

*Приложение 4*  
к основной профессиональной образовательной программе  
по поправлению 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 2017 года

**Б2.В.03 (П) Технологическая практика**

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:**

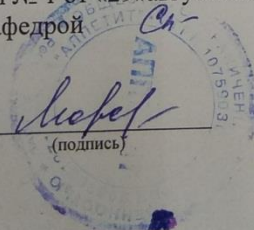
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащённостью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- приобрести практические навыки производства кулинарной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

Яковлев В.Н.

(подпись)

(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.



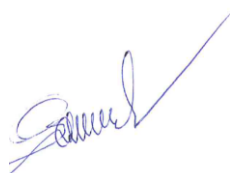
И.о. заведующего кафедрой

Писарева Е.В

(подпись)

(Ф.И.О.)

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



Председатель

Яковлев В.Н.

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры Технологии питания и менеджмента, протокол № 4 от «15» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой  Е.М. Долгополов

Одобрено УМС Пермского института (филиала) РЭУ им. Г.В.Плеханова, протокол № 9 от «21» мая 2020 г.

Председатель  В.Н. Яковлев

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Одобрено \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Одобрено \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу, утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Одобрено \_\_\_\_\_, протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)



## Содержание

1. Цель практики	5
2. Учебные задачи практики	5
3. Вид практики, способы и формы проведения технологической 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 технологической практики	8
7. Структура и содержание технологической практики	9
8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на технологической практике	17
9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на технологической практике	17
10. Формы промежуточной аттестации	17
11. Фонд оценочных средств	17
12. Учебно-методическое и информационное обеспечение технологической практики	19
13. Материально-техническое обеспечение технологической практики	21

## **1. Цели технологической практики**

Целью производственной (технологической) практики 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 технологической практики**

- 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.

- 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 технологической практики**

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики – выездная, стационарная.

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

Тип практики – технологическая.

## **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-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-2** - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

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

**Знать:** ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли;

**Уметь:** использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.

**Владеть:** навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий

**Профессиональные компетенции:**

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

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

**Знать:** основы экономических теорий и экономических систем, экономику предприятий питания, основы бухгалтерского учета и налоговой системы.

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

**Владеть:** навыками экономического анализа производства продукции питания.

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

В результате освоения компетенции **ПК-4** 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 приёмы антивирусной защиты.

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

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

**Знать:** отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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

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

## 5. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика «Технологическая практика» 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».

«Технологическая практика» основывается на знании следующих дисциплин:

Химия;

Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Технология продукции общественного питания;



Физиология питания;  
 Технология ресторанной продукции за рубежом;  
 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

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);
- 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.

Технологическая практика имеет последующие связи с дисциплинами: Управление качеством ресторанной продукции; Экономика предприятий общественного питания; Концептуальные решения в ресторанном бизнесе; Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Технология продукции общественного питания.

#### **Объем практики и виды учебной работы**

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	<i>очная</i>	<i>заочная</i>	<i>Ускоренная на базе СПО и ВО</i>
Объем практики в зачетных единицах	3		
Объем практики в часах	108		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	<b>4</b>		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	0		
в том числе:			
лекции	-		
лабораторные занятия	-		
практические занятия	-		
2. Электронное обучение (Элек.)	0		
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
4. Индивидуальные консультации (ИК)	2		
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>104</b>		
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СР)	104		

### **6. Организация проведения технологической практики**

Прохождение технологической практики 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 технологической практики 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 технологической практики**

Прохождение технологической практики студентами должно быть обеспечено документами и учебно-методическими материалами (см. Регламент филиала университета).

Перед началом технологической практики 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 технологической 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 практики по получению первичных профессиональных умений и навыков;
- 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 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), сноски (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 (титульном 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 технологической 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 абзацного 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.

### **Содержание разделов (этапов) технологической практики**

#### **Подготовительный этап**

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

#### **Практический этап**

Обучающиеся изучают специфику отрасли, рынка, региона, изучают учредительные документы, изучают основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания (Федеральные законы, приказы и инструкции ведомственного уровня, региональное законодательство, и т.д.). Во время этого этапа обучающийся знакомится с актуальными проблемами, стоящими перед предприятиями отрасли, изучает возможные пути их решения.

#### **Задание № 1. Общая характеристика предприятия**

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

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

#### **Задание № 2. Организация работы овощного цеха**

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

сертификат, ветеринарное освидетельствование и т.д. Проанализируйте документы и сделайте выводы.

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

### АКТ

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

< > 200 г.

Картофелечистка типа \_\_\_\_\_, время очистки \_\_\_\_\_ мин.

Картофель соответствовал (не соответствовал) требованиям ГОСТа.

Масса брутто \_\_\_\_\_ кг.

Масса после машинной очистки \_\_\_\_\_ кг.

Отходов при очистке \_\_\_\_\_ %.

Масса после дочистки \_\_\_\_\_ кг.

Отходов при дочистке (от брутто) \_\_\_\_\_ кг.

Всего отходов от массы брутто \_\_\_\_\_ %

Руководитель \_\_\_\_\_ Практикант \_\_\_\_\_

#### ЗАМЕЧАНИЯ.

1. Соответствие нормам отходов \_\_\_\_\_

2. Предложения по уменьшению отходов \_\_\_\_\_

3. Предложения по использованию отходов (с расчетом) \_\_\_\_\_

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

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

#### Задание № 3. Организация работы рыбного цеха

1. Проанализируйте и оцените соблюдение последовательности этапов технологического процесса обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов.

2. Составьте акт практической проработки по установлению размера отходов при обработке рыбы.

### АКТ

Название предприятия \_\_\_\_\_ . Дата \_\_\_\_\_

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

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

Масса:

до размораживания \_\_\_\_\_ кг.

после размораживания \_\_\_\_\_ кг.

после очистки от чешуи \_\_\_\_\_ кг.

после удаления головы и внутренностей \_\_\_\_\_ кг.

после удаления плавников \_\_\_\_\_ кг.

и т.д.

Всего отходов \_\_\_\_\_ кг, или \_\_\_\_\_ %.

В том числе пищевых \_\_\_\_\_ кг, или \_\_\_\_\_ %.

Руководитель \_\_\_\_\_ Практикант \_\_\_\_\_



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

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

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

Название рыбы	Способ разделки	Вид тепловой обработки

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

7. Составьте таблицу:

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

#### Задание № 4. Организация мясного, птицегольевого цеха

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

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

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

4.. Составьте акты практической проработки по установлению размера отходов при обработке мяса и птицы в соответствии с требованиями ГОСТ 31986-2012.

#### ПРИМЕРНЫЙ АКТ по определению отходов и потерь при механической обработке сырья

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения работы (число, месяц, год) \_\_\_\_\_

Поставщик, дата получения, N накладной \_\_\_\_\_

Наименование и характеристика сырья (продукта) \_\_\_\_\_

Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырья без пленки, глазури, упаковки и т.п.			

Масса размороженного сырья			
Потери при размораживании			
Масса сырья до механической обработки			
Масса сырья после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

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

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

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

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Дата проведения работы (число, месяц, год) \_\_\_\_\_

Поставщик, дата получения, N накладной \_\_\_\_\_

Наименование и характеристика сырья (продукта) \_\_\_\_\_

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

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

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

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

Вид и состояние мяса	Часть мяса	Полуфабрикат	Выход

5. Составьте таблицу для полуфабрикатов из птицы

Вид птицы	Полуфабрикат	Назначение

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

7. Составьте таблицу субпродуктов, используемых на производстве.

Название субпродуктов	Кулинарное использование

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

**Задание № 5. Организация работы доготовочных (горячего и холодного) цехов**

1. Дайте характеристику полуфабрикатов и вторых горячих и холодных блюд, которые готовятся на базовом предприятии. Составьте таблицу.

Название блюд	Вид п/ф из рыбы, мяса, птицы и т.д.	Способ тепловой обработки	Гарнир	Соус

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

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

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

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

Название блюд	Выход	Гарнир	Соус	Примечание

**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 технологической практике**

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

Стандартные методы обучения:

- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствие 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 технологической практике**

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 технологической 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.

Формой отчетности по практике является Отчет.

По результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты отчета выставляется зачет.

## **11. Фонд оценочных средств**

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с Положениям «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-5;ОК-6; ОК-9	Подготовительный	Установочное собрание	Устный опрос, собеседование
2	ОК-5;ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-18; ПК-25	Практический	Анализ и оценка соблюдения последовательности этапов технологического процесса обработки сырья и приготовления п/ф. Составление актов практической проработки по установлению размера отходов при обработке сырья.	Запись в дневнике практики

			Изучение ассортимента продукции цехов	
3	ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-18; ПК-25	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**

Оценки по результатам защиты отчета выставляются по следующим критериям:

Шкала оценки результатов прохождения практики

№	Наименование показателя	Баллы
<b>1</b>	<b>Качество подобранного материала для проведения анализа</b>	
1.1	Наличие источников информации в соответствии с заданием (максимум 5 баллов)	
1.2	Наличие актуальных первичных данных, материалов (максимум 15 баллов)	
	<b>Итого (максимум 20 баллов)</b>	<b>20</b>
<b>2.</b>	<b>Качественная оценка проведенного анализа собранных материалов</b>	
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)	
	<b>Итого (максимум 55 баллов)</b>	<b>55</b>
<b>3</b>	<b>Выполнение общих требований к проведению практики</b>	
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)	
	<b>Всего (максимум 25 баллов)</b>	<b>25</b>
	<b>Всего (максимум 100 баллов)</b>	<b>100</b>

**Обобщенные критерии проверки сформированности компетенции, шкала оценивания компетенций**

100-балльная система оценки	Традиционная (четырёхбалльная) система оценки	Критерий оценивания	Содержание критерия оценивания
85 - 100	отлично / зачтено	Продвинутый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения

			сложных задач. Способен самостоятельно решать проблему / задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.
70 - 84	хорошо / зачтено	Повышенный уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач в полном объеме.
50 - 69	удовлетворительно / зачтено	Базовый уровень освоения компетенций	Компетенции освоены. Обучающийся показывает общие знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций, имеет представление об их применении, но применяет их с ошибками.
0 - 49	неудовлетворительно / незачтено	Заявленные компетенции не освоены	Компетенции не освоены. Обучающийся не владеет необходимыми знаниями, умениями, навыками или частично показывает знания, умения и навыки, входящие в состав компетенций.

### Вопросы к зачету

1. До какой температуры разогревают жир для фритюра?
2. Какой бульон не используют для осветления?
3. В какой борщ картофель нарезают кубиком?
4. Какую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов?
5. Назовите жидкую основу красного соуса.
6. Как делятся молочные соусы по консистенции?
7. При какой температуре варят соус голландский?
8. Назовите основные компоненты салатной заправки
9. Какие продукты добавляют в кашу для пудинга?
10. Что составляет основу голландского соуса?
11. Как подготовить яйца для соуса польского?
12. Чем фаршируются котлеты по-киевски?
13. Какой продукт является эмульгатором в соусе майонез?
14. Режим варки бульона?

## 12. Учебно-методическое и информационное обеспечение технологической практики

### 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](http://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](http://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](http://www.garant.ru) – Гарант [Электронный ресурс].
2. <http://www.bestpravo.ru/> - правовой портал России [Электронный ресурс].
3. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
4. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
5. [http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/-](http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/) информационный портал журнала [Электронный ресурс].
6. <http://www.rosпотреbnadzor.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 технологической практики**

Практика технологическая обеспечена:

Для проведения текущего контроля по практике имеется следующее оборудование в технологической лаборатории: Рабочие места обучающихся (20 шт), Автоконт. EZETIL SF 25, Блендер Eden EDN-812 00000000006783 (3 шт.), Блендер Redmond RHB-2942 погружной (3 шт.), Блендер TEFAL HB 7151, Блинница Tefal PY3001, Вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-260/PDЮ, Весы ВНУ-2/15 3150, Весы эл.порционные (фасов.) SV-5, Весы электронные влагозащищенные МК-6 (2 шт.), Весы электрон.МТ 3 ВЖА (фасовочные) (3 шт.), Водоумягчитель 12л. (2 шт.), Витрина (10 шт.), Водонагреватель эл.ЭВПЗ-15 проточный, Доска разделочная (береза) 500\*300\*30мм (5 шт.), Жалюзи вертикальные апрель (5 шт.), Зонт вентиляционный (2 шт.), Кофеварка, Кофемолка, Кухон.процессор R301 5 ножей, Ломтерезка Bosch MAS – 4600, ломтерезка BOSCH, Миксер Bosch MFQ -1901 (5 шт.), Машина картофелеочистительная PL4TEX, Микроволновая печь LG MS-2048L, Миксер KM400, Миксер планетарный HURAKAN HKN-KS5 (2 шт.), Мясорубка GASTROMIX MG-12 (2 шт.), Нож для хлеба 20 см Atlantis 24302-Пароварка Kenwood FS-460, Плита полированная №9439 белый цветок (500\*400\*30) (2 шт.), Полка для разд. досок ПД-6/2Н, Пароконвектомат XV 593 Унох (в комплекте подставка, гастроремкость 3шт.) (2 шт.), Плита 4 комф. 700сер ELECTROLUX QIND800178622 ИНД (4 шт.), Посудомоечная машина ПММ К1, Рельефный коврик "Греческий квадрат", Соковыжималка Скарлетт SC 016, Стол производственный, Стол рабочий, Стол СПЛ, Слайсер LILOMA MS 220ST, Стол на металлокаркасе Oguzbey, Стол производственный РПС -15/8 (9 шт.), Стол-тумба с дверцами-купе СТК-12/6БН (2 шт.), Сушилка для рук AA72000, Тестораскаточная машина SM 220 (ручная), Тумба под мойку 900\*1880\*600, пластик, ЛДСП, 4 двери (2 шт.), Термометр электронный от -40 до +200С, Тумба мобильная с ящиками, Холодильник Indesit B160, Холодильник POZIS- Свияга (белый) (2 шт.), Холодильник Бирюса 647SN No Frost, Чайник Sonnen,, Шкаф шоковой заморозки COOLEQ CQF-5, Электроплита кер. ZANUSSI ZCV9540H1X (4 шт.).

Имеются аудитории для самостоятельной работы, с соответствующим оборудованием и ПО: Рабочие места обучающихся (15 шт), Жалюзи вертикальные, Средства вычислительной техники и сетевое оборудование-15 компьютеров с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду - Коммутатор D-link 24\*10/100 Mbps+2x1000M, D-Link HUB DGS-1224T Коммутатор 24,

#### **Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения**

Операционная система Microsoft Windows 7, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2010, Visual Studio 2017-2019 community, Acrobat Reader DC , 7-Zip, Notepad ++, Графический редактор GIMP, Inkscape, Электронный справочник 2GiS, Справочная Правовая система «Консультант плюс Эксперт», Электронный справочник "Система Гарант", Браузер: Google Chrome, Mozilla Firefox, MS Internet Explorer, Антивирусная программа Windows defender, Антивирусная программа 360 Total Security, 1С Предприятие 8.3 Конфигурации: «Бухгалтерия предприятия», «Управление торговлей», «Зарплата и управление персоналом», «Управление

небольшой фирмой», «ERP Управление предприятием», «Документооборот ПРОФ», «Бухгалтерия ГУ», «Зарплата и кадры ГУ», Система проектирования AutoCAD 2019, Oracle VirtualBox, Openvpn Server, Openvpn Client, Операционная система Ubuntu Server 16.04, Ramus Educational, TurboPascal, Dev C++, XAMPP, MySQL, PostgreSQL, ДЕНБЕР, JetBrains intellijidea community, VirtualBox, Hyper-V.

Заведующий кафедрой технологии  
и организации питания и услуг

Ю.Г. Степанян

**Карта обеспеченности учебной практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской 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			
<b>Основная литература</b>							
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	<b>1,0</b>
<b>Дополнительная литература</b>							
3.	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	<b>1,0</b>
<b>Базы данных, поисково-справочные и информационные системы</b>							
1	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Гарант [Электронный ресурс].					
2	<a href="http://www.bestpravo.ru/">http://www.bestpravo.ru/</a> -	правовой портал России [Электронный ресурс].					
3	<a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> -	информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].					
4	<a href="http://allcafe.ru/profy/replorer/service/standart/v3">http://allcafe.ru/profy/replorer/service/standart/v3</a> -	электронная газета Restaurant Explorer.					

5	<a href="http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/">http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/-</a>	информационный портал журнала [Электронный ресурс].					
6	<a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/ –</a>	Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].					
7	<a href="http://www.tca.unlv.edu/profit-">http://www.tca.unlv.edu/profit-</a>	информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].					
8	<a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/ -</a>	Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано[Электронный ресурс].					
9	<a href="http://www.ozpp.ru/">http://www.ozpp.ru/ –</a>	Официальный сайт Общества защиты прав потребителей общественного питания. [Электронный ресурс].					
10	<a href="http://www.panor.ru/journals/obshepit/">http://www.panor.ru/journals/obshepit/ -</a>	информационный портал по вопросам современного общественного питания					
11	<a href="http://www.1gost.ru/">http://www.1gost.ru/ –</a>	На сайте представлено большое число национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.					

*Степанян*

Зав.кафедрой

Степанян Ю.Г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Согласовано:

Зав. библиотекой  
«\_\_\_\_\_»



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**

**по технологической практике**

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**  
**Технологическая практика**

студента

\_\_\_\_\_

(ФИО)

3 курса, группы ТП-31

Место прохождения практики

Руководитель практики от предприятия (организации)

\_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О.)

Начат \_\_\_\_\_  
(дата)

Окончен \_\_\_\_\_  
(дата)

**Учет выполненной работы**

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

Студент \_\_\_\_\_

*(подпись, инициалы, фамилия)*

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

*(подпись, инициалы, фамилия)*

(М.П.)

## 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

\_\_\_\_\_ Степанян

Ю.Г.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

### ЗАДАНИЕ на технологическую практику

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	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Задание № 1. Общая характеристика предприятия Задание № 2. Организация работы овощного цеха Задание № 3. Организация работы рыбного цеха Задание № 3. Организация работы мясного, птицеполезного цеха Задание № 3. Организация работы доготовочных (горячего и холодного) цехов	
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.

**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 Д

Утверждаю

\_\_\_\_\_  
Руководитель предприятия (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(дата)

**АКТ**

от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_

Комиссия в составе \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ составила настоящий акт в том, что для

проведения отработки нового блюда \_\_\_\_\_  
(наименование блюда, изделия)

и проверки его рецептуры были получены \_\_\_\_\_ со склада  
(кем)

по накладной № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ следующее сырье и продукты:

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

\_\_\_\_\_  
Всего:

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

(сумма прописью)

Разработчики:

Подписи: