

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 образования и науки Российской Федерации  
Пермский институт (филиал)  
федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Одобрено  
на заседании Учено-методического совета  
Пермского института (филиала)  
протокол № 9 от 20 июня 2018г.

Председатель совета  В.Н. Яковлев

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.03(Пд) Преддипломная 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 академический бакалавриат

Пермь– 2018 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

Целью производственной практики «Преддипломная практика» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» является закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения и прохождения учебной и первого этапа производственной практики, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная), проведение необходимых исследований и написание выпускной квалификационной работы.

Основные задачи преддипломной практики:

- научиться прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции с учетом новейших достижений в области технологии;
- овладеть навыком организации работы всех подразделений ПОП с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;
- научиться находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.;
- овладеть методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий, методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- овладеть методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции и практическими навыками производства кулинарной продукции, организацией производства и обслуживания потребителей.

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 № 8 от «28» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой

*Св. Ю.В. Степанен* / Ф.И.О. степень, звание)

(подпись)

\*Согласовано

*Морозов*

(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 программу  
утверждены на заседании кафедры \_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

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

Одобрено Учебно-методическим советом института  
\_\_\_\_\_,  
протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_ г.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ</b>	<b>5</b>
Цель практики	5
Учебные задачи практики	5
Место практики в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)	5
Требования к результатам освоения содержания практики	6
Объекты и сроки прохождения практики	17
Организация руководства практикой от кафедры	18
обязанности руководителя практики от предприятия	18
Обязанности студента-практиканта	19
<b>II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>19</b>
Тематический план	19
Составление и оформление отчета по практике	21
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	<b>23</b>
<b>IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>24</b>
<b>V. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>24</b>
Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	24
Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	25
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующие этапы формирования компетенций	26
Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	26
<b>VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>27</b>
Приложение 1 Титульный лист (образец)	30
Приложение 2 Характеристика (образец)	31
Приложение 3 Указания по применению и заполнению форм первичной учетной документации для общественного питания	32
Приложение 4 Порядок внедрения стандартов ИСО на предприятии	38
Приложение 5 Функции системы качества	40
Приложение 6 Разработка плана качества продукции	42
Приложение 7 Программа производственного контроля	44
Приложение 8 Перечень работ по открытию предприятия	46
Приложение 9 Источники продовольственного снабжения предприятия общественного питания	46
Приложение 10 Дневник практики	47

# І. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Целью производственной практики «Преддипломная практика» по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» является:

закрепление и углубление знаний и умений, полученных студентами в процессе обучения и прохождения учебной и первого этапа производственной практики, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности по основным ее видам (производственно-технологическая, организационно-управленческая, научно-исследовательская, проектная), проведение необходимых исследований и написание выпускной квалификационной работы.

Основные задачи преддипломной практики:

- научиться прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции с учетом новейших достижений в области технологии;
- овладеть навыком организации работы всех подразделений ПОП с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции;
- научиться находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического и холодильного оборудования и др.;
- овладеть методами расчета потребности и рациональному расходу сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий, методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- овладеть методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции и практическими навыками производства кулинарной продукции, организацией производства и обслуживания потребителей.

## ***Место в структуре ОПОП ВО (основной профессиональной образовательной программы высшего образования)***

Производственная практика «Преддипломная 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»

Преддипломная практика проводится на предприятиях общественного питания с предоставлением услуги обслуживания официантами, после теоретического обучения на 4 курсе. Она проводится в 8 семестре с общей продолжительностью в 8 недель (9 з.е./ 324 часа).

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	Ускоренная на базе СПО и ВО
Объем практики в зачетных единицах	9		
Объем практики в часах	324		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	<b>0/4</b>		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	<b>0</b>		
в том числе:			

• лекции	-		
• лабораторные занятия	-		
• практические занятия			
2.Электронное обучение (Элек.)			
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
5. Индивидуальные консультации (ИК)	2		
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>0/320</b>		
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	0/320		

Практика основывается на знании следующих дисциплин:

Химия;

Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Технология продукции общественного питания;

Проектирование предприятий общественного питания;

Физиология питания;

Технология ресторанной продукции за рубежом;

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе и др.

#### **Требования к результатам освоения содержания практики**

**ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29**

Процесс технологической практики направлен на формирование следующих компетенций:

#### **Общекультурные компетенции выпускника:**

ОК-1 Способность использовать знания для формирования мировоззренческой позиции  
**Знать:** основные обществуведческие понятия, основы философских законов и теории, иметь представления о теориях происхождения общества и государства, закономерностях развития социума и функционирования, о социально-политическом устройстве России.

**Уметь:** применять основные категории и законы гуманитарных дисциплин, логически и последовательно излагать факты, объяснять причинно-следственные связи, вести диалог на основе равноправных отношений и взаимного уважения.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой, историческими и правовыми документами,

ОК-2	Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>способами поиска, сбора, обработки, анализа, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами, организацией и планированием как индивидуальной, так и групповой работы.</p> <p><b>Знать:</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной экономической истории; иметь представление о системе исторического знания, его месте в формировании научной картины мира;</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, выявлять проблемы, причинно-следственные связи, закономерности и главные тенденции развития исторического процесса; использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; определять свою гражданскую позицию, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре; логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь</p>
ОК-3	Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Владеть:</b> методами изучения истории, приемами работы с исторической литературой и источниками.</p> <p><b>Знать:</b> основные понятия, категории и методологию экономической науки; закономерности функционирования современной экономики на микро- и макроуровне; современное состояние мирового хозяйства и особенности российской экономики; роль государства в рыночной экономике и основные направления экономической политики</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты; использовать принципы, законы и модели экономической теории для анализа экономических проблем (в том числе в сфере производства продуктов питания) и решения профессиональных задач</p> <p><b>Владеть:</b> культурой экономического мышления, способностью к обобщению и анализу; методами использования экономических законов и моделей для анализа экономических явлений и процессов; навыками самостоятельной аналитической работы, критического восприятия информации</p>
ОК-4	Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	<p><b>Знать:</b> основные юридические понятия, нормативные правовые документы; знать основные проблемы правового регулирования сферы своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> ориентироваться в системе законодательства</p>

		и нормативных правовых актов, регулирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности; принимать решения и совершать действия в точном соответствии с законом; четко представлять сущность, характер и взаимодействие правовых явлений.
		<b>Владеть:</b> навыками социального взаимодействия на основе принятых в обществе моральных и правовых норм.
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<p><b>Знать:</b> лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка).</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу.</p> <p><b>Владеть:</b> иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства.</p>
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p><b>Знать:</b> 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.</p> <p><b>Уметь:</b> самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде.</p> <p><b>Владеть:</b> вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.</p>
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b> особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> управлять работой коллектива и работать в команде</p> <p><b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием</p>
ОК-8	Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> социальную роль физической культуры в жизни современного человека и общества в целом, ее возможности в восстановлении генофонда нации и возрождении трудового потенциала, повышении качества трудовых ресурсов; научно-теоретические и практические основы здорового образа и стиля жизни;</p> <p><b>Уметь:</b> использовать средства и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма, укрепления</p>



здоровья, коррекции физического развития и телосложения, предупреждения профессиональных заболеваний и травматизма; применять физические упражнения, различные виды спорта для формирования и развития психических качеств, свойств личности, необходимых в социально-культурной и профессиональной деятельности (нравственно-волевых, коммуникативных, организаторских, лидерских, уверенности в своих силах, самодисциплины, гражданственности и патриотизма).

**Владеть:** методикой самостоятельного использования средств физической культуры и спорта для рекреации в процессе учебной и профессиональной деятельности; должным уровнем физической подготовленности и физического развития, необходимых для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения в вузе, а также для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения;

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

**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 выпускника

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

**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

ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p><b>Знать:</b> ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли;</p> <p><b>Уметь:</b> использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий</p>
ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<p><b>Знать:</b> правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять технические средства обучения и наглядные пособия; использовать нормативные и технологические документы, разработки научных учреждений, патентно-лицензионную литературу и материалы профессиональных изданий по контролю качества</p> <p><b>Владеть:</b> навыками комплексной экспертной оценки продукции и услуг</p>
ОПК-4	Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	<p><b>Знать:</b> способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов технологического оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятий отрасли</p> <p><b>Владеть:</b> практическими навыками использования технологического оборудования с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; методами расчета и анализа технико-экономических показателей работы технологического оборудования</p>
ОПК-5	Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики</p>

предприятия питания; методами расчета потребности предприятия питания в сырье

### Профессиональные компетенции выпускника:

- ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
- Знать:** факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
- Уметь:** рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
- Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
- ПК-2 Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
- Знать:** системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.
- Уметь:** работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.
- Владеть:** методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных

ПК-3	<p>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>технологий.</p> <p><b>Знать:</b> 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>Уметь:</b> 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.</p>
ПК-4	<p>Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><b>Знать:</b> структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
ПК-5	<p>Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p><b>Знать:</b> рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать ассортиментную политику, разрабатывать производственную программу предприятий питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p>

ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	<p><b>Владеть:</b> методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p> <p><b>Знать:</b> отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания, разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; правовые основы системы стандартизации и сертификации.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания</p> <p><b>Владеть:</b> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
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	<p><b>Знать:</b> требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p> <p><b>Владеть:</b> 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</p> <p><b>Знать:</b> средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств</p>
ПК-8	Способность обеспечивать функционирование	

	системы поддержки и технологических процессов производства здоровья и безопасности продукции питания; безопасность труда персонала жизнедеятельности; санитарно-гигиенические предприятия питания, требования, предъявляемые к предприятиям анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	<b>Уметь:</b> внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания. <b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-9	Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	<b>Знать:</b> требования безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <b>Уметь:</b> проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям. <b>Владеть:</b> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ПК-10	Способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	<b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания. <b>Уметь:</b> использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <b>Владеть:</b> формами, средствами и методами обслуживания потребителей; технологиями разработки нормативной документации с использованием инновационных технологий; методиками расчетов основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания
ПК-11	Способность осуществлять мониторинг проведения	<b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы мотивации персонала. <b>Уметь:</b> использовать стандартные и методики при

	мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	оценке программ стимулирования персонала. <b>Владеть:</b> методами разработки программ стимулирования персонала в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-12	Способность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	<b>Знать:</b> средства и методы оценки профессионального уровня персонала. <b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения; оценивать наличие требуемых умений у членов команды. <b>Владеть:</b> методами и методиками оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения.
ПК-13	Способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	<b>Знать:</b> особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей. <b>Уметь:</b> организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания. <b>Владеть:</b> методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания.
ПК-14	Способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	<b>Знать:</b> экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; основы бухгалтерского учета и налоговой системы; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, особенности мониторинга и анализа финансово- хозяйственной деятельности предприятия питания. <b>Уметь:</b> оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля. <b>Владеть:</b> навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия.
ПК-15	Способность	<b>Знать:</b> основы маркетинга

- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
- 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-16 Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
- Знать:** функции менеджмента, принципы построения организационных структур и распределения функций управления.
- Уметь:** самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции
- Владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками экономического анализа производства продукции питания.
- ПК-17 Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
- Знать:** экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы; основы экологического права; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания.
- Уметь:** самостоятельно анализировать экономическую и научную литературу; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья.
- Владеть:** навыками критического восприятия информации; методами экономической оценки ущерба от деятельности предприятия; методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики.
- ПК-18 Готовность осуществлять необходимые меры
- Знать:** отечественные и международные стандарты и безопасности при возникновении чрезвычайных



	<p>безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> применять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера.</p>
ПК-19	<p>Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	<p><b>Знать:</b> методы и средства измерения физических величин, правовые основы и системы стандартизации и сертификации.</p> <p><b>Уметь:</b> обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.</p>
ПК-20	<p>Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	<p><b>Знать:</b> источники, правила подбора информации.</p> <p><b>Уметь:</b> классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия.</p> <p><b>Владеть:</b> методами стимулирования работника, средствами коммуникации.</p>
ПК-21	<p>Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации</p>	<p><b>Знать:</b> обучающие программы.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала.</p> <p><b>Владеть:</b> методами аттестации работников производства и методами приема решения по результатам аттестации.</p>
ПК-22	<p>Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия</p>	<p><b>Знать:</b> бизнес планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы.</p> <p><b>Уметь:</b> получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками экономического анализа производства продукции питания</p>

- ПК-23 Способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- Знать:** разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.  
**Уметь:** формировать профессиональную команду  
**Владеть:** способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
- ПК-24 Способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
- Знать:** основные направления исследований  
**Уметь:** проводить исследования и анализировать результаты экспериментов.  
**Владеть:** методиками исследования и навыками анализа результатов эксперимента.
- ПК-25 Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
- Знать:** отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.  
**Уметь:** анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания.  
**Владеть:** навыками анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
- ПК-26 Способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
- Знать:** теоретический материал по конкретному эксперименту, методы и способы подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;  
**Уметь:** обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.  
**Владеть:** статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
- ПК-27 Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
- Знать:** структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания.  
**Уметь:** разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания.  
**Владеть:** методами контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировки и оснащения предприятий питания.

ПК-28	<p>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)</p>	<p><b>Знать:</b> проектирование и реконструкцию предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проектирование предприятий общественного питания, оформления технического задания и квалифицированной оценки проекта.</p>
ПК-29	<p>Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p><b>Знать:</b> правила составления проектной документации.</p> <p><b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b> методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

### ***Объекты и сроки прохождения практики***

Преддипломная практика проходит на базе предприятий общественного питания различных типов с предоставлением услуги обслуживания официантами, с которыми кафедра заключает договор прохождения преддипломной практики студентов в течение 8 семестра.

Базовые предприятия для студентов должны иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности, предусмотренные программой. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года..

Студент имеет возможность самостоятельно определить место практики, которое он должен своевременно (до начала практики) согласовать с руководством кафедры и отделом по практике и предоставить гарантийное письмо с указанием названия фирмы, предприятия, адреса и телефона.

Место практики устанавливают отдел практики и кафедра применительно к каждому студенту.

### ***Организация руководства технологической практикой***

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

- приказ директора о направлении студентов по местам практики и назначении руководителей;
- рабочие программы практики и календарно-тематические планы их выполнения.

Перед практикой проводится инструктаж студентов. При этом рассматриваются следующие основные вопросы:

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

### ***Обязанности руководителя практики от кафедры:***

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

Преподаватели кафедры обязаны:

- проводить консультацию со студентом о порядке выполнения программы практики и написания отчета;
- корректировать тематику вопросов практики с учетом специфики базы практики или связанных с научно-исследовательской работой кафедры;
- консультировать студентов по вопросам практики;
- проводить собеседование (не менее одного раза в неделю) со студентом и выявлять степень усвоения материалов, приобретения навыков самостоятельной практической работы;
- систематически контролировать выполнение программы практики;
- контролировать своевременную сдачу отчетов по практике на кафедру (не позднее 2-х дней после окончания практики);
- организовать защиту отчетов по практике.

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

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

- организовать и контролировать прохождение практики в соответствии с программой и графиком;
- проводить инструктаж студента по охране труда и технике безопасности;
- ознакомить с организационной структурой и основными видами производственной деятельности предприятия;
- обеспечить рабочее место студенту;
- оказывать содействие студенту в сборе материала и выполнении индивидуальных заданий;
- предоставить студенту возможность пользоваться имеющейся на предприятии литературой, а также нормативной, технологической, технической и правовой документацией;
- консультировать по вопросам прохождения практики;
- по окончании практики дать письменную характеристику об отношении студента к работе, выполнению программы практики и индивидуальных заданий.

### **Обязанности студента-практиканта**

- оформить медицинскую книжку и пройти медицинский осмотр по месту жительства;
- соблюдать действующие на предприятии правила внутреннего распорядка, режим работы;
- пройти инструктаж и выполнять правила пожарной безопасности, техники безопасности при работе с механическим, технологическим и холодильным оборудованием, по охране труда;
- выполнить программу практики в полном объеме в установленные сроки;
- своевременно подготовить отчет о практике и систематизировать материалы по индивидуальному заданию (индивидуальное задание может быть оформлено в виде отдельного раздела отчета);
- представить отчет на проверку руководителю предприятия за 3 дня до окончания практики;
- предъявить на кафедру оформленные и заверенные подписью и печатью предприятия отчет и характеристику;
- защитить в установленный срок отчет на кафедре.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Тематический план практики**

№ п/п	Тема	Количество часов	Методика проведения
1	Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия	12/432	Консультации в учебном заведении
2	Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания		Консультации в учебном заведении, на производстве
3	Тема 3. Организация служб качества предприятия		Консультации в учебном заведении, на производстве
4	Тема 4. Процесс обслуживания. Формы и методы. Организация обслуживания посетителей		Консультации в учебном заведении, на производстве
5	Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия		Консультации в учебном заведении, на производстве
	Всего	9/324	
	Защита отчетов		

### **Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия**

Студент представляет краткую характеристику предприятия: режим работы, месторасположение, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационно-правовую форму, структуру управления предприятием.

Студент должен изучить:

- схему структуры помещений предприятия, взаимосвязь основных и вспомогательных помещений, их увязку с производственно-торговым процессом;

- дать характеристику функций каждого подразделения, требования к помещениям, организация труда. Характеристика помещений включает назначение, требования к

организации производственного процесса, условия микроклимата, производственный дизайн;

- описать дизайн интерьера торговых помещений;
- изучить ассортиментный перечень выпускаемой продукции;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.

## **Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания**

Задача руководителя производства и организаторов труда заключается в том, чтобы обосновать правильный выбор методов труда, подготовить все необходимое для успешной работы и обеспечить стимулирование целенаправленного поведения работающих. Производительность труда последних зависит от правильной постановки перед ним задания, от организации его рабочего места, от состава бригады и взаимосвязи участников бригады в процессе труда.

Студент должен ознакомиться:

- с используемой на производстве нормативной и технологической документацией;
- с порядком оперативного планирования работы производства;
- с существующей организацией труда на производстве;
- с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Освоить навыки составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии (Приложение 3).

Принять участие в работе инвентаризационной комиссии.

Провести анализ организации технологического процесса на предприятии.

Сделать вывод по существующей организации производства.

Разработать предложения, направленные на совершенствование организации и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий, улучшения качества продукции, обновление ассортимента с учетом спроса и конкурентоспособности предприятия.

## **Тема 3. Организация служб качества предприятия**

Конкуренция – неотъемлемая составная часть рыночной среды; без нее немислим развитой рынок. У потребителей возникает возможность выбора. Основной задачей каждого предприятия является повышение качества производимой продукции и услуг и их безопасности. Основные критерии конкурентоспособности в общественном питании – безопасность, качество, ассортимент, цена предлагаемой продукции, сервисные услуги. Производитель стремится добиться стабильного качества своей продукции, использовать все методы, выработанные мировой и отечественной практикой. Важнейшими из них является разработка и внедрение системы качества.

Повышение конкурентоспособности предприятия, повышение престижа предприятия, повышение эффективности менеджмента качества (Приложение 4).

Функции системы качества. Структурообразующие элементы системы качества (Приложение 5).

Разработка плана качества продукции. Использование типовых, временных графиков планирования качества. Создание межфункциональной команды (Приложение 6).

Разработка программы производственного контроля предприятия (Приложение 7).

## **Тема 4. Процесс обслуживания. Формы и методы.**

### **Организация обслуживания посетителей**

Проблема ресторана - дождаться своего посетителя, который обязательно будет возвращаться в заведение. Необходимые условия для этого: безукоризненный и

ненавязчивый сервис, профессиональный квалифицированный штат, отличный менеджмент, грамотно составленные меню и карта вин, оригинальный интерьер.

Студент должен ознакомиться:

- с ассортиментом столовой посуды, приборов, текстиля;
- с порядком подготовки зала к обслуживанию;
- вариантами сервировки столов в зависимости от вида обслуживания;
- правилами и последовательностью подачи блюд, напитков;
- с работниками торговой группы, их обязанностями;
- с видами банкетов и специальных форм обслуживания;
- с услугами, предоставляемыми предприятиями питания различных типов и классов.

### **Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия**

Изучение и оценка стиля руководства и личных деловых качеств руководителя.

Анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия.

Разработка предложений по рациональному использованию рабочего времени.

План организационно-технических мероприятий включает перечень работ по открытию, их продолжительность, ответственных за выполнение. (Приложение 8).

Ознакомление с техническими средствами управления. Оценка роли руководителя в проведении коммерческих сделок. Ознакомление и анализ рекламной деятельности в предприятии.

Исходя из месторасположения предприятия определить наиболее удобные источники снабжения: продовольственные базы, предприятия пищевой промышленности, заготовочные предприятия и др. с указанием адреса (Приложение 9).

### ***Составление и оформление отчета по практике***

#### **Тема 1. Организация производственно-торгового процесса предприятия**

Ознакомление с предприятием

1. Ознакомится с предприятием (организационно-правовая форма, тип и класс предприятия, месторасположение, режим работы, контингент питающихся, перечень предоставляемых услуг, структура управления, структура помещений с характеристикой каждого подразделения, требования к помещениям, микроклимат, производственный дизайн). Снять копии документов, подтверждающих факт работы поп.
2. Дать характеристику производственному и обслуживающему штату сотрудников, ознакомиться с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты на предприятии.
3. Ознакомиться и описать дизайн интерьера торговых помещений, контингент питающихся, предоставляемые услуги на предприятии.
4. Ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции, условиями ее реализации.
5. Сделать вывод по первой теме.

#### **Тема 2. Организация труда в подразделениях предприятия питания**

Работа в качестве дублера заведующего производством  
(шеф-повара)

1. Ознакомится с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Дать описание документов, используемых при работе. (снять копии данных документов - ТК, ТТК, СП).
2. Ознакомиться с порядком оперативного планирования работы производства. Описать порядок оперативного планирования на производстве. Перечислить факторы, которые учитываются при составлении меню, указать какой вид меню используется на предприятии (снять копию меню, указав его достоинства и недостатки).
3. Изучить существующую организацию труда на производстве. Описать

- обязанности зав. производством и др. категорий работников в соответствии с ГОСТом.
4. Ознакомится с оборудованием, установленным в производственных цехах и на раздаче. Дать описание организации рабочих мест и их оснащенности.
  5. Ознакомится с порядком отпуска готовой продукции с производства.
  6. Освоить навыки составления отчета о работе производства за день по форме, применяемой на предприятии (Приложение 3), оформить документально. Описать порядок составления отчета о работе за день зав. производством.
  7. Принять участие в работе инвентаризационной комиссии., описать порядок ее работы. Указать в какие сроки и как проводится снятие остатков на производстве. Снять копию (или оформить) инвентаризационной ведомости.
  8. Провести анализ организации технологического процесса на предприятии. Внести свои предложения по совершенствованию организации работы на производстве (не менее трех).
  9. Сделать вывод по существующей организации производства.

### **Тема 3. Организация служб качества предприятия**

#### Контроль за деятельностью предприятия

1. Дать характеристику менеджмента и системы качества. Описать порядок осуществления контроля за деятельностью предприятия. Перечислите органы контроля. (Снимите копию акта о контроле за предприятием). Укажите, какие меры приняты по этим актам.
2. Описать как осуществляется контроль со стороны зав. производством за работой в цехах, за правильностью эксплуатации оборудования, за соблюдением рецептур, за соблюдением санитарных правил.
3. Описать, в чем заключаются основные критерии создания системы организации контроля качества выпускаемой продукции.
4. Описать, что включает в себя органолептический анализ продукции общественного питания.
5. Изучить на каких принципах основывается бракераж готовой продукции. Принять участие в бракераже готовой продукции (снять копию выписки из бракеражного журнала).
6. Разработка программы производственного контроля предприятия (Приложение 5).
7. Сделать выводы по теме.

### **Тема 4. Процесс, формы и методы обслуживания. Обслуживание посетителей**

#### Работа в качестве дублера метрдотеля (менеджера зала)

1. Дать описание обязанностей метрдотеля и др. работников торговой группы, согласно ГОСТу. Изучить систему материальной ответственности работников торговой группы (снять копию договора о материальной ответственности).
2. Описать график выхода на работу торговой группы работников, описать их обязанности (указать как они справляются со своими обязанностями).
3. Описать порядок подготовки зала к обслуживанию. Зарисовать схему расстановки столов в зале. Зарисовать схему сервировки столов (на одно место) для различных видов обслуживания с указанием посуды и приборов.
4. Дать описание организации процесса обслуживания в зале с указанием подачи блюд (не менее 5). Описать как производится расчет официанта с посетителем (снять копию реестра счетов официанта).
5. Дать описание правил приема заказов на проведение банкета (по выбору студента). Описать порядок его проведения.
6. Перечислить специальные формы обслуживания, используемые на базе практики.



7. Сделать вывод по теме.

### **Тема 5. Организационно-технические мероприятия предприятия**

Работа в качестве дублера директора (управляющего)

1. Дать описание прав и обязанностей директора. Изучить стиль работы руководителя, его личные и деловые качества. Дать анализ одного рабочего дня руководителя
2. Дать описание порядка приема и увольнения работника (снять копию контракта или приказа). Изучить порядок доведения решения до исполнителей и организацию их исполнения (снять копии 2 приказов из книги приказов. Перечислить какие меры принимаются руководителем по повышению квалификации работников.
3. Перечислить, какие технические средства применяются а базе практики и как они используются. Перечислить виды информации, которые использует руководитель в процессе работы.
4. Разработать план организационно-технических мероприятий с указанием перечня работ по открытию, их продолжительность, ответственных за выполнение. (Приложение 8).
5. Изучить рекламную деятельность на предприятии. Какие современные рекламные средства используются на предприятии. Внесите свои предложения по совершенствованию рекламы и увеличению объема предоставляемых предприятием услуг.
6. Описать организацию логистики на предприятии. Описать источники поступления товаров на предприятие (Приложение 9). Изучить порядок заключения договоров поставки. Снять копию договора поставки.
7. Провести анализ эффективности использования рабочего времени руководителя предприятия. Разработать предложения по рациональному использованию рабочего времени.
8. Сделать вывод по теме.

## **III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе прохождения преддипломной практики используются следующие образовательные технологии:

### ***Стандартные методы обучения:***

- работа студентов на предприятиях общественного питания;
- самостоятельная работа студентов вне аудитории, в которую включаются выполнение разделов практики в соответствии с выданным заданием и рекомендованными источниками литературы; освоение методов анализа информации и интерпретации результатов; выполнение заданий в рамках практики с использованием нормативно-технических документов и информационных источников (лекции, статьи, учебники, сайты в сети Интернет);
- консультации преподавателей по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе ее выполнения;
- подготовка отчета по практике и доклада по нему, выполнение практических заданий.

### ***Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:***

- обсуждение подготовленных студентами этапов работ по практике;
- защита отчета по практике.

## IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Текущий и итоговый контроль осуществляется руководителем преддипломной практики, в соответствии с календарным планом в 8 семестре. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения задания по преддипломной практике.

В ходе выполнения практики каждым студентом обязательно заполняется Дневник по практике.

Формой отчетности по практике является отчет.

Формой промежуточной аттестации преддипломной практики является зачет с оценкой, который проводится как защита отчета по преддипломной практике. Методические указания по составлению и оформлению отчета по практике представлены во II разделе рабочей программы и в Приложениях.

## V. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

### *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
1	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	Подготовительный	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием общественного питания: форма собственности и организационно-правовая форма, технологическая деятельность, техническая оснащенность. Инструктаж по технике безопасности	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики
2	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	производственный	Общая характеристика предприятия Организация работы складского хозяйства предприятия Работа заготовочных цехов предприятия Овощной цех Мясо-рыбный цех Работа доготовочных цехов. Кондитерский (мучной) цех Работа на раздаче Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии Изучение и анализ технической оснащенности предприятия	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий, запись в дневнике практики

			Работа в качестве дублера заведующего производством	
3	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29	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 сформированности компетенций в результате прохождения практики

№	Формируемые компетенции	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций		
		Подготовительный этап	Практический этап	Заключительный этап
1	ОК-1	+	+	+
2	ОК-2	+	+	+
3	ОК-3	+	+	+
4	ОК-4	+	+	+
5	ОК-5	+	+	+
6	ОК-6	+	+	+
7	ОК-7	+	+	+
8	ОК-8	+	-	-
9	ОК-9	+	+	+
10	ОПК-1;	+	+	+
11	ОПК-2	+	+	+
12	ОПК-3	+	+	+
13	ОПК-4	+	+	+
14	ОПК-5	+	+	+
15	ПК-1	+	+	+
16	ПК-2	+	+	+
17	ПК-3	+	+	+
18	ПК-4	+	+	+
19	ПК-5	+	+	+
20	ПК-6	+	+	+
21	ПК-7	+	+	+
22	ПК-8	+	+	+
23	ПК-9	+	+	+
24	ПК-10	+	+	+
25	ПК-11	+	+	+
26	ПК-12	+	+	+
27	ПК-13	+	+	+
28	ПК-14	+	+	+
29	ПК-15	+	+	+
30	ПК-16	+	+	+
31	ПК-17	+	+	+
32	ПК-18	+	+	+

33	ПК-19	+	+	+
34	ПК-20	+	+	+
35	ПК-21	+	+	+
36	ПК-22	+	+	+
37	ПК-22	+	+	+
38	ПК-23	+	+	+
39	ПК-24	+	+	+
40	ПК-25	+	+	+
41	ПК-26	+	+	+
42	ПК-27	+	+	+
43	ПК-28	+	+	+
44	ПК-29	+	+	+

Оценки по результатам защиты отчета выставляются по следующим критериям:

**Шкала оценки результатов прохождения практики**

№	Оцениваемый вид проведенной работы	Критериальные позиции оценки	Общее количество баллов	Максимальное количество баллов по отдельным позициям
1	Качество выбранного материала для проведения анализа	Количество подобранных источников (мин.-5)	30	10
		Наличие современных данных		10
		Использование современной нормативной информации		10
2	Выполнение общих требований к проведению практики	Своевременное выполнение отдельных этапов практики	30	10
		Посещение консультаций преподавателя		10
		Выполнение требований руководителя по проведению исследования		10
3	Качественная оценка проведенного исследования	Выполнение требований к оформлению отчета по практике	40	10
		Выполнение требований к содержательной части отчета		10
		Оценка степени самостоятельности проведенной работы		10
		Оценка качества проведенной работы		10

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

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки
85 – 100 баллов	оценка «отлично»/«зачтено»
70 – 84 баллов	оценка «хорошо»/«зачтено»

50 – 69 баллов	оценка «удовлетворительно»/«зачтено»
менее 50 баллов	оценка «неудовлетворительно»/«незачтено»

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

Зачет с оценкой по практике по учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела предусмотрен в форме защиты отчета по практике.

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

Зачет с оценкой по практике по учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела предусмотрен в форме защиты отчета по практике.

Основные вопросы, выносимые на защиту

1. Организация производственно-торгового процесса предприятия
2. Организация труда в подразделениях предприятия питания
3. Организация служб качества предприятия
4. Процесс обслуживания. Формы и методы. Организация обслуживания посетителей
5. Организационно-технические мероприятия по открытию предприятия

## **VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Рекомендуемая литература**

#### **Основная литература:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Пестова И.Г. Руководство по выполнению курсовых проектов и выпускной квалификационной работы. Технологические расчеты: Учебное пособие.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).

#### **Дополнительная литература:**

1. Пестова И.Г., Степанян Ю. Г. Спецификация оборудования, посуды и кухонного инвентаря предприятий общественного питания Учебное пособие.
2. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
3. Терминологический словарь: для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина, И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин и др. Режим доступа: [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru).
4. 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».

### **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. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
12. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
13. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
14. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

### **Рекомендуемые Интернет-ресурсы:**

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.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.

### *Материально-техническое обеспечение практики*

Филиал университета располагает информационно-библиотечным фондом, обладающим нормативно-техническими и научными изданиями по проблемам организации предприятий общественного питания, к которым обеспечен доступ каждому обучающемуся. Имеется доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями научной литературы и специализированных периодических изданий, а также официальными, справочно-библиографическими изданиями.

Компьютерные классы имеют необходимый комплекс программных средств и обеспечивают предоставление необходимого рабочего времени для подготовки различных проектов и заданий по практике.

Для защиты отчетов по практике необходимым оборудованием аудиторий являются ноутбуки и проекторы.

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

**Кафедра «Технологии и организации питания и услуг»**

Отчет

о прохождении преддипломной практики

Выполнил(а) студент(ка) гр. \_\_\_\_\_

ФИО студента

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от института

Челпанов А.С., ст. преподаватель

Дата проверки \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_

Подпись преподавателя: \_\_\_\_\_

Пермь, 201\_\_



**ХАРАКТЕРИСТИКА**

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

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения направления подготовки 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания", профиль "Технология и организация ресторанного дела", группы \_\_\_\_\_.

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

в качестве \_\_\_\_\_.

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

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

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

Организация рабочего места, обращение с оборудованием, инвентарем, инструментами

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

**Заключение:** студент(ка) \_\_\_\_\_  
(Фамилия Имя Отчества)  
показал (а) \_\_\_\_\_ профессиональную подготовку и по результатам практики заслуживает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от предприятия

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия, подпись)

М.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Приложение 3

УНИФИЦИРОВАННЫЕ ФОРМЫ ПЕРВИЧНОЙ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ  
*по учету операций в общественном питании*

Альбом унифицированных форм, первичной учетной документации разработан НИПИСтатинформ Госкомстата России на основании постановления Правительства Российской Федерации от 08 июля 1997 года № 835. Формы первичной учетной документации данного альбома утверждены постановлением Госкомстата России от 25 декабря 1998 года № 132.

Применение унифицированных форм первичной учетной документации регламентируется "Положением по ведению бухгалтерского учета и отчетности в Российской Федерации", утвержденным Минфином Российской Федерации от 29 июля 1998 года № 34-н.

УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ И ЗАПОЛНЕНИЮ ФОРМ ПЕРВИЧНОЙ УЧЕТНОЙ  
ДОКУМЕНТАЦИИ ПО УЧЕТУ ОПЕРАЦИЙ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

При осуществлении операций в общественном питании следует руководствоваться "Правилами оказания услуг общественного питания", утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.97 № 1036.

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА  
(форма № ОП-1)

Применяется для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Калькуляционная карточка может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия)

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации. Расшифровка подписей указывается в первой графе по соответствующим строкам.

ПЛАН - МЕНЮ  
(форма № ОП- 2)

Применяется для определения меню на каждый день.

Составляется ежедневно в одном экземпляре заведующим производством накануне дня приготовления пищи, утверждается руководителем организации.

В плане-меню указываются наименования (графа 2) и номера блюд (графа 4) по Сборнику рецептур или по ТТК, СТП, техническим условиям.

Блюда в плане-меню записываются в следующей последовательности: закуски, первые блюда, вторые блюда, напитки, комплексные обеды и т.д.

### ТРЕБОВАНИЕ

в кладовую

(форма № ОП- 3)

Применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.

Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня. На основании требования выписывается накладная на отпуск товара.

### НАКЛАДНАЯ

на отпуск товара

(форма № ОП-4)

Применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть, раздаточную, ли она отделена от основного производства.

Накладные выписываются на основании требований в кладовую.

Накладная составляется в двух экземплярах, один экземпляр остается у материально ответственного лица, получающего товар, второй - вместе с товарным отчетом сдается в бухгалтерию.

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

### ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ

(форма № ОП- 5)

Применяется для закупки продуктов у населения.

Составляется в двух экземплярах в момент совершения закупки сельхозпродуктов у населения (продавца) представителем организации.

Подписывается лицом, закупившим продукты, и продавцом. Утверждается руководителем организации.

Один экземпляр закупочного акта передается продавцу, второй-остается у покупателя.

### ДНЕВНОЙ ЗАБОРНЫЙ ЛИСТ

(форма № ОП- 6)

Применяется для оформления отпуска продукции (изделии) из производства (кухни) в филиалы, буфеты и мелкорозничную сеть, подчиненные данной организации (столовой, ресторану), а также в раздаточную в тех случаях, когда она отделена от основного производства. Бланки дневных заборных листов нумеруются бухгалтерией организации и выдаются каждому материально-ответственному лицу под расписку в специальном журнале.

Выписываются заборные листы двух экземплярах бухгалтерией. Заведующий производством или лицо, на это уполномоченное, при отпуске продукции (изделий) из кухни заполняет соответствующие графы первого экземпляра заборного листа под копирку, указывая время отпуска каждой партии изделий. Оба экземпляра подписываются заведующим производством и лицом, получившим готовые изделия, в графах за каждый час отпуска.

Возврат нереализованной продукции (изделий) из буфетов, мелкорозничной сети на производство (кухню) отражается в отдельной графе заборного листа «Возвращено». Первый экземпляр вручается лицу, получившему продукцию (изделия) из кухни, второй - остается у заведующего производством.

По окончании рабочего дня (смены) определяются итоги натуральных показателей и стоимость отпущенной продукции по заборному листу, которые взаимно сверяются.

Заборные листы сдаются в бухгалтерию вместе с ведомостями учета движения продуктов и тары на кухне материально ответственными лицами. Работники мелкорозничной сети сдают заборные листы в бухгалтерию с приложенной квитанцией о сдаче выручки.

#### ОПИСЬ

дневных заборных листов (накладных)  
(форма № ОП- 7)

Применяется для стоимостного учета отпуска готовых изделий из производства (кухни) по заборным листам (накладным).

Составляется в двух экземплярах и подписывается заведующим производством. Один экземпляр сдается в бухгалтерию организации, второй - остается у заведующего производством.

#### АКТ

о бое, ломе и утрате посуды и приборов  
(форма № ОП- 8)

Применяется для оформления возникшего по тем или иным причинам боя, лома и утраты столовой посуды и приборов.

Акт составляется за отчетный период или на конкретную дату (в этом случае в графе «Отчетный период с \_\_\_ по \_\_\_» ставят прочерки).

Акт составляется в двух экземплярах комиссией. Один экземпляр передается в бухгалтерию, другой - остается у материально ответственного лица. В акте перечисляются отдельно предметы столовой посуды и приборы, пришедшие в негодность в процессе пользования ими (бой, лом и т.п.) и отдельно утраченные (недостающие) предметы.

#### ВЕДОМОСТЬ

учета движения посуды и приборов  
(форма № ОП-9)

Применяется для учета движения посуды и приборов.

Составляется в двух экземплярах, один экземпляр, ведомости сдается в бухгалтерию, второй - остается у материально ответственного лица.

#### АКТ

#### о реализации и отпуске изделий кухни (форма № ОП- 10)

Применяется в ресторанах, кафе и в других организациях общественного питания, где используется форма расчета с потребителями, позволяющая получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям, количеству и их стоимости.

Акт о реализации и отпуске изделий кухни составляется ежедневно, на основании кассовых чеков, абонементов, талонов, накладных и других документов.

В соответствующих графах акта показывается количество и стоимость блюд по каждому виду реализации. Итоговая сумма реализованных блюд по ценам фактической реализации указывается в графе 14. В графе 16 определяется стоимость израсходованного сырья по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость исчисляется путем умножения учетной цены на количество реализованных блюд.

Реализованные и отпущенные изделия группируются в акте по видам готовой продукции. Порционные блюда, имеющие, повышенную наценку, выделяются в отдельную группу. Акт является приложением к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (форма № ОП-14).

Акт подписывается членами комиссии, в том числе заведующим производством, кассиром, марочницей и проверяется бухгалтером.

#### АКТ

#### о продаже и отпуске изделий кухни (форма № ОП-11)

Применяется в организациях общественного питания, где форма расчетов с потребителями не позволяет получить данные о реализации изделий кухни по наименованиям и количеству.

Составляется ежедневно только в стоимостном выражении на основании кассовых чеков, накладных, дневных заборных листов и других документов на продажу и отпуск изделий кухни и прилагается к ведомости учета движения продуктов и тары на кухне (форма № ОП-14).

Акт подписывается членами комиссии, кассиром проверяется бухгалтером; утверждается руководителем организации.

#### АКТ

#### о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет (форма № ОП- 12)

Применяется в организациях для количественно-стоимостного учета реализации готовых изделий кухни по каждому наименованию.

Составляется ежедневно комиссией на основании подсчета кассовых чеков и прилагается к Ведомости учета движения продуктов и тары на кухне.

Реализованная продукция в акте показывается по видам: общие блюда, заказные блюда, обеды на дом, с указанием итоговой суммы по ним. В графе 9 указывается стоимость готовой продукции по учетным ценам производства, которая списывается с материально ответственных лиц. Эта стоимость рассчитывается путем умножения Учетной цены (графа 8) на количество реализованных блюд (графа 6).

В акте кассир указывает сумму выручки. Акт подписывается членами комиссии, кассиром, бухгалтером и утверждается руководителем организации.

### КОНТРОЛЬНЫЙ РАСЧЕТ расхода специй и соли (форма № ОП-13)

Применяется для определения стоимости недорасхода специй и соли в организациях общественного питания по решению руководителя организации.

Остаток специй и соли на начало отчетного периода и поступление за "этот период определяются на основании данных ведомости учета движения продуктов на производстве или накладных.

Фактически остаток на конец отчетного периода показывается на основании акта инвентаризации.

Количество полуфабрикатов, готовых изделий и стоимость специй и соли, включенных в калькуляцию проданных и отпущенных готовых изделий и полуфабрикатов, записывается на основании акта о реализации и отпуске изделий производства.

Сравнением данных о фактическом расходе специй и соли (графа 7 расчета) и стоимости включенных в калькуляцию специй и соли (строка «Итого» справки) определяется сумма их недорасхода.

Расчет утверждается руководителем организации.

### ВЕДОМОСТЬ учета движения продуктов и тары на кухне (товарный отчет) (форма № ОП-14)

Применяется для контроля за движением и сохранностью сырья и готовых изделий на кухне, а баре, буфете и др.

Составляется в двух экземплярах ежедневно в стоимостном выражении заведующим производством. Первый экземпляр со всеми приложенными документами сдается в бухгалтерию под расписку на втором экземпляре, остающемся у заведующего, производством.

Движение продуктов в ведомости отражается по учетным ценам кухни. В отдельные графы записывают движение специй, соли и тары.

Остаток на начало дня переносится из предыдущей ведомости или из инвентаризационной описи, если ведомость составляется после проведения инвентаризации.

Приходная часть Ведомости заполняется по данным приходных документов с указанием их номеров.

В расходную часть Ведомости записываются итоговые данные актов реализации (продажи) готовых изделий за наличный расчет, а также, данные отпуска по безналичному расчету (в буфеты, филиалы и др.), накладных на возврат продуктов и тары в кладовую.

Остаток по учетным данным на конец дня определяют путем вычитания из прихода с остатком суммы «Итого в расходе».

В бухгалтерии Ведомость и приложенные документы тщательно проверяют. Проверенная Ведомость служит источником информации для ведения синтетического учета в бухгалтерии. Ведомость подписывается бухгалтером и материально ответственным лицом. В случае выявления расхождений с данными бухгалтерского учета, а также недостачи продуктов и тары в ведомости записывается решение руководителя и проставляется его подпись.

### АКТ

о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни  
(форма № ОП-15)

Применяется для учета на кухне остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий. Количество необработанного сырья записывается в графе 11. Остатки полуфабрикатов и готовых изделий пересчитываются в сырье по нормам рецептур, которые были предусмотрены при составлении калькуляции на полуфабрикаты или готовые изделия.

Составляется и подписывается комиссией при инвентаризации при смене бригады, если работа кухни производится в две или более смены.

### ВЕДОМОСТЬ

учета остатков продуктов и товаров на складе (в кладовой)  
(форма ЛЮП-16)

Применяется для учета продуктов и товаров на складе (в кладовой) за период времени.

Ведомость заполняется по окончании каждого месяца и на дату инвентаризации по данным товарам книги кладовщика (карточек количественно-стоимостного учета) и подписывается материально ответственным лицам.

Ведомость проверяется бухгалтером, а правильность выведения остатков подтверждается его подписью.

### КОНТРОЛЬНЫЙ РАСЧЕТ

расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия  
(форма № ОП-17)

Применяется в организациях общественного питания для определения расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия за отчетный период времени на основе Актов реализации и отпуске изделий кухни и норм расхода продуктов по сборнику рецептур.

Составляется в одном экземпляре, подписывается руководителем организации, заведующим производством и работником, производившем расчет (калькулятором, бухгалтером и т.п.).

## Порядок внедрения стандартов ИСО на предприятии

Приступая к внедрению стандартов ИСО, руководство предприятия должно четко себе представлять, какие явные преимущества или выгоды может получить предприятие в результате этой работы. Как показывает анализ, наиболее очевидными мотивами в пользу внедрения стандартов ИСО на российских предприятиях являются:

- возможность минимизировать риск отказа покупателя от продукции или ее возврата (вследствие нестабильности качества) и связанных с этим потерь и ухудшения экономических показателей деятельности предприятия;
- повышение конкурентоспособности предприятия и, как следствие, расширение внутреннего рынка и увеличение экспортных возможностей;
- улучшение экономических показателей деятельности предприятия (рост прибыли, повышение производительности и рентабельности, уменьшение затрат на устранение дефектов, переработку некачественной продукции, выплату штрафов и др.);
- повышение престижа предприятия в глазах потребителей и общества, укрепление доверия к фирменной марке и, как следствие, рост заказов и увеличение объемов сбыта продукции;
- получение привилегий на поставку продукции для федеральных государственных нужд;
- получение или продление лицензий на производство продукции;
  - повышение эффективности менеджмента качества за счет использования недвусмысленных процедур и рационального распределения полномочий и ответственности в области качества;
- преимущество в тендерах на право участия предприятия в различных проектах;
- улучшение отношения исполнителей к работе вследствие наличия необходимых инструкций, обучения, более простого представления информации о проблемах качества, ощущения надежности работы и др.;
- возможность «говорить на одном языке» со специалистами по качеству на международном уровне.

Внедрение стандартов ИСО на предприятии предполагает создание организационных, ресурсных, методических и социально-психологических условий для обеспечения качества продукции в соответствии с рекомендациями и требованиями этих стандартов.

На рис.1 показан алгоритм эффективной реализации стандартов ИСО серии 9000, распространенный Центральным Секретариатом ИСО. Алгоритм показывает, что реализация стандартов начинается с оценки нужд предприятия в совершенствовании действующей на предприятии системы качества. При этом необходимость применения стандартов ИСО может



мотивироваться либо руководством предприятия, либо внешними заинтересованными лицами.

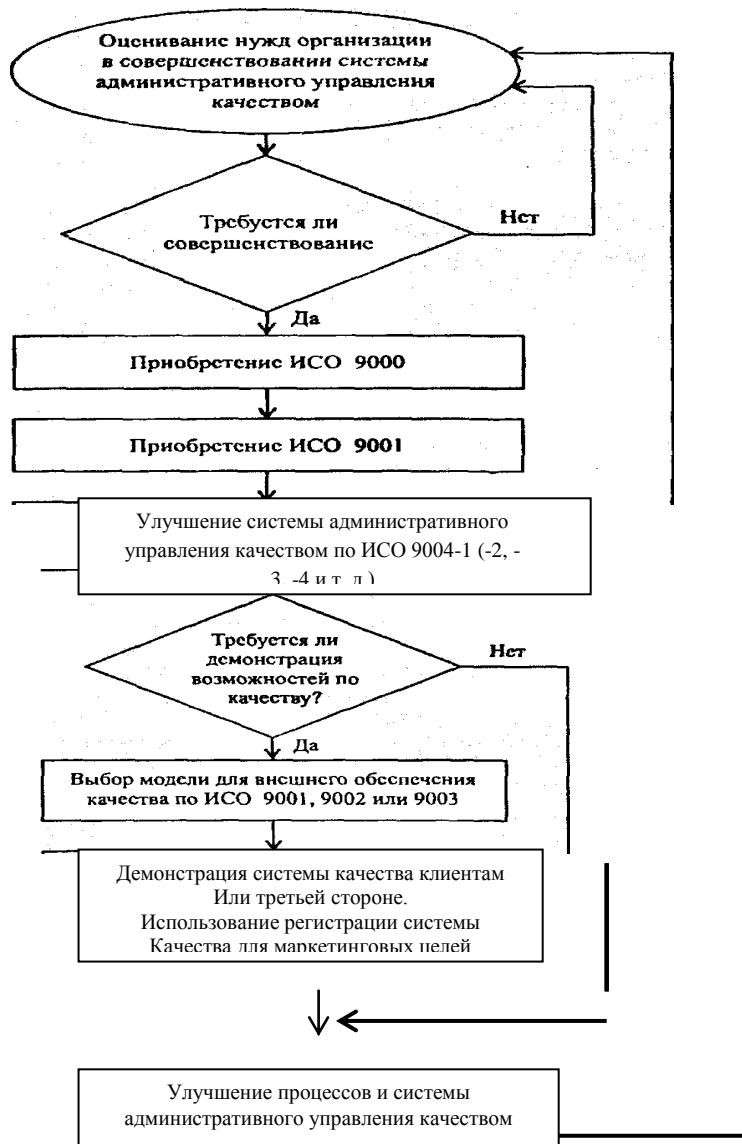


Рис. 1 Алгоритм эффективной реализации семейства стандартов ИСО 9000 (по материалам Центрального Секретариата ИСО).

Руководители предприятия должны инициировать, разрабатывать, внедрять и поддерживать в рабочем состоянии систему качества. Функции системы качества не только определяют содержание деятельности в системе, но и являются ее структурообразующими элементами.

Таблица 1

Функции системы качества

Элементы системы качества (по ИСО 9004-1)		Функции системы качества	
Код	Наименование	Код	Наименование
1	2	3	4
4	Ответственность руководства	01	Разработка и совершенствование политики в области качества
		02	Разработка и совершенствование системы качества
5	Основы системы качества	03	Документирование системы качества
		04	Внутренний аудит системы качества
		05	Управление конфигурацией
		06	Анализ и оценивание системы качества
		07	Улучшение качества
6	Финансовые аспекты системы качества	08	Анализ и оценивание затрат на качество
7	Качество в рамках маркетинга	09	Определение рыночного спроса на продукцию
		10	Определение требований к качеству продукции
		11	Анализ контракта
8	Качество при проектировании и разработке технических требований	12	Планирование разработки продукции
		13	Нормирование требований к качеству продукции
		14	Разработка проекта
		15	Анализ и оценивание проекта
		16	Контроль за изменениями проекта
9	Качество закупок	17	Разработка требований к закупкам
		18	Оценивание и выбор поставщиков
10	Качество процессов	19	Планирование основных процессов
		20	Проверка основных процессов
		21	Планирование и проверка вспомогательных процессов
		22	Разработка требований к качеству транспортирования
11	Управление процессами	23	Управление материалами
		24	Управление оборудованием и технологическим обслуживанием
		25	Организация управления процессами
		26	Управление изменениями процессов
		27	Управление статусом проверки

12	Проверка продукции	28 29 30	Входной контроль Контроль в процессе производства продукции Приемочный контроль
13	Управление контрольно-измерительной аппаратурой и испытательным оборудованием	31 32	Управление измерениями Аттестация испытательного оборудования
14	Управление несоответствующей продукцией	33	Управление несоответствующей продукцией
15	Корректирующие и предупреждающие действия	34	Выявление и устранение несоответствий
16	Послепроизводственная деятельность	35 36 37 38	Обеспечение качества при хранении и поставке продукции Обеспечение качества при монтаже продукции Обеспечение послепродажного обслуживания продукции Анализ качества продукции при эксплуатации
17	Регистрация данных о качестве	39	Регистрация данных о качестве
18	Персонал	40 41 42 43	Подготовка персонала Повышение квалификации персонала Стимулирование и мотивация персонала Повышение творческой активности персонала
19	Безопасность продукции	44	Обеспечение безопасности продукции
20	Использование статистических методов	45	Использование статистических методов

### Разработка плана качества продукции

Центральным понятием APQR (планирование качества продукции намеченной к поставке) является *план качества*, под которым понимается официальное описание системы управления продукцией (материалами, комплектующими изделиями, инструментом, оснасткой и т. п.) и процессами. План качества оформляется для основных характеристик продукции. Каждая продукция должна иметь свой план качества, но во многих случаях "семейство" планов качества может охватывать ряд производств. Отдельные планы качества охватывают три фазы: разработку образца продукции, подготовку производства и производство.

APQR предполагает использование типовых временных графиков планирования качества и форм плана качества, что в значительной мере облегчает процесс планирования качества, его прослеживаемость и оценивание.

На рис. 2 показаны графические изображения временного графика планирования качества.

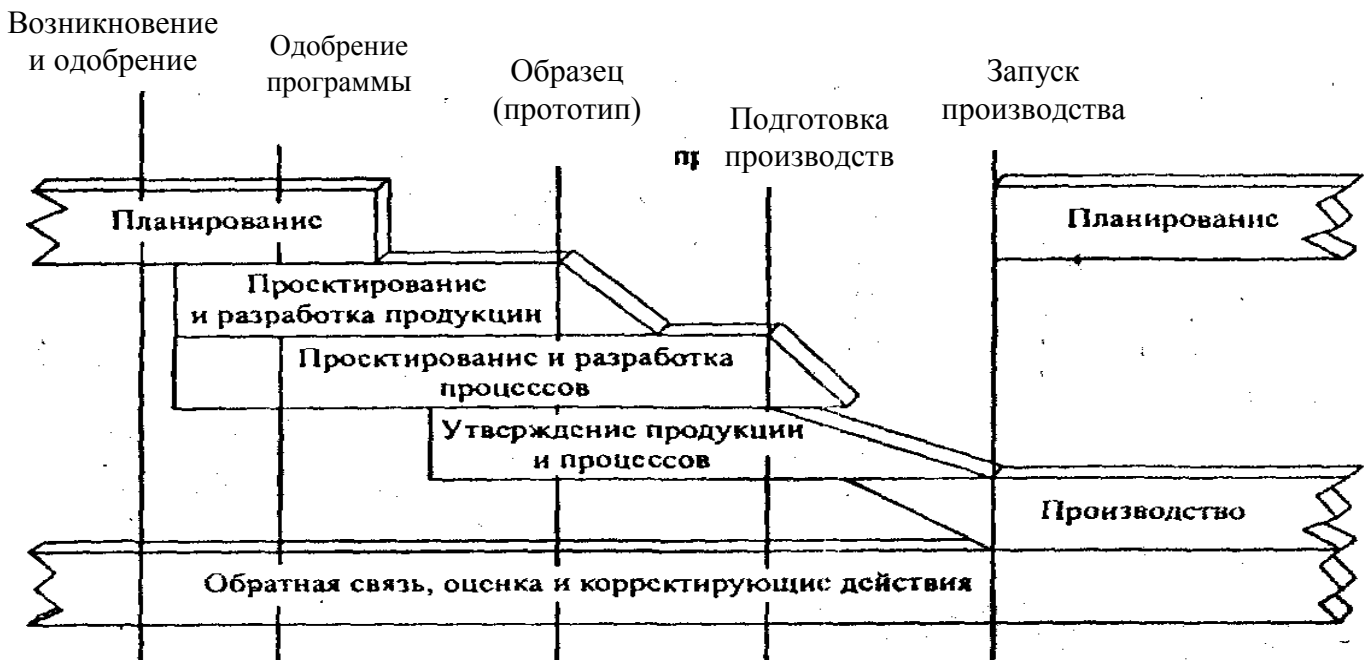


Рис. 2. Временной график планирования качества

Определяющими достоинствами APQR являются:

- направление ресурсов на удовлетворение потребителя;
- проведение идентификации требуемых изменений на ранних стадиях;
- предотвращение изменений на последних стадиях;
- своевременное обеспечение качества на разных стадиях создания продукции при минимальных затратах.

Важным условием успешного планирования качества является создание межфункциональной команды из представителей инженерных и производственных служб, служб качества, закупок, продаж, обслуживания, а также субподрядчиков и потребителей.

Таблица 1

Категории работников предприятия, подлежащие обучению теории и практике обеспечения качества

Категория обучающихся работников	Состав категории	Цель обучения
1	Руководитель предприятия и его заместители	Обеспечение надлежащей организации менеджмента качества в масштабе предприятия и реализация принципов построения системы качества
2	Главные специалисты, руководители функциональных подразделений и служб	Обеспечение активного участия в разработке и функционировании системы качества
3	Специалисты служб качества (отдела технического контроля, лаборатории обеспечения качества, службы стандартизации и метрологии)	Организация работ по обеспечению качества конкретных видов продукции в соответствии с требованиями заказчиков
4	Специалисты конструкторских и технологических служб	Обеспечение надлежащего качества проектирования продукции и технологической подготовки производства
5	Специалисты экономических служб	Обеспечение организации эффективной системы учета и оценки затрат на качество
6	Специалисты служб снабжения, сбыта и вспомогательных служб	Обеспечение качества закупок и исполнения работ вспомогательного характера
7	Специалисты отдела управления персоналом и технического обучения	Обеспечение надлежащей подготовки всех уровней персонала предприятия в области качества
8	Начальники цехов и их заместители	Обеспечение надлежащего линейного менеджмента качества на уровне цеха
9	Мастера, бригады	Обеспечение надлежащего менеджмента качества на уровне производственных участников
10	Рабочие	Вовлечение рабочих в процесс улучшения качества и повышение их творческой активности

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

(выписка примерная)

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность, телефон)

2. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:  
Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение).

Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение).

Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (извлечение).

СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Занимаемая должность

4. Потенциальную опасность представляют реализуемые особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, кремовые изделия, другие продукты, (товары))

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля осуществляются следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер, охлаждаемых внутри, другого холодильного оборудования.	Ежедневно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	Постоянно
3.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	Постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно
5	Другое	

6. При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора по телефону \_\_\_\_\_:

- выход из строя холодильного оборудования;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Перечень работ по открытию предприятия  
(примерный)

Наименование работ	Продолжительность работы в днях	Ответственный исполнитель
Разработка плана мероприятия		Директор предприятия, исполнительный директор, менеджер по снабжению, менеджер по обслуживанию, зав. производством
Составление сметы и заключение договора по проведению ремонта помещений.	30	Исполнительный директор
Разработка эскиза оформления торгового зала	15	Менеджер по обслуживанию
Заказ на рекламу и изготовление ее	30	Менеджер по обслуживанию
Заказ на оборудование	120	Менеджер по снабжению
Другое		

Источники продовольственного снабжения предприятия общественного питания

Наименование источников снабжения	Наименование группы товаров или полуфабрикатов	Периодичность поставок



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

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

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

**Профиль** Технология и организация ресторанного дела

**ДНЕВНИК**

**преддипломной практики студента**

\_\_\_\_\_ учебной группы \_\_\_\_ курса

---

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

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

Руководитель практики от кафедры

---

Пермь 201\_\_

Место прохождения практики

---

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

---

### УЧЕТ ВЫПОЛНЕННОЙ РАБОТЫ

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

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