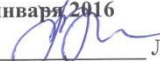


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего профессионального образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

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 ПЕРВИЧНЫХ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология организации предприятий быстрого питания

Квалификация (степень) выпускника прикладной бакалавр

Пермь – 2016

Составители: Пестова Инга Геннадьевна, Мелентьева Лилия Алексеевна

Рецензенты: Плакхина Л.В. – президент ассоциации кулинаров Пермского края

Лядова И.И. - канд. фарм. наук, декан факультета Менеджмента ФГБОУ  
ВПО Пермский институт (филиал) РЭУ им. Г.В.Плеханова

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта для высшего профессионального образования по специальности 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Практика является обязательной для изучения.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг Пермского института (ф) РЭУ им. Г.В.Плеханова

Протокол № 1 «28 » августа 2014 г.



Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Ю.Г. Степанян

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 учебной практики в структуре ООП	5
3. Требования к результатам освоения учебной практики	6
4. Формы проведения учебной практики	7
5. Место и время проведения учебной практики	7
6. Организация руководства учебной практикой	7
6.1 Обязанности руководителя практики от института	8
6.2 Обязанности студента-практиканта	8
6.3 Обязанности руководителя практики от предприятия	8
7. Оформление отчета и порядок его защиты	9
7.1 Требования к оформлению отчета	9
7.2 Сроки и порядок защиты	12
8. Тематический план	12
9. Программа учебной практики и рекомендации по составлению отчета	13
10. Фонд оценочных средств	19
11. Методическое сопровождение и обеспечение практики	23
11.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение	25
11.2 Материально-техническое обеспечение	25
ПРИЛОЖЕНИЕ А Титульный лист (образец)	26
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Дневник прохождения учебной практики	27
ПРИЛОЖЕНИЕ В Формы технологических карт	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Характеристика (образец)	34

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" раздел ОПОП бакалавриата "Практика" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций.

### **1. Цели и задачи практики**

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

Цель учебной практики: приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Обучающая: закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции.

Развивающая: способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной работы.

Воспитательная: развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- получить информацию о работе предприятия общественного питания;
- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с технической оснащенностью производственно – технологических процессов предприятия;
- изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций;
- приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
- изучение основ оперативного планирования производства;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП**

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» относится к базовой части цикла, формирует первоначальные знания структуры управления, организации производства и реализации продукции общественного питания, обеспечивает логическую взаимосвязь с изучением других дисциплин данного цикла.

***Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студентов***

**Студент должен:**

**Знать:**

- основные термины и определения, ассортимент кулинарной продукции;
- основы производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- основную нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания.

**Уметь:**

- использовать имеющиеся теоретические знания в практической деятельности;
- логически и последовательно излагать факты,
- излагать причинно-следственные связи, используя общие и специальные понятия и термины.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

**Связь дисциплины «Учебная практика» с другими дисциплинами**

Учебная практика является предшествующей для дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Физиология питания», «Сервисная деятельность предприятий общественного питания».

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**Общекультурные:**

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

**общепрофессиональные:**

способностью 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-1);

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

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

**профессиональными:**

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

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

Владение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5)

Осознание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности. Способность предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);

## **В результате прохождения практики студент должен:**

### **Знать:**

- характеристику предприятий, нормативно-технические документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания;
- основные технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии общественного питания;
- назначение и эффективное использование сырья, оборудования, технических средств, для технологических процессов производства, реализации и потребления кулинарной продукции;
- назначение основных видов инвентаря, инструментов, посуды;
- иметь представление об основных приемах кулинарной обработки продуктов.
- иметь представление о квалификационном составе работников производственной группы.

### **Уметь:**

- рационально использовать сырье;
- ориентироваться при выборе необходимой профессиональной и нормативной документации.
- выполнять несложные технологические операции по приготовлению полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса, птицы, в том числе с применением необходимого оборудования, инвентаря и инструментов.

### **Владеть:**

- методами расчета потребности и рациональным расходом сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий;
- методами и приемами работы с профессиональной литературой, законодательными и нормативными документами (сборниками рецептов, технологическими картами).

## **4. Формы проведения учебной практики**

- посещение мастер - классов;
- экскурсии на предприятия отрасли;
- практические занятия по решению задач и производственных ситуаций;
- лабораторные занятия по отработке навыков и умений;
- составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда;
- составление отчета по практике и его защита на кафедре.

## **5. Место и время проведения учебной практики**

Занятия по учебной практике проводятся на базе ПИ(ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова, предприятий общественного питания различных типов, с которыми заключен договор прохождения учебной практики студентов в течение 2, 4 семестров. Занятия проводятся в виде самостоятельной работы студента, при условии прохождения медицинского осмотра (4 семестр), используется материально-техническая база предприятий и Института, необходимая для успешного освоения практики.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям специальности и содержанию учебной 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. Место практики устанавливают отдел практики и кафедра применительно к каждому студенту.

## **6. Организация руководства учебной практикой**

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

- 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 (на практику направляются только успевающие студенты);
- ознакомление студентов с местами практики и назначение руководителя;
- порядок заполнения документов по практике;
- вопросы трудовой дисциплины; учет выхода студентов на практику и ее завершения.

### **6.1 Обязанности руководителя практики от института**

Преподаватели кафедр руководят практикой и проводят общие консультации в институте по расписанию консультаций (2 семестр).

В 4 семестре преподаватели кафедры руководят практикой непосредственно на предприятии и посещают рабочие места практики по утвержденному кафедрой графику, а также проводят общие консультации в институте по расписанию консультаций.

- 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.

### **6.2 Обязанности руководителя практики от предприятия**

**(4 семестр)**

Общее руководство учебной практикой от предприятия возлагается приказом руководителя организации (предприятия) на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов 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.

### **6.3 Обязанности студента-практиканта**

- оформить медицинскую книжку и пройти медицинский осмотр по месту жительства (4 семестр);
- 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 (4 семестр);
- предъявить на кафедру:
  - 2 семестр – оформленные отчет и дневник практики;
  - 4 семестр – оформленные и заверенные подписью и печатью предприятия отчет, характеристику и дневник практики;
- защитить в установленный срок отчет на кафедре.

## **7. Оформление отчета и порядок его защиты**

### **7.1 Требования к оформлению отчета**

По окончании учебной практики студент представляет руководителю практики от института отчет для рецензирования и последующей защиты.

Общий объем отчета составляет 30-40 страниц. Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на белой бумаге формата А4 (297x210) и подшивается в папку.

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

Образцы оформления титульного листа, дневника практики представлены в приложениях А, Б.

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Введение;
- Основной текст отчета;
- Заключение (выводы и предложения);
- Список литературы;
- Приложения.

Во введении (объем - 2-3 стр.) кратко излагается современное состояние и перспективы развития предприятий общественного питания (из периодических изданий) и обосновывается:

- актуальность учебной практики;
- объект и предмет исследования;
- цели, задачи и методы исследования;
- степень разработанности в специальной литературе, источники информации.

Кроме того, во введении следует описать структуру отчета по учебной практике (перечень глав, наличие введения и заключения и др.).

Завершают отчет выводы и предложения. Заключение (объем – 2-3 стр.), в котором излагаются:

- выводы о достижении цели и выполнении задач, поставленных в отчете;
- сумма наиболее важных выводов из глав, полученных в результате практики;
- возможные перспективы дальнейшего изучения проблемы;
- новизна и значимость учебной практики для практических или учебных целей.

Текст печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,0 интервал), сноска (шрифт – 12, через 1 интервал), с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25, выравнивание – по ширине без отступов.

В отчете используется сквозная нумерация страниц, включая список литературы и приложения. На первой странице (титальном листе) номер не ставится, оглавление работы нумеруется цифрой 2. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом нижнем углу страницы.

Каждая тема, а также введение, заключение, список литературы, приложения начинаются с новой страницы.

Темы отчета по преддипломной практике должны быть пронумерованы арабскими цифрами, после номера главы ставится точка (по образцу: Тема 1. ...). Номер параграфа каждой темы отчета состоит из номера темы и непосредственно номера параграфа в данной теме, отделенного от номера темы точкой. Знак параграфа не требуется (по образцу: 1.1 ...). Наименования тем записываются в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной), по центру строки, например:

Введение

Или:

Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания

Наименования параграфов записываются аналогично.

Переносы слов в наименованиях тем и параграфов не допускаются. Точка в конце заголовка тем и параграфов не ставится. Если наименование состоит из двух предложений, между ними ставится точка. Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно 10 мм или 12 пт, расстояние между заголовком нового параграфа и последней строчкой предыдущего – 13 мм или 18 пт.

Фамилии, названия организаций, изделий и другие собственные имена в тексте приводятся на языке оригинала. Можно перевести их на русский язык со ссылкой при первом упоминании на оригинальное название.

Обозначение в тексте физических величин осуществляется в соответствии с ГОСТ 8.417-81 без переноса на следующую строку. Например: 90%, кВт и т.д.

В единицах, получаемых делением одной величины на другую, применяют косую черту. Например: руб./м.; руб./шт. и т.д.

Целые числа, начиная с 5-значных, разбиваются на классы, которые отделяются не точкой, а пробелом. Например: 20 700; 103 220.

Для обозначения диапазонов значений ставят тире, многоточие, предлоги "от" и "до". Обозначение единиц измерения ставят только один раз – после второй цифры. Например: 200-250 мм; от 50 до 70% и т.д.

В тексте следует применять только общепринятые сокращения: т.е. – то есть; и т.п. – и тому подобное; и т.д. – и так далее; и др. – другие; и пр. – и прочие; см. – смотри; с. – страница; п. – пункт; рис. – рисунок; табл. – таблица; г. – год; руб. – рубль; ч. – час; м – метр; кг – килограмм; т – тонна; сут. – сутки; дек. – декада.

Часто употребляемые в тексте термины вносят в перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов.

В этот список не вносят словосочетание с известной аббревиатурой: НОТ, НИИ, ОКБ и т.д. При незначительном количестве терминов или сокращений рекомендуется давать расшифровку при первом употреблении. Например: Гражданский кодекс Российской Федерации (далее ГК РФ, ГК, Кодекс).

Иллюстрации в отчете (графики, схемы, диаграммы) именуется рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами, например: Рис. 2.

Подпись располагают под рисунком по центру рисунка в одну строку с его номером без точки в конце.

Нумерация таблиц производится по главам или сквозная по всему отчету. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения и с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят).

Графы в таблице имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, а подзаголовки - со строчных.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-нибудь строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк.

Цифры в таблицах печатают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т.д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху с правой стороны "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

В тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить арабскую цифру, после которой ставится скобка. Каждое перечисление записывается с абзачного отступа. Для дальнейшей детализации отступа используется дефис.

Приложения оформляются на отдельных листах, причем, на каждом из листов в правом верхнем углу пишут "ПРИЛОЖЕНИЕ А", "ПРИЛОЖЕНИЕ Б" и т.д. Нумерация листов приложений должна быть сквозная и являться продолжением общей нумерации основного текста.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках [ ].

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами [например, 1].

Текст отчета должен быть выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

В тексте отчета по практике не должно быть:

- оборотов разговорной речи, произвольных словообразований, профессионализмов;
- различных научных терминов, близких по смыслу, для обозначения одного и того же понятия;
- иностранных слов и терминов при наличии равнозначных синонимов на русском языке.

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от института.

К отчету прилагаются:

2 семестр – дневник прохождения практики и характеристика на всю группу от руководителя практики;

4 семестр – дневник прохождения практики и характеристика на студента-практиканта, выданная на предприятии – базе практики, за подписью руководителя (заместителя) предприятия с указанием фактических сроков пребывания студента на практике, отзывом о работе и рекомендацией о присвоении квалификационного разряда повара.

## 7.2 Сроки и порядок защиты отчета

По итогам учебной практики, на основании представленного отчета и его защиты, студенту проставляется зачет с оценкой.

Студент обязан представить:

2 семестр – на кафедру оформленный отчет и дневник практики;

4 семестр – отчет на проверку руководителю предприятия за 3 дня до окончания практики; предъявить на кафедру оформленные и заверенные подписью и печатью предприятия отчет и характеристику, дневник практики.

Сдача отчета производится по графику, составленного на кафедре.

При выставлении общей оценки по итогам практики студентам принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе; характеристика, данная руководителем практики от предприятия (4 семестр); знания и умения, проявленные в процессе сдачи практического экзамена; содержание, оформление и защита отчета.

## 8. Тематический план

### Тематический план прохождения учебной практики 2 Семестр

№ п/п	Тема	Количество дней/недель	Семестр
	Вводное занятие	1 день	2
1	Экскурсии на предприятия отрасли	3 дня	2
2	Посещение мастер - классов	1 день	2
3	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций	3 дня	2
4	Лабораторные занятия по отработке навыков и умений	1 день	2
5	Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	3 дня	2
	Всего	3 з.е 108 часов	
	Защита отчетов		

### 4 Семестр

№ п/п	Тема	Количество дней/недель	Семестр
	Вводное занятие		
1.	Ознакомление с предприятием общественного питания: форма		

	собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность.		
2.	Характеристика группы производственных помещений		
2.1	Овощной цех		
2.2	Рыбный цех		
2.3	Мясной (птицегольевой) цех		
2.4	Горячий цех		
2.5	Холодный цех		
2.6	Кондитерский (пекарский) цех		
2.7	Кулинарный цех		
3	Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)		
	Всего	6 з.е/216	
	Защита отчетов		

## 9. Программа учебной практики и рекомендации по составлению отчета

### 2 Семестр

#### Вводное занятие

Изучить задачи учебной практики. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

#### Тема 1. Экскурсии на предприятия отрасли

1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.

Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.

2. Составить отчет по экскурсии.

#### Перечень вопросов для составления отчета по экскурсии

2.1 Наименование предприятия.

2.2, Режим работы.

2.3 Контингент питающихся

2.4 Ассортимент выпускаемой продукции.

2.5 Перечень основных и дополнительных услуг.

2.6 Формы обслуживания.

2.7 Состав и назначение складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

2.8 Квалификационные характеристики основных профессий – повар III, IV, V, VI разряда.

#### Тема 2. Посещение мастер - классов

1. Посещение лекций специалистов отрасли, посещение мастер – классов.

#### Тема 3. Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций

1. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (решение задач):

- 1.1 Рассчитать сырьё и продукты для приготовления 40 порций борща с черносливом и грибами по колонке №1 в марте.
- 1.2 Сколько порций супа лапши грибной можно приготовить по колонке 2 при наличии массой брутто 2 кг вермишели и 200г сушеных грибов?
- 1.3 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Картофель запеченный», по колонке 2, в декабре.
- 1.4 Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям блюда «Бефстроганов с гарниром» по колонке № 2 в январе?
- 1.5 Сколько капусты квашеной требуется для приготовления гарнира 25 порциям блюда «Гусь жареный» по колонке № 1?
- 1.6 Сколько порций каши вязкой молочной можно приготовить при наличии 5 кг манной крупы и 7л молока по колонке № 2?
- 1.7 Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.
- 1.8 Сколько требуется воды и соли для приготовления 200 порций каши пшеничной вязкой по колонке №1?
- 1.9 Сколько порций омуля, жареного фри, можно приготовить по колонке № 1, если поступило 5 кг омуля весом брутто?
- 1.10 Сколько порций трески заливной можно приготовить по колонке № 2 из 6 кг трески мелкой, поступившей без головы?
- 1.11 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций блюда «Котлеты рыбные любительские» по колонке № 2? Поступила треска мелкая, неразделанная. Заменить яйца и молоко на яичный порошок, и сухое молоко.
- 1.12 Поступил заказ на 30 порций блюда «Судак, во фритюре жареный». Достаточно ли 5кг судака, неразделанного мелкого, имеющегося на производстве? Если нет, то, сколько еще необходимо рыбы получить на складе?
- 1.13 Сколько порций котлет отбивных по колонке 2 можно приготовить из 20 кг свинины обрезной?
- 1.14 Сколько порций блюда «Ромштекс» можно приготовить, если на производство получена туша говядины 2 категории массой 160 кг?
- 1.15 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Кабачки, фаршированные мясом» по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории. Заказ на 30 января
- 1.16 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций блюда «Печень с грибами». На производстве имеется печень охлажденная. Заказ на 21 ноября?
- 1.17 Заменить 50 шт. яиц 1 категории меланжем и яичным порошком.
- 1.18 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Вареники ленивые» по колонке № 2. Яйца на производстве отборные, средней массой 52г
- 1.19 1. Определить массу нетто кеты соленой для приготовления 30 порций бутербродов с кетой соленой по 1 колонке.
- 1.20 Сколько потребуется окорока сырокопченого со шкурой (сибирского), используемого в вареном виде, чтобы получить 50 порций окорока массой по 50г на порцию?
- 1.21 Выписать продукты для приготовления 30 порций блюда «Винегрет с сельдью» по колонке № 2. На производстве сельдь соленая обезглавленная, заказ на 24 января.
- 1.22 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Салат мясной» по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, заказ на 10 мая.
- 1.23 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Сельдь рубленая» по колонке 1. На производство поступил 9%-ый уксус.

1.24 Сколько томат-пасты (20-30% сухих веществ) надо для приготовления 50 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», по колонке № 2?

1.25 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Желе молочное», если масса одной порции 150 г. Молоко цельное заменить сухим.

1.26 Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 25 порций чая со сливками.

1.27 Сколько требуется муки для приготовления 5 кг профитролей, если влажность муки 12,5%?

1.28 Сколько требуется говядины 2 категории, чтобы приготовить 180 порций пельменей «Московских»? Сколько потребуются других продуктов?

1.29 Выписать продукты для приготовления 50 шт. «Блинчиков с мясом». Молоко натуральное заменить сухим обезжиренным.

1.30 Выписать продукты для приготовления 100 порций оладий с яблоками.

2 Решение производственных ситуаций:

2.1 Для приготовления блюд из овощей приготовлен полуфабрикат «Картофель сырой очищенный». Качество полуфабриката не соответствует требованиям: поверхность клубней покрыта черными пятнами, консистенция вялая. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?

**Алгоритм решения:** Необходимо создать комиссию, произвести доочистку полуфабриката, определить количество дополнительных отходов, составить акт. Картофель необходимо немедленно использовать для приготовления блюд. Установить и устранить причины возникновения брака.

2.2 При бракераже блюда «Рагу из овощей» отмечены следующие недопустимые дефекты: картофель неравномерно обжарен, сыроват, нарушено соотношение овощей и соуса, рагу жидкое, запах пареных овощей, соус пересолен. Ваши действия?

2.1 Приготовлено 50 порций блюда «Зразы картофельные». При проверке качества обнаружены недопустимые дефекты: поверхность неровная с трещинами, сырая (без корочки). Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.

2.2 Приготовлено 75 порций блюда «Котлеты морковные». При проверке их качества обнаружены недопустимые дефекты: подгорелая поверхность, внутри изделий консистенция массы неоднородная. Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.

2.3 При варке грибов повар добавил много соли. Ваши действия?

2.4 В процессе хранения огурцы свежие и морковь свежая очищенная приобрели вялую консистенцию. Ваши действия? Выработать рекомендации по хранению овощей.

2.5 Морковь свежая очищенная для варки в процессе хранения приобрела вялую консистенцию, тусклую слабоокрашенную поверхность. Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?

#### **Тема 4. Лабораторные занятия по отработке профессиональных навыков и умений**

1. Посетить лабораторные занятия по отработке навыков и умений по обработке и нарезке овощей.

2. Составьте таблицу кулинарного использования по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

## **Тема 5. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда**

1. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюд по заданию преподавателя (5 шт.).

### **4 Семестр**

#### **Вводное занятие**

Изучить задачи учебной практики. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка, знакомство с графиками перемещения студентов по рабочим местам, порядком получения и хранения спецодежды и пр.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

Ознакомление с правилами техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах; изучение инструкций по технике безопасности. Ответственность руководителей за соблюдением норм и правил охраны труда. Ответственность студентов за выполнение инструкций по безопасности труда.

Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене.

#### **Тема 1. Характеристика предприятия**

1. Указать наименование предприятия, контингент питающихся, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции.

2. Указать законодательные, нормативно-технические и технологические документы, используемые на предприятии (СанПиН, Сборники рецептур и др.).

3. Дать характеристику основным категориями производственного персонала, общим требованиями к работникам производства, правилами личной гигиены.

4. Ознакомиться с квалификационными характеристиками основных профессий – повар III, IV, V, VI разряда.

#### **Тема 2. Характеристика группы производственных помещений**

##### **2.1 Овощной цех**

2.1.1. Составить план овощного цеха со схематической расстановкой оборудования.

2.1.2. Составьте перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки овощей.

2.1.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, учет.

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

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

##### **2.2 Рыбный цех**

2.2.1. Составить план рыбного цеха с расстановкой оборудования.

2.2.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых на базовом предприятии для обработки рыбы, и дайте свои рекомендации.

2.2.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.2.4. 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.

2.2.5. Составить таблицу использования рыбы на базовом предприятии (за месяц)

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

2.2.6. Оцените условия сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

### 2.3 Мясной (птицегольевой) цех

2.3.1. Составить план мясного цеха с расстановкой оборудования.

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

2.3.3. Характеристика ассортимента обрабатываемого сырья и полуфабрикатов цеха, их качество, соответствие фактических отходов при обработке установленным нормативам, производственный контроль и учет.

2.3.4. Составить таблицу для полуфабрикатов из мяса (по фактическим данным).

Вид и состояние мяса	Часть мяса	Полуфабрикат	Выход

2.3.5. Составить таблицу для полуфабрикатов из птицы

Вид птицы	Полуфабрикат	Назначение

2.3.6. Составьте таблицу субпродуктов, используемых на производстве.

Название субпродуктов	Кулинарное использование

### 2.4 Горячий цех

2.4.1. Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования.

2.4.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе.

2.4.3. Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

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

2.4.4. Составить 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).

2.4.5. Определить 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	%

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

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

## 2.5 Холодный цех

2.5.1. Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования.

2.5.2. Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

2.5.3. Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

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

## 2.6 Кондитерский (пекарский) цех

2.6.1. Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования.

2.6.2. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе.

2.6.3. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов.

2.6.4. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.

2.6.5. Составить таблицу сроков хранения выпускаемой продукции

Ассортимент изделий	Характеристика	Органолептические показатели качества (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус)	Температура, условия и сроки хранения	Соответствие блюд нормативным документам

2.6.6. Составить технологическую схему на одно изделия цеха (по выбору студента).

## Тема 3. Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)

3.1. Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования

3.2. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря.

3.3. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.

3.4. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу.

3.5. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01).

3.6. Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары.

3.7. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

#### **Тема 4. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда**

Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюд по заданию преподавателя (5 шт.).

#### **10. Фонд оценочных средств**

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
<b>2 Семестр</b>				
1	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6	Подготовительный	Вводное занятие Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов.	Устный опрос, собеседование
2	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6	Практический	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций. Инструктаж по технике безопасности. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	Запись в дневнике практики
3	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

	5,ПК-6			
4 семестр				
	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6	Подготовительный	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, производственная деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Устный опрос, собеседование
	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6	Практический	Характеристика группы производственных помещений: Овощной цех, Рыбный цех, Мясной (птицегольевой) цех, Горячий цех, Холодный цех, Кондитерский (пекарский) цех, Кулинарный цех, Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции)	Запись в дневнике практики
	ОК-1, ОК-4, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6	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	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-1	+	+	+
2	ОК-4	+	+	+
3	ОК-7	+	+	+
4	ОК-9	+	+	+
5	ОПК-1	+	+	+
6	ОПК-4	+	+	+
7	ОПК-5	+	+	+
8	ПК-1	+	+	+
9	ПК-2	+	+	+
10	ПК-5	+	+	+

11	ПК-6	+	+	+
----	------	---	---	---

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 позициям
1	Качество подобранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин. - 5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10
		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности прооведенной работы		10

		Оценка качества проведенной работы		10
--	--	------------------------------------	--	----

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

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

### 10.3 Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Зачет (2 семестр), зачет с оценкой (4 семестр) 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.

Примерный перечень вопросов к зачету по практике

1. **Горячий цех.** Составить план горячего цеха с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в цехе. Дать характеристику полуфабрикатов для вторых горячих блюд, которые готовятся на базовом предприятии  
Изучить ассортимент мясных жареных блюд на базовом предприятии и заполнить таблицу:
2. **Холодный цех.** Составить план холодного цеха с расстановкой оборудования. Посуда, инструменты и инвентарь, используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность.  
Дать характеристику полуфабрикатов для холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии.
3. **Кондитерский (пекарский) цех.** Составить план кондитерского или пекарского цеха с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, машин и инструментов, применяемых в кондитерском или пекарском цехе. Характеристика различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов. Характеристика ассортимента мучных кондитерских или кулинарных изделий и их количество по видам.
4. **Организация работы раздачи (отпуск готовой кулинарной продукции).** Составить планы раздаточной, моечных столовой посуды и кухонной посуды и инвентаря с расстановкой оборудования. Дать характеристику рабочих мест, назначение и эффективность использования технологического и холодильного оборудования, инструментов, инвентаря. Посуда, инструменты инвентарь используемые для отпуска, оформления блюд и кулинарных изделий, обеспеченность. Порционирование, отпуск блюд и напитков, контроль и учет продукции реализуемой через раздачу. Как соблюдаются и контролируются санитарные правила реализации готовой кулинарной продукции. (Требования изложены в СП 2.3.6.1079-01). Какие условия созданы для обработки кухонной и столовой посуды, контроль качества обработки посуды. Санитарная обработка оборотной тары. Ваши рекомендации по повышению эффективности использования работников и оборудования данных участков. При рекомендации замены оборудования: укажите марку, обоснуйте ваше предложение.

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

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

Цель учебной практики: приобрести информацию о работе предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.

Обучающая: закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащённости технологических операций при производстве кулинарной продукции.

Развивающая: способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной работы.

Воспитательная: развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- получить информацию о работе предприятия общественного питания;
- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с технической оснащённостью производственно – технологических процессов предприятия;
- изучение особенностей состава функциональных групп, помещений предприятий общественного питания в зависимости от выполняемых ими функций;
- приобрести практические навыки, связанные с выбранной специальностью;
- изучение основ оперативного планирования производства;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащённостью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

### **11. Методическое сопровождение и обеспечение практики**

#### **11.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

##### **Список литературы**

##### **Нормативные документы**

1. Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1.
2. Федеральный закон от 30 марта 1999г. №52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.
3. Закон Российской Федерации от 7 января 1996г. № 2-ФЗ О защите прав потребителей.
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97 №1036 в редакции Постановления Правительства РФ от 10.05.2007 № 276.
6. ГОСТ 2.004-88 ЕСКД. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах вывода ЭВМ.

7. ГОСТ 2.105-79 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам
8. ГОСТ 2.108-68 ЕСКД. Спецификация.
9. ГОСТ 2.303-68 ЕСКД. Линии
10. ГОСТ 2.404-81 ЕСКД. Шрифты чертежные
11. ЕСКД. Основные положения. — М.: Изд-во стандартов
12. ГОСТ Р 51074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителей.

Общие требования.

13. ГОСТ Р 50647—2010. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2011.

14. ГОСТ Р 50762—2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий.- М.: Госстандарт России, 2008.

15. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М.: Госстандарт России, 2008.

16. ГОСТ Р 50764—2009. Услуги общественного питания. Общие требования.- М.: Госстандарт России, 2010.

17. ГОСТ Р 53105-2008 Национальный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Госстандарт России, 2009.

18. ГОСТ Р 50935-2007 Национальный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

19. ГОСТ Р 53106-2008 Национальный стандарт. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

20. ГОСТ Р 1.4-2004 Национальный стандарт. Стандарты организаций. Общие положения.

21. ГОСТ Р 53995-2010 Национальный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

22. ГОСТ Р 53996-2010 Национальный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

23. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

24. СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

25. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования пищевой ценности пищевых продуктов.

26. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий//Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2007.-14 мая.

#### Справочные издания

27. Мартынова, А.П. Гигиена труда в пищевой промышленности: справочник / А.П. Мартынова. – М.: Агропромиздат, 1988. – 318 с.

28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 1 часть М: ТОО "Пчелка", 1994, 1996 г.

29. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. II часть М: Хлебпродинформ, 1997 г.

30. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих



производство кулинарной продукции. 1 часть-М: Хлебпродинформ, 2001г.

31.Справочник руководителя предприятия общественного питания / сост. А.Н. Большов, А.Ф. Юрченко. – М.: Экономика, 2000.

32.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.

33.Химический состав продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2002.

34.Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. М: Экономика. 1969 г.

#### Учебные издания

35.Методические указания по составлению технико-технологических схем на продукцию общественного питания. – М., 1990.

36.Оборудование предприятий общественного питания: в 3-х т. – М.: Экономика, 2004. – Т. 3. Беляев, М.И. Тепловое оборудование: учебник для технологических факультетов торговых вузов.

37.Ахмед Исмаил. Организация банкетов, фуршетов, презентаций /Ахмед Исмаил. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2003.

38.Безопасность жизнедеятельности: учебник для вузов / под. ред. С.В. Белова. – М.: Высшая школа, 1999. – 248 с.

39.Валевич, Р.П. Экономика торгового предприятия: учебное пособие / Р.П. Валевич, Г.А. Давыдова. – Минск, 1996.

40.Волков И.В. Ресторанный бизнес России / И.В.Волков.- М.: Флинта, Наука, 2002.

41.Зигель С.и Л., Ленгер Х. и Р., Штиклер Г., Гутмайер В. Ресторанный сервис /С.и Л. Зигель, Х. и Р. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайер -М.: Центрополиграф, 2003г.

42.Кристофер Эгертон-Томас Ресторанный бизнес/Эгертон-Томас К.,- М.: Росконсультант, 2000.

43.Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, - М; Деловая литература, 2002.

44.Кравченко, Л.И. Анализ хозяйственной деятельности предприятий общественного питания: учеб. – практ. пособие / Л.И. Кравченко. – Минск, 2000.

45.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А.Радченко, - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

46.Смирнова М.П. Настольная книга официанта / - Ростов-на-Дону: Феникс, 2001.

47.Солдатенков Д.Т. Ресторанный персонал / Д.Т. Солдатенков.- М.: Ресторанные ведомости, 2005.

#### Дополнительные издания

48.Журнал "Дело вкуса", "Хлебосол", "Секреты кулинарии", "Пищевые технологии", "Пищевая промышленность", "Гастрономъ", "Ресторатор", "Ресторанный бизнес", "Ресторанные ведомости", "Ресторан", "Вы и ваш ресторан".

#### Программное и коммуникативное обеспечение

49.Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.

50.Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов ("Консультант", "Гарант").

51. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

52. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам".

53. Системные поисковые службы: Rambler. ru, Google. ru, Yandex. ru, Nigma. ru, Ahort. ru, Gigablast. com и др.

### **11.2 Материально-техническое обеспечение**

Для проведения преддипломной практики предоставляются специально оборудованные кабинеты-лаборатории на кафедре, компьютеры, производственная база на предприятиях, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности и охраны труда.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
**РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Г.В. ПЛЕХАНОВА**

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

**ОТЧЕТ**

о прохождении учебной практики  
студента \_\_\_\_ курса факультета менеджмента  
группы \_\_\_\_\_

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от института \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О., должность

\_\_\_\_\_  
Оценка: \_\_\_\_\_

Пермь 20

Дневник прохождения практики

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
**РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ имени Г.В. ПЛЕХАНОВА**

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

**Направление** 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**Профиль** Технология и организация предприятий быстрого питания

**ДНЕВНИК**

**учебной практики студента**  
\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_ курса

---

Дата начала практики «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Дата окончания практики «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

**Пермь**

**201\_\_**

Место прохождения практики

---

Должность, ф.и.о. непосредственного руководителя практики от предприятия

---

### УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики)

Студент – практикант \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Подпись / расшифровка подписи









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)



**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студента (студентки) Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
 направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного  
 питания», группы \_\_\_\_\_.

В период с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ проходил(а) практику на  
 предприятии \_\_\_\_\_  
 в качестве \_\_\_\_\_.

Выполнял(а) \_\_\_\_\_  
 (основные виды работ)

Качество выполненных работ \_\_\_\_\_  
 (оценка)

Степень овладения профессиональными навыками  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Организация рабочего места, обращение с оборудованием, инвентарем,  
 инструментами  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности  
 \_\_\_\_\_  
 (оценка, замечания)

**Заключение:** студент(ка) \_\_\_\_\_  
 (Фамилия Имя Отчества)

показал (а) \_\_\_\_\_ профессиональную подготовку и по  
 результатам практики заслуживает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
 (И.О. Фамилия)

М.П.