью в сфере общественного питания: мелкие, средние и крупные фирмы различных форм собственности и правового статуса, объединения, ассоциации, концерны, консорциумы, союзы и т.д.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям специальности и содержанию производственной практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности, предусмотренные программой. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года. Практика может проводиться также по гарантийным письмам из организаций по месту работы студентов.

Студент имеет возможность самостоятельно определить место практики, которое он должен своевременно (до начала практики) согласовать с руководством кафедры и предоставить гарантийное письмо с указанием названия фирмы, предприятия, адреса и телефона.

Место практики устанавливают деканат и кафедра применительно к каждому студенту

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РУКОВОДСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКОЙ

Прохождение практики студентами должно быть обеспечено распорядительными документами и учебно-методическими материалами. Для этого в установленные учебными планами сроки факультет и кафедра подготавливают:

-приказ директора о направлении студентов по местам практики и назначении руководителей;

-рабочие программы практики и календарно-тематические планы их выполнения;

Перед практикой проводится инструктаж студентов. При этом рассматриваются следующие основные вопросы:

- успеваемость студентов по результатам сессии;
- ознакомление студентов с местами практики и назначение руководителя;
- порядок заполнения документов по практике;
- вопросы трудовой дисциплины; учет выхода студентов на практику и ее завершения.

5.1. Обязанности руководителя практики от кафедры:

- проводить консультацию со студентом о порядке выполнения
 - программы практики и написания отчета;
 - корректировать тематику вопросов практики с учетом специфики базы практики или связанных с научно-исследовательской работой кафедры;
 - консультировать студентов по вопросам практики;
 - проводить собеседование (не менее одного раза в неделю) со студентом и выявлять степень усвоения материалов, приобретения навыков самостоятельной практической работы;
 - систематически контролировать выполнение программы практики;
 - контролировать своевременную сдачу отчетов по практике на кафедру (не позднее 2-х дней после окончания практики);
 - организовать защиту отчетов по практике.

5.2. Обязанности руководителя практики от предприятия

- организовать и контролировать прохождение практики в соответствии с программой и графиком;
- проводить инструктаж студента по охране труда и технике безопасности;
- ознакомить с организационной структурой и основными видами производственной деятельности предприятия;
- обеспечить рабочее место студенту;
- оказывать содействие студенту в сборе материала и выполнении индивидуальных заданий;
- предоставить студенту возможность пользоваться имеющейся на предприятии литературой, а также нормативной, технологической, технической и правовой документацией;
- консультировать по вопросам прохождения практики;
- по окончании практики дать письменную характеристику об отношении студента к работе, выполнению программы практики и индивидуальных заданий.

5.3. Обязанности студента-практиканта

- оформить санитарную книжку и пройти медицинский осмотр по месту

жительства;

-соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего распорядка, режим работы;

-пройти инструктаж и выполнять правила пожарной безопасности, техники безопасности при работе с механическим, технологическим и холодильным оборудованием, по охране труда;

-выполнить программу практики в полном объеме в установленные сроки;

-своевременно подготовить отчет о практике и систематизировать материалы по индивидуальному заданию (индивидуальное задание может быть оформлено в виде отдельного раздела отчета);

-представить отчет на проверку руководителю предприятия за 3 дня до окончания практики;

-предъявить на кафедру оформленные и заверенные подписью и печатью предприятия отчет и характеристику;

-защитить в установленный срок отчет на кафедре.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	Формы текущего контроля
1	Подготовительный 0,5 недели	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).	0,75/27	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
2	Производственный 3 недели	Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера заведующего производством бригадира, начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий,	4,5/162	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий

		ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства и мучных кондитерских изделий. Изучение требований и условий, сроков хранения кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий, контроля, качества кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий. Изучение основных экономических показателей работы предприятия.		
3	Заключительный 0,5 недели	Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	0,75/27	Проверка отчета, дифференцированный зачет
Итого	4		6/216	

Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики студенты изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- состояние и развитие предприятия;– сертификация услуг предприятия: наличие сертификатов на услуги общественного питания; работа, проводимая на предприятии по сертификации, порядок проведения сертификации услуг;
- анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 3 дня для ресторана и кафе, на 1 неделю для столовой и закусочной (недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- оценка качества блюд на предприятии (какие виды контроля существуют на предприятии);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правила по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил личной гигиены и санитарии работниками предприятия.

Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства студенты изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

- ассортимент поступающих товаров;
- источник снабжения;
- способы завоза;
- организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение;
- порядок отпуска сырья в производственные цеха;
- техническое оснащение складских помещений;
- санитарное состояние помещений складской группы и тары;
- соблюдение товарного соседства;
- степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- документацию складского хозяйства.

Работа заготовочных цехов предприятия

За время работы в заготовочных цехах студент-практикант должен :

- готовить полуфабрикаты из котлетной и кнельной рыбной массы;
- рационально использовать рыбные пищевые отходы;
- готовить полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной массы, мясорастительные, мясорыбные и др.);
- обрабатывать сельскохозяйственную птицу, дичь, кролика, готовить полуфабрикаты из них. Обрабатывать потроха птицы.

В период работы в заготовочных цехах студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- технологические линии обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- основные приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Для заготовочных цехов вычерчивается план с расстановкой оборудования (масштаб 1:100), делаются выводы о рациональности организации технологического процесса.

Наряду с вышеперечисленными, общими для всех заготовочных цехов вопросами, студенты изучают и отражают в отчете конкретные вопросы для каждого цеха.

Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и других овощей;
- определение норм отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Мясо-рыбный цех

В период работы в мясорыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов для фирменных блюд предприятия);
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно- хрящевым скелетом;
- обработка соленой рыбы;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- нормы отходов и потерь при обработке рыбы (составление акта);
- использование пищевых рыбных отходов на предприятии;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и ее соответствие санитарным требованиям.

Работа доготовочных цехов.

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующее:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы и технологические карты блюд;
- сроки реализации и хранение блюд;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- повторяемость блюд в течении недели, месяца;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;

- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации студента-практиканта по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов, так же как и заготовочных, вычерчиваются планы цехов (масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студент изучает:

- режим работы цеха, производственную мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а так же отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

Работа на раздаче

В отчете отражается:

- соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия;
- эффективность использования раздачи, в том числе механизированной;
- оборудование раздаточной линии, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд;
- порядок отпуска готовой продукции в зал;
- условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче;
- санитарное состояние раздаточной линии и соответствие его санитарным требованиям.

В процессе прохождения практики в горячем, холодном, кондитерском (мучном) цехе, а так же при работе на раздаче студенты должны научиться:

- готовить первые, вторые блюда, гарниры и соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские и кулинарные изделия;
- приобрести навыки порционирования и оформления блюд.

Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует и описывает:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемые на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж); наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т.д.);

– внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

Изучение и анализ технической оснащённости предприятия

В данном разделе студенту следует рассмотреть и проанализировать следующие вопросы.

- Проанализировать общее состояние технической оснащённости предприятия, отметить, наличие участков по обслуживанию оборудования и его ремонту. Технические, технологические и экономические проблемы в использовании средств механизации.

- Особенности использования СВЧ – печей, пароконвектоматов, электрогрилей.

- Дать оценку используемому на предприятии оборудованию, рассмотреть вопросы интенсификации и оптимизации процессов, решение которых должно обеспечивать получение максимального технологического эффекта.

- Проанализировать уровень технической оснащённости всех производственных цехов предприятия, соответствие производственной программе.

- Дать описание организации планово-предупредительного ремонта оборудования на предприятии, связь с ремонтно-монтажными предприятиями.

- Проанализировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания

В данном разделе студент проводит детальный анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг на предприятии общественного питания: услуг питания, услуг изготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий, услуг по организации потребления и обслуживания, услуг реализации кулинарной продукции и др. в соответствии с требованиями нормативных документов.

- Ознакомление, изучение и анализ действующих на предприятии систем освещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции.

Студентом изучаются данные системы на предприятии, рассматриваются вопросы эффективности их функционирования, изучается система электроснабжения предприятия, методы учета расхода электроэнергии. Делаются выводы и предложения.

- Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

В данном разделе рассматриваются вопросы соблюдения правил охраны труда, техники безопасности, делается заключение о соответствии предприятия противопожарным нормам и правилам. Изучается соответствующая документация.

Работа в качестве дублера заведующего производством

При работе в качестве дублера заведующего производством или инженера-технолога студент-практикант должен научиться:

– составлять меню;

– составлять технологические и калькуляционные карты на кулинарную продукцию и кондитерские изделия;

– составлять документы на получения сырья и полуфабрикатов со склада;

– распределять сырье и полуфабрикаты по производственным цехам;

– составлять документы и отпускать готовую продукцию в филиалы, буфеты, магазины кулинарии.

- осуществлять контроль соблюдения норм закладки продуктов при приготовлении блюд, проведением технологических процессов, эксплуатацией оборудования, качеством выпускаемой продукции, соблюдением правил санитарного состояния цехов и личной гигиены.

7. СОСТАВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Составление отчета по производственной практике

При составлении отчета следует:

-внимательно изучить квалификационную характеристику специалиста подготовки 260800 Технология продукции и организация общественного питания;

-уяснить задачи, поставленные перед инженером;

-закрепить, расширить и систематизировать знания, полученные во время производственной практики.

7.2. Содержание отчета по производственной практике.

В отчете о производственной практике содержатся результаты проделанной студентами самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также выводы и предложения по улучшению работы базового предприятия и его производственной деятельности.

Отчет состоит из двух частей. В первой содержатся общие сведения о базовом предприятии, его организационной структуре и органах управления, направлениях деятельности, а также цели и задачи производственной практики.

Во второй части приводятся результаты по заданиям практики в соответствии с календарно-тематическим планом, включая необходимые расчеты и таблицы и исходные данные к ним, оформленные в виде приложений.

Отчёт по производственной практике должен содержать:

-полученный конкретный материал по практической деятельности предприятия общественного питания;

-объективную оценку существующей организации работы предприятия;

-оснащенность предприятия,

-анализ организации технологического процесса;

-порядок оперативного планирования работы производства.

Завершают отчет выводы и предложения. Отчет проверяется и визируется руководителем практики от предприятия.

Отчет по практике излагается грамотно, кратко и четко, логически последовательно.

Объем работы должен составлять 20-25 страниц (не более) машинописного текста (14 шрифтом через полтора интервала). Количество страниц дополнительных приложений к работе (меню, документы и т.д.) не ограничивается. Количество строк на одной странице должно составлять 28-30, а число знаков в строке - 57-60 с учетом интервалов.

Отчет по практике должен быть представлен на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А-4 размером 21х30. Каждая страница работы должна иметь поля: левое, правое, верхнее, нижнее (соответственно размером не менее 30, 10, 15 и 20 мм). Номер страницы проставляют арабскими цифрами в правом верхнем углу без точки в конце. На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется. Страницы с иллюстративным материалом - рисунками, схемами, диаграммами, таблицами и т.д. - включаются в общую нумерацию.

Формулы должны быть вписаны в текст разборчиво, обязательно черными чернилами или тушью. Прописные и строчные буквы, надстрочные и подстрочные индексы в формулах должны обозначаться четко. Размеры знаков для формул рекомендуются следующие: прописные буквы - 7-8 мм; строчные - 4 мм; показатели степени и индексы - не менее 2 мм.

Требования к оформлению табличного материала:

- цифровой материал, используемый в работе, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение;
- таблицы, входящие в основной текст работы, должны иметь сплошную порядковую нумерацию, в тексте делаются ссылки на таблицу;
- таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей;

Отчёт оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД к тестовым документам на одной стороне бумаги стандартного формата (А-4) и подшивается в папку.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

При прохождении производственной практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по специальности, сбора и обработки практического материала, разбор производственных ситуаций, написания отчета.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Задания для самостоятельной работы студентов:

Подготовительный этап:

- Изучить правила пожарной безопасности.
- Изучить инструкции по технике безопасности при работе на различном технологическом оборудовании.
- Изучить правила личной гигиены работников предприятия общественного питания.

Производственный этап:

- Ознакомление с производственно-торговой структурой и с производственной программой предприятия;
- Знакомство с работой складского хозяйства;
- Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовление полуфабрикатов;
- Работа в доготовочных цехах;
- Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания;
- Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания;
- Изучение и соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- Изучение и анализ действующей на предприятии системы контроля качества и безопасности выпускаемой продукции и оказываемых услуг.

10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с положением «О фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО РЭУ им. Г.В. Плеханова».

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента	Форма текущего контроля
1	ОК-4, ОК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Подготовительный	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Собеседование., оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
2	ОК-4, ОК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	производственный	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики

			Работа доготовочных цехов. Кондитерский (мучной) цех Работа на раздаче Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии Изучение и анализ технической оснащенности предприятия Работа в качестве дублера заведующего производством	
3	ОК-4, ОК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

10.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Производственный этап	Заключительный этап
1	ОК-4	+	+	+
2	ОК-5	+	+	+
3	ОПК-1	+	+	+
4	ОПК-2	+	+	+
5	ОПК-3	+	+	+
6	ОПК-4	+	+	+
7	ПК-1	+	+	+
8	ПК-2	+	+	+
9	ПК-3	+	+	+
10	ПК-4	+	+	+
11	ПК-7	+	+	+

Оценки по результатам защиты отчета выставляются по следующим критериям:

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным

Зачет с оценкой по практике по учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация предприятий быстрого питания предусмотрен в форме защиты отчета по практике.

По итогам практики студент представляет для проверки следующую отчетную документацию:

отчет о прохождении производственной практики;

характеристика- отзыв руководителя практики от базового предприятия, заверенный печатью;

график и календарно- тематический план производственной практики.

Отчет, допущенный к защите руководителем практики от института, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей кафедры.

К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики, своевременно представившие отчет по установленной форме. Срок защиты отчета по производственной практике - в течение 5 дней после окончания срока практики.

Студенты, не получившие положительной оценки по производственной практике, считаются не выполнившими учебный план и не допускаются к сдаче итогового междисциплинарного экзамена и защите выпускной квалификационной работы.

В соответствии с планом учебной практики по окончании прохождения учебной практики сдается и дифференцированный зачет.

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций

Дифференцированный зачет может проводиться:

- в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по подготовленным вопросам согласно задания на практику;

Критерии оценивания:

«Отлично» ставится, если дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности;

ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты ситуации.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения,

допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, персоналий; в ответе не присутствуют доказательные выводы; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная. **«Неудовлетворительно»** ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (понятиях, терминах, персоналиях); в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений не показана, речь неграмотная.

11. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА

ЗАДАНИЕ № 1.

1. Ознакомится с предприятием, с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации, с основными категориями производственного персонала на данном предприятии.

2. Ознакомится с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.

ЗАДАНИЕ № 2.

1. Начертите схему- план овощного цеха.

2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки овощей, и дайте свои рекомендации.

3. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.

4. Определите фактическое количество отходов при машинной очистке картофеля на производстве. Результаты оформите актом.

АКТ

Технологической проработки по определению отходов при машинной очистке картофеля в столовой (ресторане)

< > 200 г.

Картофелечистка типа _____, время очистки _____ мин.

Картофель соответствовал (не соответствовал) требованиям ГОСТа.

Масса брутто _____ кг.

Масса после машинной очистки _____ кг.

Отходов при очистке _____ %.

Масса после дочистки _____ кг.

Отходов при дочистке (от брутто) _____ кг.

Всего отходов от массы брутто _____ %

Руководитель _____ Практикант _____

ЗАМЕЧАНИЯ.

1. Соответствие нормам отходов _____
2. Предложения по уменьшению отходов _____
3. Предложения по использованию отходов (с расчетом) _____

5. Составьте таблицу кулинарного использования овощей на базовом предприятии по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

ЗАДАНИЕ № 3.

1. Начертите схему- план рыбного цеха.
2. Проанализируйте и оцените соблюдение последовательности этапов технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.
3. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки рыбы, и дайте свои рекомендации.
4. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль за поступающим сырьем. Подберите товаросопроводительные документы, т.е. сертификат соответствия, удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы.
5. Составьте акт практической проработки по установлению размера отходов при обработке рыбы.

АКТ

Название предприятия _____ . Дата _____

Название рыбы _____, состояние (мороженая, соленая и т.д.) _____

Способ промышленной обработки (неразделанная, потрошенная с головой и т.д.) _____, размер (установите по накладной) _____.

Масса:

до размораживания _____ кг.

после размораживания _____ кг.

после очистки от чешуи _____ кг.

после удаления головы и внутренностей _____ кг.

после удаления плавников _____ кг.

и т.д.

Всего отходов _____ кг, или _____ %.

В том числе пищевых _____ кг, или _____ %.

Руководитель _____ Практикант _____

6. В случае поступления на производство чешуйчатой рыбы с икрой определите содержание в ней икры в %. Дайте заключение, надо ли увеличивать установленную норму отходов (принятое содержание икры-3%).

7. Закрепите навыки обработки рыбы; разделку чешуйчатой рыбы на "кругляши" (непластованная); на филе с кожей и рёберными костями: на филе с кожей без рёберных костей; на филе без кожи и рёберных костей; приготовление рыбной котлетной массы; обработку рыбы для фарширования; обработку осетровых рыб; нарезание и подготовку полуфабрикатов для варки, припускания, жарения основным способом и во фритюре.

8. Ознакомьтесь с экспериментальной технологией обработки нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из него для фирменных блюд и блюд массового спроса.

9. Составьте таблицу использования рыбы на базовом предприятии (за месяц)

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

10. Оцените качество изготавливаемых полуфабрикатов из рыбы, условия их хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.

11. Составьте таблицу:

Наименование полуфабрикатов	Соответствие качеству (органолептические показатели, условия хранения и сроки реализации)	
	по нормативной документации	фактические

ЗАДАНИЕ № 4.

1. Совершенствование навыков обработки мяса, птицы и субпродуктов в соответствии с программой производственного обучения.

2. Начертите схему- план мясного цеха.

3. Проанализируйте и оцените соблюдение последовательности этапов технологического процесса обработки мяса, птицы и субпродуктов и приготовления полуфабрикатов.

4. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в мясном (птице - гольевом) цехе.

5. Оцените качество поступающего сырья, п/ф. Проведите предварительный (входной) контроль поступающего сырья. Проанализируйте и приложите к отчету копии товаросопроводительных документов: товаротранспортная накладная удостоверение качества, гигиенический сертификат, ветеринарное освидетельствование, декларация и т.д. Проанализируйте документы.

Составьте акты практической проработки по установлению размера отходов при обработке мяса и птицы в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53106-2008.

ПРИМЕРНЫЙ АКТ
по определению отходов и потерь при механической
обработке сырья

Наименование предприятия _____
Дата проведения работы (число, месяц, год) _____
Поставщик, дата получения, N накладной _____
Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

ПРИМЕРНЫЙ АКТ
по определению производственных потерь
при обработке сырья (продуктов)

Наименование предприятия _____
 Дата проведения работы (число, месяц, год) _____
 Поставщик, дата получения, N накладной _____
 Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто			
Масса полуфабриката, подготовленного к следующей технологической операции, в т.ч. к тепловой обработке			
Производственные потери			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта)
 с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

6. Составьте таблицу для полуфабрикатов из мяса (по фактическим данным).

Вид и состояние мяса	Часть мяса	Полуфабрикат	Выход

7. Составьте таблицу для полуфабрикатов из птицы

Вид птицы	Полуфабрикат	Назначение

9. В случае поступления жирной свинины определите в % количество срезанного шпига и опишите использование его.

10. Составьте таблицу субпродуктов, используемых на производстве.

Название субпродуктов	Кулинарное использование

11. Проведите оценку качества полуфабрикатов из мяса птицы, дичи, кролика, на соответствие требованиям нормативных документов на конкретный вид, продукции.

12. Проведите оформление и выдачу удостоверения о качестве на выпускаемую продукцию, подготовку к транспортированию, обеспечьте условия и контроль за сроками хранения полуфабрикатов в соответствии с санитарными нормами и требованиями.

ЗАДАНИЕ № 5.

1. Начертите схему- план **ДОГотовочного** цеха.

3. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

4. Дайте характеристику полуфабрикатов для **вторых и холодных блюд**, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способы обработки		Гарнир	Соус
		первичная	тепловая		

5. Составьте таблицу использования соусов на базовом предприятии за период практики с указанием названия соуса, № рецептуры, названия блюд, для которых этот соус используется, способа использования (подаётся к блюду, входит в основную рецептуру тушёного, используется для запекания).

6. Определите потери при тепловой обработке различных видов полуфабрикатов. Для этого взвесьте партию из 10-20 штук до и после тепловой обработки.

Название блюд	Масса, г		Потери	
	до тепловой обработки	после тепловой обработки	г	%

7. Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

ЗАДАНИЕ № 6.

1. Проведите оперативный контроль (производственный) оснащенности и состояния оборудования, нормативной и технологической документации, имеющейся на производстве.

2. Оцените качество готовой продукции на соответствие требованиям нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. При обнаружении дефектов установите причины возникновения их.

3. Проведите выходной контроль-проверку качества готовой продукции на ее безопасность (по органолептическим показателям). Проанализируйте соответствие качества и безопасность готовой продукции в соответствии требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008. Заполните бракеражный журнал.

ЗАДАНИЕ № 7.

1. Оформите технологические карты. (Т.К.-5шт.). (Приложение Б)

ЗАДАНИЕ № 8.

1. Составьте Программу производственного контроля (Приложение Д) или карту метрологического обеспечения контролируемых параметров технологического процесса (Приложение Д)

ЗАДАНИЕ №9.

1. Оформите технико-технологические карты. (Т.Т.К. - 5шт.), в соответствии требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 (Приложение Г)

ЗАДАНИЕ № 10.

Примите участие в разработке новых фирменных блюд и составьте Акты отработки рецептуры нового или фирменного блюда, соответствие требованиям технологических нормативных документов и ГОСТ Р 53104-2008 и ГОСТ Р 53996-2008 (приложение Г,Д)

12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Режим доступа: www.Znanium.com.
2. Пестова И.Г.Руководство по выполнению курсовых проектов и выпускной квалификационной работы. Технологические расчеты: Учебное пособие.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. Режим доступа: www.Znanium.com.

Дополнительная литература:

- 1.Пестова И.Г., Степанян Ю. Г. Спецификация оборудования, посуды и кухонного инвентаря предприятий общественного питания Учебное пособие.
- 2.Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. Режим доступа: www.Znanium.com.
- 3.Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. Режим доступа: www.«biblioclub.ru».
- 4.Журналы: «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии»,

«Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

Нормативные и правовые документы:

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ Р 53995—2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.
- 10.ГОСТ Р 55051—2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.
- 11.Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
- 12.Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
- 13.Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
- 14.Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. www.garant.ru – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
5. [http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/-](http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/) информационный портал журнала [Электронный ресурс].
6. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> – Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].

7. <http://www.tca.unlv.edu/profit-> информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
8. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано [Электронный ресурс].
9. <http://www.ozpp.ru/> – Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
11. <http://www.1gost.ru/> – На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

Формы технологических карт

Форма ТК-1

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*>

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на ___ порций
ВЫХОД на 1 порцию				
ВЫХОД на 1 кг				

Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100				

<*> Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники.

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия).

Условия и сроки реализации

Подписи:

Зав. производством

(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

Расчетная таблица пищевой ценности –прилагается.

Таблица расчета пищевой и энергетической ценности

Наименование изделия	Наименование блюда (изделия)								
Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ							
		белки		жиры		углеводы		Сухие вещества	
		из таблицы	г, расчетные	из таблицы	г, расчетные г	из таблицы	г, расчетные г	из таблицы	г, расчетные г

Форма ТК-2

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование изделия (кондитерские, булочные)

Рецептура № _____

Полуфабрикаты в г.

Выход: _____

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г.			Расход сырья на _____ готовой продукции	
					В натуре	В сухих веществах
Итого сырья на полуфабрикаты						
Выход полуфабрикатов						
Итого сырья						
Выход полуфабрикатов в готовой продукции						
Выход готовой продукции						

<*> Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники.

Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
100				

Технологический процесс.

Приготовление полуфабрикатов

Оформление (отделка).

. Показатели качества.

Органолептические показатели.

Внешний вид –

На срезе –

Цвет

Консистенция

Вкус и запах –

Зав. производством _____

Калькулятор – _____

Технолог _____

Дата

Расчетная таблица пищевой ценности –прилагается.

Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Форма ТК-3

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <*>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование изделия (кондитерские, булочные)

Рецептура № _____

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на _____ готовой продукции	
		В натуре	В сухих веществах
Итого сырья			

Масса теста			
Масса полуфабриката			
Выход готовой продукции			

Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
<i>100</i>				

Технология приготовления

Оформление (отделка).

. Органолептические показатели.

Внешний вид –

На разломе –

Цвет

Консистенция

Вкус и запах –

Зав. производством _____

Калькулятор – _____

Технолог _____

Дата

Расчетная таблица пищевой ценности –прилагается.

Формы технико - технологических карт

Форма ТТК-1

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор _____

Руководитель предприятия

« ____ » _____ 201_ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____

Наименование блюда или изделия

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____ вырабатываемое и реализуемое в _____ и филиалах... (указать).

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Итого сырья		
ВЫХОД		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подача

Допустимый срок реализации - не более _____ при температуре _____ °С
Срок годности _____ согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 - _____ при температуре от +2° до +6 °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид –

Цвет –

Консистенция -

Вкус и запах –

6.2. Микробиологические показатели Сандвича должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____ .

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Наименование изделия

Масса, г.	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
100				

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Расчетная таблица пищевой ценности –прилагается.

Форма ТТК-2

Утверждаю

Руководитель предприятия

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

на «_____»

Наименование кондитерского изделия

1. Область применения.

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____, вырабатываемое _____ по ТУ, (ГОСТ Р 50763-07).

2. Перечень и требования к качеству сырья.

2.1. Для приготовления изделия _____ используется следующие сырье и продукты:

п/н	Наименование сырья и продуктов	Нормативный документ

2.2. Сырье, используемое для приготовления _____ должно соответствовать требованиям _____

2.3. Допускается использование импортного сырья и продуктов при наличии _____

2.4. Продукты, используемые для приготовления _____ не должны иметь посторонних привкусов, запахов, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продуктов.

2.5. Разрешается замена сырья, согласно _____

3. Рецептура.

3.1. Рецептура на _____
(Наименование изделия)

Полуфабрикаты:

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, в %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на _____ готовой продукции, г	
				в натуре	в сухих веществах
Итого сырья на полуфабрикаты					
Итого сырья					
Выход полуфабрикатов в готовой продукции					
Выход готовой продукции					

4. Технологический процесс.

4.1. Подготовка сырья к приготовлению блюда _____, производится в соответствии со сборниками технологических нормативов для предприятий общественного питания (1994,1997, 1999,2000).

4.2 Приготовление полуфабрикатов (описать подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия))

Характеристика готовых полуфабрикатов.

5. Отделка, оформление реализация

(Описать особенности оформления и порядок реализации изделия, условия хранения и реализации, сроки годности), ...

6. Показатели качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах

6.2 Микробиологические показатели _____ должны

Наименование блюда (изделия)

соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____

Наименование изделия, блюда, индекс	КМАФА н М КОЕ / г не более	масса продукта (г.) в которой не допускаются:					Патогенные, в том числе сальмонеллы
		БГКП (коли формы)	E coli	S. aureus	Proteus		

7. Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
100				

Зав. производством _____

Ответственный за оформление ТТК _____

Дата: _____

Форма ТТК-3

Утверждаю

Руководитель предприятия

« ____ » _____ 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

на « _____ »

Наименование кондитерского изделия

1. Область применения.

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____, изделие вырабатываемое _____ по (ТУ, ГОСТ Р 50763-07).

2. Перечень и требования к качеству сырья.

2.1. Для приготовления изделия _____ используется следующие сырье и продукты:

Таблица

п/п	Наименование сырья и продуктов	Нормативный документ

2.2. Сырье, используемое для приготовления _____ должно соответствовать требованиям _____

2.3. Импортное сырье и продукты должны соответствовать гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленных на территории Российской Федерации.

2.4. Продукты, используемые для приготовления _____ не должны иметь посторонних привкусов, запахов, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продуктов.

2.5. Разрешается замена сырья, согласно нормам взаимозаменяемости, указанных в таблицах и приложениях, действующих сборников рецептов

3. Рецептура.

3.1. Рецептура на

_____ (Наименование изделия)

Полуфабрикаты:

Выход _____

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г.			Расход сырья на _____ готовой продукции	
					В натуре	В сухих веществах
Итого сырья на полуфабрикаты						
Выход полуфабрикатов						
Итого сырья						
Выход полуфабрикатов в готовой продукции						
Выход готовой продукции						

4. Технологический процесс.

Подготовка сырья к приготовлению блюда _____, производится в соответствии со сборниками технологических нормативов для предприятий общественного питания (1994,1997, 1999,2000).

4.2 Приготовление полуфабрикатов

Характеристика готовых полуфабрикатов.

5. Отделка, оформление реализация

6. Показатели качества и безопасности.

6.1 Органолептические показатели _____

Внешний вид: _____

Цвет: _____

Консистенция: _____

Вкус и запах _____

6.2 Микробиологические показатели _____ должны

Наименование блюда (изделия)

соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс _____

Таблица

Наименование изделия, блюда, индекс	КМАФА н М КОЕ / г не более	масса продукта (г.) в которой не допускаются:					Патогенные, в том числе сальмонеллы
		БГКП (коли формы)	E coli	S. aureus	Proteus		

7.

8. *Пищевая и энергетическая ценность*

Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
100				

Зав. производством _____

Ответственный за оформление ТТК _____

Дата: _____

Примерные акты проработки

АКТ
по определению отходов и потерь при механической
обработке сырья

Наименование предприятия _____
Дата проведения работы (число, месяц, год) _____
Поставщик, дата получения, N накладной _____
Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта)
с указанием оборудования
Заключение:
Ответственные сотрудники
Подписи

АКТ
по определению производственных потерь
при обработке сырья (продуктов)

Наименование предприятия _____
Дата проведения работы (число, месяц, год) _____
Поставщик, дата получения, N накладной _____
Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто			
Масса полуфабриката, подготовленного к следующей технологической операции, в т.ч. к тепловой обработке			
Производственные потери			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта)

с указанием оборудования
 Заключение:
 Ответственные сотрудники
 Подписи

АКТ
по определению потерь при тепловой обработке
сырья (продуктов)

Наименование предприятия _____
 Дата проведения работы (число, месяц, год) _____
 Поставщик, дата получения, N накладной _____
 Наименование и характеристика сырья (продукта) _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке			
Масса готового продукта после тепловой обработки			
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания			
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта) с указанием оборудования
 Заключение:
 Ответственные сотрудники
 Подписи

АКТ
отработки рецептуры нового блюда

Наименование предприятия _____
 Дата проверки работ _____
 Наименование блюда _____

Наименование продуктов	Масса нетто продуктов по рецептуре	Данные отработки на небольших партиях, кг					Средние данные, кг	Данные апробации на укрупненных партиях, кг			Средние данные	Принятая рецептура, кг
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3	Опыт 4	Опыт 5		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		

Масса набора продуктов
 Масса полуфабрикатов
 Производственные потери, %
 Масса готового блюда:
 в горячем состоянии

в остывшем состоянии
Потери при тепловой обработке, %
Описание технологического процесса с указанием марки оборудования

Заключение:

Разработчики:

Подпись:

Утверждаю

Руководитель предприятия (Ф.И.О.)

(дата)

АКТ

от _____ № _____

г. _____

Комиссия в составе _____

_____ составила настоящий акт в том, что для
проведения отработки нового блюда _____
(наименование блюда, изделия)
и проверки его рецептуры были получены _____ со склада
(кем)
по накладной № _____ от _____ следующее сырье и продукты:

Наименование сырья	Количество, кг	Цена за 1 кг, руб.	Сумма, руб.

Всего:

В ходе отработки вышеуказанное сырье использованы полностью и подлежат списанию на сумму _____

(сумма прописью)

Разработчики:

Подписи:

Приложение Г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
(примерная)

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является

(Ф.И.О., должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение).

Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение).

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М Стандартинформ, 2008

Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (извлечение).

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов //Российская газета.-2003.

СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов// Российская газета.-2002.-15 июня.

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, кремовые изделия, другие продукты(товары)): _____

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых внутри, другого холодильного оборудования.	Ежедневно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно

3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону _____:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Примерная карта метрологического обеспечения технологического контроля производства продукции

Карта метрологического обеспечения контролируемых параметров технологического процесса и качества полуфабрикатов из рубленого мяса и мяса птицы приведена в таблице
Таблица

№	Наименование этапа, контролируемого параметра показателя, ед. изм.	Нормируемое значение параметра, с допустимыми отклонениями	НД, регламентирующая технологические отклонения и этапы технологического процесса	Средства технического контроля	Средства измерения (пределы)		Периодичность контроля, форма регистрации, сроки хранения информации
					Технологическая, в %	Лабораторного контроля	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Приёмка сырья и продуктов		ТИ 9114 – 002-64021726-2008	Весы статического взвешивания по ГОСТ 23679-79			Постоянно
2	Контроль температуры воздуха в холодильной камере	От +2 до +4 С влажность 95%	—	Термометр спиртовой Гигрометр	±2		Постоянно, 2 раза в смену
3	Контроль температуры мясной, куриной рубки	От +8 до +10С	—	—	±2		Постоянно, 2 раза в смену
4	Контроль массы полуфабрикатов, фарша, упакованного в пакеты	250, 500, 1000г	—	Весы настольные ВНЦ – 2, ВНЦ – 3 или ВЭ - 3	±2 г		Каждая партия
	Штучных	50, 55, 60г	—		±5		
	Полуфабрикатов	71, 75, 80г	—		±2 – 2,5		
	Полуфабрикатов	100г	—		±3		
1	2	3	4	5	6	7	8

5	Контроль качества готовой продукции (полуфабрикатов)						
5.1.	Массовая доля белка, %	От 10 до 17	ТИ 9114 – 002 – 64021726 – 2008 по ГОСТ 4288				ЦГСЭН по договору
	1. Сухих веществ в % в полуфабрикатах из птицы	29					
5.2.	Влаги в полуфабрикатах в % из мяса	64 - 76	_____				_____
	Влаги в полуфабрикатах в % из птицы	71	_____				_____
5.3	Содержание хлеба в полуфабрикатах из котлетной массы котлеты, биточки из кур	18	_____				_____
	Шницель, котлеты, зразы	20					
	Котлеты «Пожарские», котлеты из кур	21	_____				_____
5.4	Содержание поваренной соли в %						
	В полуфабрикатах из натуральной рубки	1,2	ГОСТ 9957			± 0,2	_____
	Из котлетной массы	1				± 1	
5.5	Массовая доля жира в %						
	В фарше из говядины	17,0	ГОСТ 23042				_____
	Из свинины и говядины	33,0					

	Из кур	20,0					
	В полуфабрикатах бифштекс	23,0					
	В полуфабрикатах котлеты из кур	10,0					
5.6	Содержание токсичных элементов		ГОСТ 26927, ГОСТ 26930, 26932, 26933, СанПиН 2.3.2.1078-01				
5.7	Микробиологические показатели качества						
	В полуфабрикатах	КМАФАиМ	10444,15				_____
		Патогенные м/о	ГОСТ Р 50480				
		L. monocytogenes	ГОСТ Р. 51921				
		БГКП	ГОСТ Р 50474				
		Сульфитирующие кластерии	ГОСТ 29185				
	В готовых изделиях, кроме вышеуказанных	S. aureus	ГОСТ 10444.2				_____
		Proteus	ГОСТ 28560				

Пример составления характеристики
Характеристика

В период с _____ по _____ фамилия, имя, отчество студента (в родительном падеже) _____ Ф.И.О. студент(ка) прошел(ла) производственную практику в _____

стажируясь в должности _____ (наименование предприятия) _____ (наименование должности)

За время прохождения производственной практики _____ изучил (-а) вопросы _____ (фамилия, инициалы)

Производственная практика может быть оценена _____ (оценка)

Руководитель практики от предприятия (с указанием должности) _____ (подпись, Ф.И.О. руководителя)

Печать предприятия _____

Подпись заверяется печатью.

Характеристика должна содержать следующие сведения:

- Фамилия, имя, отчество студента;
- Наименование предприятия общественного питания;
- Название практики;
- Сроки прохождения практики;
- Отношение студента к работе (интерес, инициатива, дисциплина исполнительность и др.);
- Качество выполняемой студентом работы, степень проявленной самостоятельности в работе, уровень овладения теоретическими и практическими навыками по специальности;
- Помощь, оказываемая студентом предприятию общественного питания в выполнении отдельных заданий, в улучшении коммерческой и производственной деятельности.
- Характеристика должна быть на фирменном бланке предприятия подписана либо руководителем предприятия, либо руководителем практики.

Руководитель практики от предприятия (с указанием должности) _____ (подпись, Ф.И.О. руководителя)

Печать предприятия _____

Заведующий кафедрой _____



Ю.Г. Степанян