


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

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

---

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



**Факультет Менеджмента**

**Кафедра Технологии и организации питания и услуг**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
для набора 2016 года**

**Б2.В.01 (У) Практика по получению первичных профессиональных  
умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-  
исследовательской деятельности**

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Пермь – 2019 г.

Рецензенты:

Морозов Т.А. инженер-технолог ООО «Аппетит»;

Лядова И.И., к.ф.н., декан факультета Менеджмента ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова

Аннотация программы практики

**Цель практики**

- изучить работу предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.
- закрепить и углубить теоретические знания путем изучения технической оснащенности технологических операций при производстве кулинарной продукции.
- способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной и первичных навыков научной работы.

**Учебные задачи практики**

- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- 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 *Ск* / Степанян Ю.Г.

(подпись)



\*Согласовано

(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

\*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 № 1 от 28.08.2017г.



Заведующий кафедрой

Степанян Ю.Г.

(подпись)

(Ф.И.О.)

Одобрено Учебно-методическим советом Пермского Института (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова, протокол № 1 от «5» сентября 2017 г.

Председатель  
В.Н.



Яковлев

(подпись)

(Ф.И.О.)

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.

## Содержание

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

## **1. Цели учебной практики**

Цели «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»:

- получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».
- изучить работу предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.
- способствовать развитию творческого мышления студентов и профессиональных навыков, самостоятельной и первичных навыков научной работы.

## **2. Задачи учебной практики**

- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- 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;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

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

Вид практики – учебная.

Способ проведения практики – стационарная.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится в структурных подразделениях ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова - выпускающая кафедра, технологическая лаборатория, библиотека. Занятия проводятся в виде самостоятельной работы студента, используется материально-техническая база предприятий и Института, необходимая для успешного освоения практики, а также:

- посещение мастер - классов;
- экскурсии на предприятия отрасли;
- практические занятия по решению задач и производственных ситуаций;
- занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений в технологической лаборатории Института;
- составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда;
- расчет пищевой и энергетической ценности блюд и кондитерских изделий;
- органолептическая оценка блюд и кондитерских изделий;
- составление отчета по практике и его защита на кафедре.

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

Тип практики - Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

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

В результате прохождения учебной 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-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-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

## 5. Место практики в структуре ОПОП ВО

Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» входит в Блок 2 «Практики» учебного плана основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» основывается **на знании следующих дисциплин:** История; Безопасность жизнедеятельности; Право; Химия; Деловая культура в ресторанном бизнесе; 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.

Учебная практика имеет следующие 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		
	<i>очная</i>	<i>заочная</i>	<i>Ускоренная на базе СПО и ВО</i>
Объем практики в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем практики в часах	108		

## 6. Организация проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Прохождение учебной 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 учебной 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 учебной практики

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

Перед началом учебной 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 Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студент представляет руководителю практики от института отчет для рецензирования и последующей защиты.

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

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

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

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

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

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

- актуальность 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), сноска (шрифт – 12, через 1 интервал), с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

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

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

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

Темы отчета по учебной 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) учебной 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 учебной практике. В ходе выполнения общего задания обучающемуся надлежит изучить следующие вопросы:

#### **Тема 1. Экскурсии на предприятия отрасли**

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

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

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

2. Составить отчет по экскурсии.

#### **Перечень вопросов для составления отчета по экскурсии**

2.1 Наименование предприятия.

2.2 Режим работы.

2.3 Контингент питающихся

2.4 Ассортимент выпускаемой продукции.

2.5 Перечень основных и дополнительных услуг.

2.6 Формы обслуживания.

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

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

### **Тема 2. Посещение мастер - классов**

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

2. Составить отчет по проведенным мастер-классам.

#### **Перечень вопросов для составления отчета по мастер-классу**

2.1 Фамилия, Имя, Отчество специалиста, проводившего МК.

2.2 Место работы, должность.

2.3 Тема МК

2.4 Ассортимент представленной продукции.

2.5 Перечень продуктов и др. ингредиентов.

2.6 Способы обработки, приготовления блюда.

2.7 Способ сервировки и подачи блюда.

2.8 Вывод по МК.

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

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

#### **Практические задачи**

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

1.1 Рассчитать сырьё и продукты для приготовления 40 порций борща с черносливом и грибами по колонке №1 в марте.

1.2 Сколько порций супа лапши грибной можно приготовить по колонке 2 при наличии массой брутто 2 кг вермишели и 200г сушеных грибов?

1.3 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Картофель запеченный», по колонке 2, в декабре.

1.4 Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям блюда «Бефстроганов с гарниром» по колонке № 2 в январе?

1.5 Сколько капусты квашеной требуется для приготовления гарнира 25 порциям блюда «Гусь жареный» по колонке № 1?

1.6 Сколько порций каши вязкой молочной можно приготовить при наличии 5 кг манной крупы и 7л молока по колонке № 2?

1.7 Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.

1.8 Сколько требуется воды и соли для приготовления 200 порций каши пшеничной вязкой по колонке №1?

- 1.9 Сколько порций омуля, жареного фри, можно приготовить по колонке № 1, если поступило 5 кг омуля весом брутто?
- 1.10 Сколько порций трески заливной можно приготовить по колонке № 2 из 6 кг трески мелкой, поступившей без головы?
- 1.11 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций блюда «Котлеты рыбные любительские» по колонке № 2? Поступила треска мелкая, неразделанная. Заменить яйца и молоко на яичный порошок, и сухое молоко.
- 1.12 Поступил заказ на 30 порций блюда «Судак, во фритюре жареный». Достаточно ли 5кг судака, неразделанного мелкого, имеющегося на производстве? Если нет, то, сколько еще необходимо рыбы получить на складе?
- 1.13 Сколько порций котлет отбивных по колонке 2 можно приготовить из 20 кг свинины обрезной?
- 1.14 Сколько порций блюда «Ромштекс» можно приготовить, если на производство получена туша говядины 2 категории массой 160 кг?
- 1.15 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Кабачки, фаршированные мясом» по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории. Заказ на 30 января
- 1.16 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций блюда «Печень с грибами». На производстве имеется печень охлажденная. Заказ на 21 ноября?
- 1.17 Заменить 50 шт. яиц 1 категории меланжем и яичным порошком.
- 1.18 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Вареники ленивые» по колонке № 2. Яйца на производстве отборные, средней массой 52г
- 1.19 1. Определить массу нетто кеты соленой для приготовления 30 порций бутербродов с кетой соленой по 1 колонке.
- 1.20 Сколько потребуется окорока сырокопченого со шкурой (сибирского), используемого в вареном виде, чтобы получить 50 порций окорока массой по 50г на порцию?
- 1.21 Выписать продукты для приготовления 30 порций блюда «Винегрет с сельдью» по колонке № 2. На производстве сельдь соленая обезглавленная, заказ на 24 января.
- 1.22 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Салат мясной» по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, заказ на 10 мая.
- 1.23 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Сельдь рубленая» по колонке 1. На производство поступил 9%-ый уксус.
- 1.24 Сколько томат-пасты (20-30% сухих веществ) надо для приготовления 50 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», по колонке № 2?
- 1.25 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Желе молочное», если масса одной порции 150 г. Молоко цельное заменить сухим.
- 1.26 Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 25 порций чая со сливками.
- 1.27 Сколько требуется муки для приготовления 5 кг профитролей, если влажность муки 12,5%?
- 1.28 Сколько требуется говядины 2 категории, чтобы приготовить 180 порций пельменей «Московских»? Сколько потребуется других продуктов?
- 1.29 Выписать продукты для приготовления 50 шт. «Блинчиков с мясом». Молоко натуральное заменить сухим обезжиренным.
- 1.30 Выписать продукты для приготовления 100 порций оладий с яблоками.

### **Производственные ситуации**

2 Решение производственных ситуаций:

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Тема 4. Занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений**

1. Посетить занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений по обработке и нарезке овощей в технологической лаборатории Института.

2. Составьте таблицу кулинарного использования по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

Индивидуальное задание составляется руководителем практики с учетом общих рекомендаций.

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

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

#### **Тема 6. Занятия по проведению органолептической оценки блюд и кондитерских изделий**

На основании составленных технологических карт произвести органолептическую оценку данных блюд и изделий.

#### **Тема 7. Занятия по расчету пищевой и энергетической ценности блюд и изделий**

Для составленных технологических карт на блюда и изделия произвести расчет пищевой (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности.

#### **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 учебной 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 учебной практике**

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

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

## **10. Формы промежуточной аттестации**

Текущий и итоговый контроль осуществляется руководителем учебной практики, в соответствии с календарным планом во 2 семестре. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения заданий по учебной практике.

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

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

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

## **11. Фонд оценочных средств**

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

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

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

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

<b>№</b>	<b>Формируемые компетенции</b>	<b>Этапы формирования</b>	<b>Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студента</b>	<b>Форма текущего контроля</b>
2 Семестр				
1	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6;	Подготовительный	Вводное занятие Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов.	Устный опрос, собеседование
2	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1;	Практический	Практические занятия по решению задач и	Запись в дневнике

	ПК-3; ПК-6;		производственных ситуаций. Инструктаж по технике безопасности. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	практики
3	ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ПК-3; ПК-6;	Заключительный	Оформление индивидуального отчета по практике. Защита отчета по практике	Защита отчета

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

**Показатели оценивания форсированности компетенций в результате прохождения практики**

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

Наименование компетенции	Вид учебной работы обучающихся	Задание по практике
<b>ОК-6</b> - Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Основные принципы и методы саморазвития и самореализации; применять их на практике; способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе прохождения учебной практики	<p><b>Общие задания:</b> развитие у студентов комплексного системного естественнонаучного мышления; закрепление общих представлений студентов о принципах и законах функционирования предприятия общественного питания, знаний по дисциплинам общепрофессиональной и специальной подготовки;</p> <p><b>Индивидуальное:</b> ознакомление со специфическими особенностями работы технолога; раскрытие прикладного характера рассматриваемых в учебных дисциплинах базовых понятий и категорий</p>



<p><b>ОК-7</b> - Способностью к самоорганизации и самообразованию</p>	<p>Умение проявлять навыки самоорганизации и формирование навыков самообразования</p>	<p><b>Общие задания:</b> Выполнять самостоятельно общие задания руководителя, находить необходимую учебную информацию, работать с нормативными документами</p> <p><b>Индивидуальное:</b> Самостоятельно выполнять индивидуальные задания руководителя</p>
<p><b>ОК-9</b> – Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>Действовать в условиях возникновения стихийных бедствий и техногенных аварий; применять подручные средства индивидуальной защиты.</p>	<p><b>Общие задания:</b> Изучить основные виды природных и техногенных опасностей; основные требования личной безопасности.</p> <p><b>Индивидуальное:</b> Овладеть навыками приемов оказания первой медицинской помощи;</p>
<p><b>ОПК-1</b> - 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.</p>	<p>Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, обработки и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; пользоваться программным обеспечением для решения профессиональных задач.</p>	<p><b>Общие задания:</b> изучить сущность и значение информации в развитии современного информационного общества; понятия об информационных ресурсах и средствах, их типах;</p> <p><b>Индивидуальное:</b> Самостоятельно выполнять поиск информации для выполнения индивидуальных заданий руководителя</p>
<p><b>ПК-3</b> – 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.</p>	<p>Проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.</p>	<p><b>Общие задания:</b> Изучить 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.</p> <p><b>Индивидуальное:</b></p>

		Самостоятельно выполнять индивидуальные задания руководителя по определению показателей органолептической оценки готовой продукции питания.
<b>ПК-6</b> – Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	<b>Общие задания:</b> изучить отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; <b>Индивидуальное:</b> Самостоятельно выполнять индивидуальные задания руководителя

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>

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

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

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

### Вопросы к зачету

1. Общественное питание - функции и развитие
2. Понятие технологического цикла производства кулинарной продукции. Характеристика технологического цикла производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
3. Классификация продукции предприятия общественного питания
4. Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Способы и режимы механической кулинарной обработки.
5. Тепловая кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки.
6. Нормативная документация предприятий общественного питания. Сборники рецептов, технологические карточки, технико-технологические карты, ТУ и ТИ, сертификаты качества (дать определение каждому документу и его краткое описание)
7. Технологический процесс производства кулинарной продукции, его схемы для различных предприятий. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовых блюдах, технологических потерях, отходах, показателях безопасности и качества.
8. Показатели и методы оценки и контроля качества продукции общественного питания. (ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.).
9. Контроль качества продукции общественного питания по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим и биохимическим показателям.
10. Показатели качества кулинарной продукции. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции общественного питания.

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

## **13. Материально-техническое обеспечение учебной практики**

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обеспечена:

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

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

Заведующий кафедрой технологии  
и организации питания и услуг

Ю.Г. Степанян

**Карта обеспеченности 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/rexplorer/service/standart/v3">http://allcafe.ru/profy/rexplorer/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 [Электронный ресурс]. общественного питания.					
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

**практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

студента \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

1 курса, группы ТП-11 \_\_\_\_\_  
(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

**Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

студента \_\_\_\_\_  
(ФИО)

1 курса, группы ТП-11

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации)

\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

Начат \_\_\_\_\_  
(дата)

Окончен \_\_\_\_\_  
(дата)



**Формы технологических карт****Форма ТК-1**

Источник рецептуры <\*> \_\_\_\_\_  
(наименование организации и предприятия)

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**

Наименование блюда (изделия)

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

**Пищевая и энергетическая ценность**

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

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

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Условия и сроки реализации

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи:

**Зав. производством**

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

**Калькулятор, технолог (при наличии)**

(наименование организации и предприятия)

Источник рецептуры <\*>

**Технологическая карта № \_\_\_\_\_**

Полуфабрикаты в г.

**Выход:**

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

**Пищевая и энергетическая ценность**

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

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

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Условия и сроки реализации

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи:  
Зав. производством  
(или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)  
Калькулятор, технолог (при наличии)





## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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 практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

студенту \_\_\_\_\_  
(ФИО)

(факультет, курс, группа)

1. Место прохождения практики

2. Календарный план

№№ п\п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
1	Подготовительный	<p>Тема 1. Экскурсии на предприятия отрасли</p> <p>1. Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.</p> <p>Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.</p> <p>Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены.</p> <p>2. Составить отчет по экскурсии.</p> <p>Тема 2. Посещение мастер – классов</p> <p>1. Посещение лекций специалистов отрасли, посещение мастер – классов.</p> <p>2. Составить отчет</p>	
2	Практический	<p>Тема 3. Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций</p> <p>1. Решение производственных задач и ситуаций по заданию преподавателя</p> <p>Тема 4. Занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений</p> <p>1. Посетить занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений по обработке и нарезке овощей в технологической лаборатории Института.</p> <p>2. Составьте таблицу кулинарного использования по форме, представленной в МУ</p> <p>Тема 5. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда</p>	

№№ п\п	Наименование этапа (раздела) практики	Содержание выполняемых работ и заданий по программе практики	Календарные сроки (даты выполнения)
		1. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюд по заданию преподавателя (5 шт.). 2. Проведение органолептической оценки готовых блюд 3. Расчет пищевой и энергетической ценности блюд	
3	Заключительный		

3. 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)*