

*Приложение 4*  
*к основной профессиональной образовательной программе*  
*по направлению и подготовке*  
**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 2019 года**  
**Б2.В.02 (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 практики**

Цель практики: формирование и развитие профессиональных навыков работы в составе коллектива, формирование и развитие компонентов профессиональной культуры, закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции, развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

Задачи практики:

- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;

- изучить технологический процесс первичной обработки мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- приобрести практические навыки подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- приобрести практические навыки подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

- обобщить полученные данные о практике в отчете, о прохождении практики.

- применение навыков коллективной работы, продуктивного взаимодействия с другими членами коллектива при производстве кулинарной продукции и организации производства.

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,

Выллерова П.А., кафедра технологии и организации питания и услуг

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 8 от «28» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой Св. Ю.Е. Степанен / Ф.И.О. степень, звание)  
(подпись)

\*Согласовано Морозов  
МП (подпись)



Морозов Т.А. ООО «Аппетит»  
инженер-технолог  
(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  
утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг,  
протокол № 9 от «31» мая 2019 г.

И.о. заведующего кафедрой



(подпись)

Писарева Е.В  
(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.

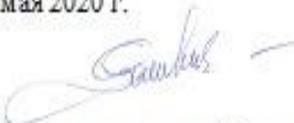
Заведующий кафедрой



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**

**Цель практики:** формирование и развитие профессиональных навыков работы в составе коллектива, формирование и развитие компонентов профессиональной культуры, закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции, развивать чувство ответственности за выполняемую работу и качество кулинарной продукции.

## **2. Задачи технологической практики**

**Задачи практики:**

- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- изучить технологический процесс первичной обработки мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- приобрести практические навыки подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- приобрести практические навыки подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
- обобщить полученные данные о практике в отчете, о прохождении практики.
- применение навыков коллективной работы, продуктивного взаимодействия с другими членами коллектива при производстве кулинарной продукции и организации производства.

## **3. Вид практики, способы и формы проведения технологической практики**

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 - 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-7** - Способность к самоорганизации и самообразованию.

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

**Знать:** особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности

**Уметь:** управлять работой коллектива и работать в команде

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием  
**ОК-9** – Способность 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-1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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

**Знать:** сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; классификацию и свойства информации; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах; основные понятия, задачи, проблемы и перспективы развития информационных технологий.

**Уметь:** использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.

**Владеть:** методами автоматизации предприятия общественного питания; средствами реализации информационных процессов в профессиональной деятельности.

#### **Профессиональные компетенции:**

**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-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-7** – Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.

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

**Знать:** требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания

**Уметь:** использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и

брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания

**Владеть:** методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания

**ПК-15** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

В результате освоения компетенции **ПК- 15** студент должен:

**Знать:** основы маркетинга

**Уметь:** самостоятельно анализировать новую экономическую и научную литературу; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; методами проведения маркетинговых исследований на предприятиях питания.

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

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

**Знать:** отечественные и международные стандарты и 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-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 «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: 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.

Технологическая практика 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	6		
Объем практики в часах	216		
Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:	44		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:			
в том числе:			

лекции	-		
лабораторные занятия	-		
практические занятия	40		
2. Электронное обучение (Элек.)	-		
3. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
4. Индивидуальные консультации (ИК)	2		
Самостоятельная работа (СР), всего:	172		
в том числе:			
самостоятельная работа в семестре (СР)	172		

## 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 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 (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) именуются 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, руководители практики от института и предприятия- базы практики.

### **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.

Общее задание по технологической практике. В ходе выполнения общего задания обучающемуся надлежит изучить следующие вопросы:

#### **Вводное занятие**

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

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

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

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

#### **Задание 1. Характеристика предприятия**

1.1. Дать характеристику предприятия:

- место расположения;
- режим работы;
- основные категории производственного персонала;
- ассортимент выпускаемой продукции, условия её хранения;
- используемая на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация;
- перечень оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

#### **Задание 2. Технологический процесс первичной обработки мясного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

2.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд:

- Начертить план-схему мясного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из мяса) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.
- Проанализировать наличие и использование оборудования, инструментов, инвентаря в цехе. Выработать рекомендации по рациональному использованию

2.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд»:

Используемая часть туши	Наименование полуфабрикатов	Выход полуфабриката	Размеры и форма полуфабриката
<i>Из говядины (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)</i>			

Из баранины ( <i>крупнокусковые, порционные, мелкокусковые</i> )			
Из свинины ( <i>крупнокусковые, порционные, мелкокусковые</i> )			

2.3. Изучить и проанализировать технологию приготовления шпигованных и фаршированных полуфабрикатов. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.

2.4. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов: Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами. Составьте таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Описание (внешний вид полуфабрикатов)	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели, условия и сроки хранения полуфабрикатов)
		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Срок хранения: Условия хранения:

Опираясь на собранный, изученный, и проанализированный материал базы практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха

### **Задание 3. Научиться правильно организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

3.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции:

- Начертить план-схему рыбного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из рыбы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

3.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»:

Название рыбы	Способ разделки рыбы	Наименование блюд (для каких блюд используется данный п/ф)
Рыба отварная		
Рыба припущенная		
Рыба тушеная		

Рыба жареная		
Рыба запеченная		
Блюда из котлетной массы		

3.3. Составить таблицу с описанием приготовления полуфабрикатов для блюд: рыба фаршированная целиком, рулеты фаршированные из филе рыбы, рулет из лосося для карпаччо.

Название полуфабриката	Выход п/ф	Способ тепловой обработки п/ф	Используемый фарш
<i>Рыба фаршированная целиком (перечислите ассортимент)</i>			
<i>Рулеты фаршированные из филе рыбы (перечислите ассортимент)</i>			
Рулет из лосося для карпаччо			

3.4. Привести графические (наглядные) примеры оформления банкетных блюд из фаршированной рыбы.

3.5. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов:

- Оценить качество рыбных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов»:

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе рыбного цеха

#### **Задание 4. Научиться организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции**

4.1. Научиться правильно организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд:

- Начертить план-схему птицегольевого цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из домашней птицы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.
- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.

4.2. Составить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд»:

Ассортимент полуфабрикатов	Выход полуфабрикатов	Способ тепловой обработки

4.3. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы:

- Оценить качество полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.
- Составьте таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов»

Наименование полуфабрикатов	Показатели качества и безопасности (органолептические показатели)	Условия и сроки хранения полуфабрикатов
	Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция:	

Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе птицегольевого цеха.

#### **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 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 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 во 2 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 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
4 Семестр				
1	ОК-7; ОК-9; ОПК-1;	Подготовительный	Установочное собрание	Устный опрос, собеседование
2	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-28;	Практический	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Составление план-схемы заготовочных цехов, составление перечня оборудования. Приготовление сложных полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы. Оценка качества, анализ сроков хранения и реализации	Запись в дневнике практики
3	ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-18; ПК-19; 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**

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. Какое содержание белка в мясе?
2. Сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса?
3. На сколько частей разрезают переднюю четвертину баранины?
4. Из каких частей бараньей туши готовят мелкокусковые полуфабрикаты?
5. На сколько частей разрезают переднюю четвертину говядины?
6. Перечислите полуфабрикаты из толстого и тонкого края.
7. Форма и панировка рулета из мяса?
8. В чем отличие полуфабрикатов «бифштекс рубленый» и «ромштекс рубленый»?
9. Состав теста «Кляр» для приготовления рыбных полуфабрикатов?
10. Как сделать рыбную котлетную массу более сочной?
11. Традиционные способы формовки тушки сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой?
12. Чем фаршируются котлеты по-киевски?
13. Способ тепловой обработки полуфабрикатов «зразы донские»?
14. Для какого борща овощи пассеруют на сале?
15. Из каких частей свиной туши нарезают порционный полуфабрикат «эскалоп»?
16. Какие виды субпродуктов замачивают и для чего?
17. Как уменьшить вязкость котлетной массы из рыбы?
18. Форма и размеры биточков?
19. Какую температуру имеет в толще мороженое мясо?
20. Форма и панировка шницеля?

## 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 производственной практики «Технологическая практика»  
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>							
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	<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/trai">http://edu.jobsmarket.ru/trai</a>	информационный портал					

	ning/restaurants/catering/28522/-	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.					

Зав.кафедрой

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Степанян Ю.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 \_\_\_\_\_

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

### ОТЧЕТ по технологической практике

студента \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

2 курса, группы ТП-21 \_\_\_\_\_  
(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 \_\_\_\_\_

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

### **ДНЕВНИК** **Технологическая практика**

студента \_\_\_\_\_

(*ФИО*)

2 курса, группы ТП-21

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 \_\_\_\_\_

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

УТВЕРЖДАЮ  
Зав. кафедрой

«\_\_» \_\_\_\_\_ 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	<p>Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Задание 1. Характеристика предприятия</p> <p>1.1. Дать характеристику предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- место расположения;</li> <li>- режим работы;</li> <li>- основные категории производственного персонала;</li> <li>- ассортимент выпускаемой продукции, условия её хранения;</li> <li>- используемая на предприятии нормативно-техническая и технологическая документация;</li> <li>- перечень оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul> <p>1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.</p> <p>Задание 2. Уметь организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>2.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса для</p>	

№№ п/п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
		<p>сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Начертить план-схему мясного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из мяса) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.</li> <li>- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки мяса, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.</li> </ul> <p>1.3. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из мясного сырья для сложных блюд»</p> <p>2.3. Изучить и проанализировать приготовление шпигованных и фаршированных полуфабрикатов. Описать технологию приготовления этих полуфабрикатов, примеры представить в виде изображений или рисунков.</p> <p>2.4. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности мясных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценить качество мясных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдение сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.</li> <li>- Составьте таблицу «Требования к качеству мясных полуфабрикатов»:</li> </ul> <p>Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе мясного цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии)</p> <p style="text-align: center;">Задание 3. Научиться правильно организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>3.1. Организовать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Начертить план-схему рыбного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из рыбы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.</li> <li>- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки рыбы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.</li> </ul> <p>3.2. Составить таблицу «Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»:</p> <p>3.3. Составить таблицу с описанием приготовления полуфабрикатов для блюд: рыба фаршированная целиком, рулеты фаршированные из филе рыбы,</p>	

№№ п\п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
		<p>рулет из лосося для карпаччо.</p> <p>3.4 Привести графические (наглядные) примеры оформления банкетных блюд из фаршированной рыбы.</p> <p>3.5. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности рыбных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценить качество рыбных полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.</li> <li>- Составьте таблицу «Требования к качеству рыбных полуфабрикатов»:</li> </ul> <p>Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе рыбного цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии)</p> <p style="text-align: center;">Задание 4. Научиться организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>4.1. Научиться правильно организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Начертить план-схему птицебельного цеха (или технологического участка для приготовления п/ф из домашней птицы) с указанием всего имеющегося в нём оборудования.</li> <li>- Составить перечень оборудования, инструментов, инвентаря, применяемых на предприятии для обработки домашней птицы, проанализировать рациональность использования, дать свои рекомендации.</li> </ul> <p>4.2 Составить таблицу «Ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд»:</p> <p>4.3. Ознакомиться с методами контроля качества и безопасности полуфабрикатов из домашней птицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценить качество полуфабрикатов, проанализировать условия хранения и соблюдения сроков реализации в соответствии с установленными нормативами.</li> <li>- Составьте таблицу «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы и субпродуктов»</li> </ul> <p>Опираясь на базу практики сделать выводы и предложения о работе птицебельного цеха (привести в сравнение пример работы цеха на предприятии).</p>	

№№ п\п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
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.

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.