

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного дела

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Пермский институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Одобрено
на заседании Учебно-методического совета
Пермского института (филиала)
протокол № 9 от «26» июня 2019г.
Председатель совета  Яковлев В.Н.



Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для набора 2016 года

Б2.В.03 (II) Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Пермь – 2019 г.

Рецензенты:

Морозов Т.А. инженер-технолог ООО «Аппетит»;
Лядова И.И., к.ф.н., декан факультета Менеджмента ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Аннотация программы

Целью производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» является закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения, овладение системой профессиональных умений, навыков и компетенций, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная).

Задачи практики:

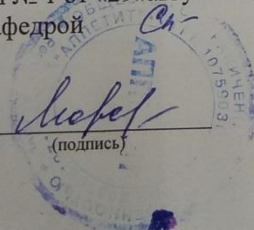
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащённостью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной продукции и организации производства.
- научиться 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.

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

Составители: Пестова И.Г., кафедра технологии и организации питания и услуг,
Мелентьева Л.А., кафедра технологии и организации питания и услуг

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «29»августа 2016 г.
Заведующий кафедрой / Степанян Ю.Г.

*Согласовано
МП



(подпись)

(подпись)

Морозов Т.А. ООО «Аппетит»
(ФИО представителя бизнес-сообщества или государственных органов управления, должность и место работы)

*Желательно предусмотреть возможность согласования содержания разработанной РПД (профильные дисциплины по данному направлению) с представителями бизнес-сообщества или государственных (муниципальных) органов управления

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу «Б2.В.03(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг, протокол № 1 от «28» августа 2017 г.



Заведующий кафедрой

Степанян Ю.Г.

Одобрено на заседании Учебно-методического совета Пермского института (филиала) протокол №1 от «28» августа 2017г,

Председатель



Яковлев В.Н.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг, протокол № 8 от 28.05..2018г.



Заведующий кафедрой

Степанян Ю.Г.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом Пермского Института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол № 9 от «20» июня 2018 г.

Председатель



(подпись)

Яковлев В.Н.

(Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг, протокол № 9 от «31» мая 2019 г.



И.о. заведующего кафедрой

Писарева Е.В

(подпись)

(Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом института _ , протокол № 9 от «26» июня 2019 г.



Председатель

Яковлев В.Н.

Содержание

1. Цель практики	5
2. Учебные задачи практики	5
3. Вид практики, способы и формы проведения производственной практики	5
4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
5. Место практики в структуре ОПОП ВО	7
6. Организация проведения производственной практики	8
7. Структура и содержание производственной практики	9
8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	17
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике	17
10. Формы промежуточной аттестации	17
11. Фонд оценочных средств	17
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	19
13. Материально-техническое обеспечение производственной практики	21

1. Цели практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Целью производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» является:

закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения, овладение системой профессиональных умений, навыков и компетенций, а также приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная).

2. Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

- 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.

- научиться 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.

3. Вид практики, способы и формы проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики – выездная.

Производственная практика «Технологическая практика» проводится на предприятиях общественного питания различных типов, с которыми заключен договор.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», и содержанию практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года.

Форма проведения практики – рассредоточенная (путем выделения в календарном учебном графике периода учебного времени для проведения данного вида практики).

Тип практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения технологической практики у обучающихся должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные

компетенции в соответствии с учебным планом. Обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения.

Общекультурные компетенции:

ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.

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

Знать: основные понятия, категории и методологию экономической науки; закономерности функционирования современной экономики на микро- и макроуровне; современное состояние мирового хозяйства и особенности российской экономики; роль государства в рыночной экономике и основные направления экономической политики

Уметь: анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; использовать принципы, законы и модели экономической теории для анализа экономических проблем (в том числе в сфере производства продуктов питания) и решения профессиональных задач

Владеть: культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; методами использования экономических законов и моделей для анализа экономических явлений и процессов; навыками самостоятельной аналитической работы, критического восприятия информации

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

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

Знать: основные юридические понятия, нормативные правовые документы; знать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.

Уметь: ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регулирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений.

Владеть: навыками социального взаимодействия на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.

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

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

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

Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу.

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

ОК-6 – Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

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

Знать: основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества в современном мире, особенности формальных и неформальных отношений, правовые основы защиты государственной тайны, законодательные и нормативно- правовые акты в области защиты, информации и государственной тайны.

Уметь: самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде.

Владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

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

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

Знать: основные виды природных и техногенных опасностей; основные требования личной безопасности в быту, в природных условиях, в условиях городской среды; основные понятия дисциплины «Безопасности жизнедеятельности».

Уметь: действовать в условиях возникновения стихийных бедствий и техногенных аварий; применять подручные средства индивидуальной защиты.

Владеть: приемами оказания первой медицинской помощи; навыками использования первичных средств защиты.

Общепрофессиональные компетенции:

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

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

Знать: правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты контроля качества продукции и услуг общественного питания.

Уметь: применять технические средства обучения и наглядные пособия; использовать нормативные и технологические документы, разработки научных учреждений, патентно-лицензионную литературу и материалы профессиональных изданий по контролю качества

Владеть: навыками комплексной экспертной оценки продукции и услуг

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

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

Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.

Уметь: находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли

Владеть: практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования

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

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

Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.

Уметь: формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.

Владеть: методами разработки технологической программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье

Профессиональные компетенции:

ПК-2 - Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей

предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования

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

Знать: системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.

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

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

ПК-3 - Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

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

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

Уметь: проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.

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

ПК-5 - Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

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

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

Уметь: формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом

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

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

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

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

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

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

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

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

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

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

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

ПК-18 – Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

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

Знать: отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

Уметь: применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

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

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

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

Знать: методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации.

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

Владеть: практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

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

Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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

Владеть: навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания

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

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

Знать: проектирование и реконструкцию предприятий питания.

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

Владеть: навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта

5. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» входит в Блок 2 «Практики» учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».

«Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» основывается **на знании следующих дисциплин:** История; Безопасность жизнедеятельности; Право; Химия; Введение в профессию; Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Требования к входным компетенциям, приобретенным в результате освоения предшествующих частей ОПОП:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3).

Практика, проводимая в соответствии с требованиями ФГОС ВО, обеспечивает соответствие уровня теоретической подготовки практической направленности в системе обучения и будущей деятельности выпускника.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности имеет последующие связи с дисциплинами: Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания; Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Физиология питания; Технология ресторанной продукции за рубежом; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Объем практики и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	Ускоренная

			на базе СПО и ВО
Объем практики в зачетных единицах		9	
Объем практики в часах		324	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	4		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	0		
в том числе:			
лекции	-		
лабораторные занятия	-		
практические занятия			
2. Электронное обучение (Элек.)			
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Кат)	2		
5. Индивидуальные консультации (ИК)	2		
Самостоятельная работа (СР), всего:	320		
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СР)	320		

6. Организация проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Прохождение Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности регламентируется:

- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела»;

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (с изменениями от 28.01.2018 г);

- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от 28 августа 2017 г., протокол Ученого совета № 96-ОГ;

- Регламентом организации, проведения и оформления документов по всем видам практик обучающихся в Пермском институте (филиале) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденный Приказом от 11 декабря 2017 г. № 477с.

Для руководства практикой, проводимой в организациях, назначается руководитель (руководители) практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу данной организации.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;

-участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

-осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;

-оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Обучающиеся в период прохождения практики:

-выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;

-соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

-соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Результаты прохождения Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

7. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Прохождение Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентами должно быть обеспечено документами и учебно-методическими материалами (см. Регламент филиала университета).

Перед началом Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности заведующим кафедрой технологии и организации питания и услуг, деканом факультета проводится организационное собрание, на котором рассматриваются следующие вопросы:

- успеваемость по результатам сессии (для выявления студентов, имеющих академическую задолженность, и установление сроков ее ликвидации); на практику направляются только успевающие студенты;

- ознакомление студентов с их распределением по объектам практики;

- информация о руководителях практики от кафедры филиала;

- цели и задачи практики в соответствии с Программой по практике;

- требования к трудовой дисциплине во время прохождения практики;

- общие указания по соблюдению Правил техники безопасности и действующих Правил внутреннего распорядка на предприятиях (в организациях).

Требования к оформлению отчета

По окончании Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 технологической 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 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 технологической 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 Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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, руководители практики от института и предприятия- базы практики.

Содержание разделов (этапов) Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Подготовительный этап

Установочное собрание (информация руководителя о целях практики, формах отчетной документации); инструктаж по технике безопасности.

Практический этап

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 технологической 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.

Заключительный этап

Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителя практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации. Защита отчета по практике.

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

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы; освоение методов анализа информации и интерпретации результатов; выполнение письменных расчетных заданий и производственных ситуаций в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);

- консультации руководителя по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения домашних заданий, подготовке отчета по практике и доклада по нему, выполнению аналитических заданий.

Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- обсуждение подготовленных студентами этапов работ по практике.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Перечень документов необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике указаны в п.6. Организация проведения технологической практики, а также

- Методические указания к составлению отчета о прохождении технологической практики и дневника прохождения практики.

10. Формы промежуточной аттестации

Текущий и итоговый контроль осуществляется руководителем производственной практики, в соответствии с календарным планом в 6 семестре. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения заданий по технологической практике.

В ходе выполнения практики каждым обучающимся обязательно заполняется Дневник по практике (приложение 14, Регламента филиала университета).

Формой отчетности по практике является Отчет (приложение 15, Регламента филиала университета).

Формой промежуточной аттестации производственной практики является зачет, который проводится как защита отчета по технологической практике.

11. Фонд оценочных средств

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

(Фонд оценочных средств хранится на кафедре, обеспечивающей прохождение данной практики).

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

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
6 Семестр				
1	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Подготовительный	Установочное собрание Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, технологическая деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Устный опрос, собеседование
2	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-18; ПК-19, ПК-25, ПК-28;	Практический	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех 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	Запись в дневнике практики
3	ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-17; ПК-18; ПК-19, ПК-25, ПК-28;	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

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

Показатели оценивания форсированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-3	+	+	+
2	ОК-4	+	+	+

3	ОК-5	+	+	+
4	ОК-6	+	+	+
5	ОК-9	+	+	+
7	ОПК-3	+	+	+
8	ОПК-4	+	+	+
9	ОПК-5	+	+	+
11	ПК-2		+	+
12	ПК-3		+	+
14	ПК-5		+	+
15	ПК-6		+	+
16	ПК-17		+	+
17	ПК-18		+	+
18	ПК-19		+	+
19	ПК-25		+	+
20	ПК-28		+	+

Оценки по результатам защиты отчета выставляются по следующим критериям:

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Наименование показателя	Баллы
1	Качество подобранного материала для проведения анализа	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 15 баллов)	
	Итого (максимум 20 баллов)	20
2.	Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов	
2.1	Выполнение требований к содержательной части отчета, соответствие заданию (максимум 10 баллов)	
2.2	Оценка степени самостоятельности проведенной работы (максимум 15 баллов)	
2.3	Оценка качества проведенной работы, данных (максимум 30 баллов)	
	Итого (максимум 55 баллов)	55
3	Выполнение общих требований к проведению практики	
3.1	Своевременное выполнение отдельных этапов прохождения практики и предоставление документов (максимум 10 баллов)	
3.2	Выполнение требований руководителя по выполнению заданий (максимум 10 баллов)	
	Выполнение требований к оформлению отчета по практике (максимум 5 баллов)	
	Всего (максимум 25 баллов)	25
	Всего (максимум 100 баллов)	100

Приведение суммарной балльной оценки к четырех балльной шкале производится следующим образом, таблица:

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»

Вопросы к зачету

1. Значение общественного питания, его место в отраслях народного хозяйства. Экономические и социальные задачи общественного питания.
2. Понятие о ПОП. Функции ПОП, услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания. Особенности производственной деятельности.
3. Задачи организации снабжения ПОП. Современные требования к рациональной организации снабжения.
4. Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья и полуфабрикатов. Понятие о товарных и товарно-сырьевых биржах. Организация договорных отношений с поставщиками. Договора поставки, его основные разделы.
5. Организация и порядок материально-технического снабжения ПОП. Требования, предъявляемые к организации МТС. Характеристика действующих Норм оснащения ПОП оборудованием, посудой, и инвентарем.
6. Организация складского хозяйства. Виды складских помещений их классификация. Организация хранения продуктов, условия и способы хранения.
7. Организация и сроки приемки продуктов, материально-технических средств по количеству и качеству. Запасы сырья и продуктов, их значение в организации ритмичной работы предприятия. Правила отпуска продукции на производство.
8. Сущность оперативного планирования на предприятии с полным производственным циклом.
9. Нормативная документация ПОП. Виды Сборников рецептур, применяемых на ПОП. Отраслевые стандарты. Технические условия и технологические инструкции, стандарты предприятия. Технологические карты, отличительные особенности технико-технологических карт.
10. Структура производства, условия ее организации. Требования, предъявляемые к производственным помещениям и к организации рабочих мест.
11. Организация работы мясного цеха крупного заготовочного предприятия. Отличительная особенность в организации обработки мяса в предприятиях средней и малой мощности.
12. Организация работы рыбного цеха крупного заготовочного предприятия. Отличительная особенность в организации обработки рыбы в предприятиях средней и малой мощности.
13. Организация работы птицегольевого цеха крупного заготовочного предприятия. Отличительная особенность в организации обработки птицы в предприятиях средней и малой мощности.
14. Организация работы овощного цеха ПОП средней мощности и цеха обработки зелени доготовочного ПОП.
15. Организация работы горячего и холодного цехов.
16. Организация работы кондитерского цеха и цеха мучных изделий.
17. Организация работы кулинарного цеха и цеха доработки полуфабрикатов доготовочного ПОП.
18. Рациональное размещение сети ПОП, расчетные показатели развития сети ПОП. Факторы, учитываемые при размещении предприятий общественного питания.

19. Понятие о проекте. Цели и задачи проектирования. Основные направления в проектировании современных ПОП.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. /Пермь 2000, 2001 гг., часть 1 и 2.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания /под ред. Ф.Л. Марчука. - М: Хлебинформ, 2002.
13. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
14. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
15. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
16. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный. Режим доступа: www.Znanium.com.

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. Режим доступа: www.Znanium.com.
2. 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».

Базы данных, поисково-справочные и информационные системы:

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/>- 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.

13. Материально-техническое обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Практика производственная обеспечена:

Поточные лекционные аудитории, кабинеты для проведения семинарских занятий, оснащенные современными техническими средствами обучения (компьютер, проектор, интерактивная доска).

Технологическая лаборатория и кабинет Организации производства и обслуживания; Барное дело: Кофемашин «Astoria СМА», кофемолка, кофеварка, миксер Kenwood КМ 400», блендер «MR 400», столовая посуда, приборы и кухонный инвентарь, столовый текстиль, учебные кассеты, столы квадратные, круглые, прямоугольные, сервант, стулья.

Заведующий кафедрой технологии



и организации питания и услуг

Ю.Г. Степанян

Карта обеспеченности производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами

ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Библиотека Пермского института (филиала) РЭУ им Г.В.Плеханова		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов в (чел.)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1 (при наличии в ЭБС); или =(колонка 4/ колонка 7) (при отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
Основная литература							
1	Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. -	2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 336 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров).	X	да, ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	X	X	1,0
Дополнительная литература							
2.	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7	X	да, ЭБС «ZNANIUM»	X	X	1,0
Базы данных, поисково-справочные и информационные системы							
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/replorer/service/standart/v3 -	электронная газета Restaurant Explorer.					

5	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]. общественного питания.					
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.					

Зав.кафедрой

«_____» _____ 201__г.

Степанян

Степанян Ю.Г.

Согласовано:Зав. библиотекой

Любимова

Любимова Л.Б

«_____»

201__г

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет Менеджмента
Кафедра Технологии и организации питания и услуг

Направление Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология и организация ресторанного дела

ОТЧЕТ

**практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности**

студента

(Ф.И.О.)

3 курса, группы ТП-31

(дата)

(подпись)

Руководитель практики от предприятия (организации)

(должность, Ф.И.О.)

(оценка)

(дата)

(подпись)

(М.П.)

Руководитель практики от кафедры института

(должность, Ф.И.О.)

(оценка)

(дата)

(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет Менеджмента
Кафедра Технологии и организации питания и услуг

Направление / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль / Технология и организация ресторанного дела

ДНЕВНИК
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности

студента

_____ (ФИО)

3 курса, группы ТП-31

Место прохождения практики

Руководитель практики от предприятия (организации)

_____ (должность, Ф.И.О.)

Начат _____
(дата)

Окончен _____
(дата)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет Менеджмента
Кафедра Технологии и организации питания и услуг

Направление / 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль / Технология и организация ресторанного дела

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой

«__» _____ 2019г.

ЗАДАНИЕ

На практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

студенту _____
(ФИО)

(факультет, курс, группа)

1. Место прохождения практики _____

2. Календарный план

№№ п\п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
1	Подготовительный	Установочное собрание	
2	Практический	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех 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	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	

2. Срок сдачи студентом отчета _____

Руководитель практики от кафедры института _____

(подпись, инициалы, фамилия)

Руководитель практики от предприятия _____

(подпись, инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению (студент) _____

(подпись, инициалы, фамилия)

(Штамп организации)

ХАРАКТЕРИСТИКА-ОТЗЫВ*
с места прохождения практики о работе

Студента (ки) _____ курса, факультета _____ Пермского института (филиала)
ФГБОУ ВО РЭУ имени Г.В. Плеханова, обучающегося по направлению подготовки

с «_____» _____ 201__ г. по «_____» _____ 201__ г.
(ф.и.о.)

прошел(а)
практику _____

в _____

наименование предприятия

В период практики выполнял (а) обязанности _____

должность

За время прохождения практики _____

Ф.И.О.

показал(а) _____

В целом работа практиканта _____

Ф.И.О.

заслуживает оценки _____

должность руководителя предприятия

наименование предприятия

дата, подпись, инициалы, фамилия

(М.П.)

*Характеристика - отзыв составляется на студента по окончании практики руководителем от базы практики

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

В характеристике-отзыве должны быть отражены:

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

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

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

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

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.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Д
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.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Д
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.

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 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.- М Стандартинформ, 2014

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				

ПРИЛОЖЕНИЕ И

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

<i>Наименование сырья и продуктов</i>	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 _____ должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2 п 1.8.

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.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ И
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 30390-2013).

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. Рецепттура.

3.1. Рецепттура 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 соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2 п 1.8.

Наименование блюда (изделия)

7. Пищевая и энергетическая ценность

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

Зав. производством _____

Ответственный за оформление ТТК _____

Дата:

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ И
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 30390-2013).

2. Перечень и требования к качеству сырья.

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

Таблица

п/н	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. Рецепттура.

3.1. Рецепттура 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 ТР ТС 021/2011, приложение 2 п 1.8.

7. 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:

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Л
Утверждаю

Руководитель предприятия (Ф.И.О.)

(дата)

от _____ № _____ АКТ
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: