

*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»**

Утверждено  
на заседании Учебно-методического совета  
Пермского института (филиала)  
протокол №\_1\_ от «\_5\_» сентября 2017г.

Председатель совета



В.Н. Яковлев

**Факультет Менеджмента**

**Кафедра Технологии и организации питания и услуг**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Направление подготовки **19.03.04**  
**Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль) программы  
**Технология и организация ресторанного дела**

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Программа подготовки **прикладной бакалавриат**

Пермь – 2017 г.

Приложение 4  
к основной профессиональной образовательной программе по направлению  
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»**

Утверждено  
на заседании Учебно-методического совета  
Пермского института (филиала)  
протокол №1 от «29» августа 2016г.  
Председатель совета  Я.Н. Измайлова



**Факультет Менеджмента**

**Кафедра Технологии и организации питания и услуг**

### **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Направление подготовки 19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы  
Технология и организация ресторанного дела

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки прикладной бакалавриат

Пермь – 2016 г.

Рецензенты:

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

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

Аннотация программы практики

### Цель практики

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

### Учебные задачи практики

- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

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

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

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии и организации питания и услуг протокол № 1 от «29»августа 2016 г.



Заведующий кафедрой

/ Степанян Ю.Г.

(подпись)

\*Согласовано \_\_\_\_\_

МП

(подпись)

\_\_\_\_\_  
(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 учебной практики «Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»,

утверждены на заседании кафедры Технологии и организации питания и услуг ,  
протокол № 1 от «28» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой  Степанян Ю.Г.

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

Председатель  Яковлев В.Н.

## 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
Формы контроля	10
<b>II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
Формы проведения практики	11
Место и время проведения практики	11
Организация руководства практикой	11
Обязанности руководителя практики от института	12
Обязанности студента-практиканта	12
Оформление отчета и порядок его защиты	12
Сроки и порядок защиты отчета	15
Тематический план	15
<b>III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</b>	<b>16</b>
<b>IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ</b>	<b>16</b>
<b>V. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>17</b>
Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	17
Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	18
Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	19
<b>VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>20</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ А</b> Титульный лист (образец)	23
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ Б</b> Дневник прохождения учебной практики	24
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ В</b> Формы технологических карт	25

# I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

## *Цель практики*

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

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

## *Задачи практики*

- изучить организационно-управленческую структуру предприятия;
- изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания;
- ознакомиться с производственным процессом предприятия, его технической оснащенностью;
- овладеть методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- обобщить полученные данные о практике в отчете о прохождении практики.

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

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

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» основывается **на знании следующих дисциплин:**

История  
Безопасность жизнедеятельности  
Право  
Химия;  
Деловая культура в ресторанном бизнесе;  
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе.

Для успешного освоения практики, студент должен:

### **Знать:**

- основные термины и определения, ассортимент кулинарной продукции;
- основы производства полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия;
- основную нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания.

### **Уметь:**

- использовать имеющиеся теоретические знания в практической деятельности;
- логически и последовательно излагать факты,
- излагать причинно-следственные связи, используя общие и специальные понятия и термины.

**Владеть:** навыками работы с учебной литературой и электронными базами данных.

Изучение курса «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» необходимо для дальнейшего изучения таких дисциплин, как:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;  
 Технология продукции общественного питания;  
 Проектирование предприятий общественного питания;  
 Физиология питания;  
 Технология ресторанной продукции за рубежом;  
 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

### Объем практики и виды учебной работы

Показатели объема дисциплины	Всего часов по формам обучения		
	очная	заочная	Ускоренная на базе СПО и ВО
Объем практики в зачетных единицах	3 ЗЕТ		
Объем практики в часах	108		
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем (Контакт. часы), всего:</b>	<b>36</b>		
1. Аудиторная работа (Ауд.), всего:	<b>34</b>		
в том числе:			
• лекции	-		
• лабораторные занятия	-		
• практические занятия	34		
2. Электронное обучение (Элек.)	-		
4. Контактная работа по промежуточной аттестации (Катт)	2		
5. Контактная работа по промежуточной аттестации в период экз. сессии / сессии заочников (Каттэк)	-		
<b>Самостоятельная работа (СР), всего:</b>	<b>72</b>		
в том числе:			
• самостоятельная работа в семестре (СР)	72		

№ п/п	Тема	Количество дней/недель	Семестр
	Вводное занятие	1 день	2
1	Экскурсии на предприятия отрасли	3 дня	2
2	Посещение мастер - классов	1 день	2
3	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций	3 дня	2
4	занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений в технологической лаборатории Института	1 день	2
5	Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	3 дня	2
	Всего	3 з.е./108 часов	

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

В результате прохождения Практики должны быть сформированы следующие компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

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

**Уметь:** самостоятельно анализировать социально- политическую и научную литературу.

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

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

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

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

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

**Владеть:** вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания.

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

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

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

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

**Владеть:** навыками критического восприятия информации; навыками рефлексии и самокоррекции, с использованием методов и средств самоконтроля за своим состоянием

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

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

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

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



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

**ОПК-1** - Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПК-4** – 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.

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

**Знать:** 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

**Уметь:** 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.

**Владеть:** методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

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

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

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

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

**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования

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

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

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

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

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

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

**ПК-9** – Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях.

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

**Знать:** 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.

**Уметь:** проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям.

**Владеть:** 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.

В результате освоения компетенции **ПК- 10** студент должен:

**Знать:** особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий; методику расчета основных экономических показателей финансово- хозяйственной деятельности предприятий питания.

**Уметь:** 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.

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

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

**Знать:** основы маркетинга

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**ПК-20** – Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения.

В результате освоения компетенции **ПК- 20** студент должен:

**Знать:** источники, правила подбора информации.

**Уметь:** классифицировать информацию для лучшей мотивации и стимулирования работников предприятия.

**Владеть:** методами стимулирования работника, средствами коммуникации.

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

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

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

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

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

**ПК-27** - Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

В результате освоения компетенции **ПК- 27** студент должен:

**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.

### **Формы контроля**

*Текущий контроль* осуществляется руководителем практики, в соответствии с тематическим планом.

### *Промежуточная аттестация в 2 семестре – зачет*

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с «Положением о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова». Распределение баллов по отдельным видам работ в процессе освоения дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» осуществляется в соответствии с разделом VIII.

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

### **Формы проведения практики**

#### Стационарная

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

### **Место и время проведения практики**

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

### **Организация руководства 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 подготавливают:

- 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 института**

Преподаватели кафедры руководят практикой и проводят общие консультации в институте по расписанию консультаций (2 семестр).

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 студента-практиканта**

- 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:

### **Оформление отчета и порядок его защиты**

#### **Требования к оформлению отчета**

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

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

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

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

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Содержание;

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

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

- актуальность практики по получению первичных профессиональных умений и навыков;
- объект и предмет исследования;
- цели, задачи и методы исследования;
- степень разработанности в специальной литературе, источники информации.

Кроме того, во введении следует описать структуру отчета по практике (перечень глав, наличие введения и заключения и др.).

Завершают отчет выводы и предложения. Заключение (объем – 2-3 стр.), в котором излагаются:

- выводы о достижении цели и выполнении задач, поставленных в отчете;
- сумма наиболее важных выводов из глав, полученных в результате практики;
- возможные перспективы дальнейшего изучения проблемы;
- новизна и значимость учебной практики для практических или учебных целей.

Текст печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,0 интервал), сноска (шрифт – 12, через 1 интервал), с оставлением полей: слева – 30 мм, сверху – 25 мм, справа – 10 мм, снизу – 25 мм.

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

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

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

Темы отчета по преддипломной практике должны быть пронумерованы арабскими цифрами, после номера главы ставится точка (по образцу: Тема 1. ...). Номер параграфа каждой темы отчета состоит из номера темы и непосредственно номера параграфа в данной теме, отделенного от номера темы точкой. Знак параграфа не требуется (по образцу: 1.1 ...). Наименования тем записываются в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной), по центру строки, например:

Введение

Или:

Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания

Наименования параграфов записываются аналогично.

Переносы слов в наименованиях тем и параграфов не допускаются. Точка в конце заголовка тем и параграфов не ставится. Если наименование состоит из двух предложений, между ними ставится точка. Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно 10 мм или 12 пт, расстояние между заголовком нового параграфа и последней строчкой предыдущего – 13 мм или 18 пт.

Фамилии, названия организаций, изделий и другие собственные имена в тексте приводятся на языке оригинала. Можно перевести их на русский язык со ссылкой при первом упоминании на оригинальное название.

Обозначение в тексте физических величин осуществляется в соответствии с ГОСТ 8.417-81 без переноса на следующую строку. Например: 90%, кВт и т.д.

В единицах, получаемых делением одной величины на другую, применяют косую черту. Например: руб./м.; руб./шт. и т.д.

Целые числа, начиная с 5-значных, разбиваются на классы, которые отделяются не точкой, а пробелом. Например: 20 700; 103 220.

Для обозначения диапазонов значений ставят тире, многоточие, предлоги "от" и "до". Обозначение единиц измерения ставят только один раз – после второй цифры. Например: 200-250 мм; от 50 до 70% и т.д.

В тексте следует применять только общепринятые сокращения: т.е. – то есть; и т.п. – и тому подобное; и т.д. – и так далее; и др. – другие; и пр. – и прочие; см. – смотри; с. – страница; п. – пункт; рис. – рисунок; табл. – таблица; г. - год; руб. – рубль; ч. час; м – метр; кг – килограмм; т – тонна; сут. – сутки; дек. – декада.

Часто употребляемые в тексте термины вносят в перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов.

В этот список не вносят словосочетание с известной аббревиатурой: НОТ, НИИ, ОКБ и т.д. При незначительном количестве терминов или сокращений рекомендуется давать расшифровку при первом употреблении. Например: Гражданский кодекс Российской Федерации (далее ГК РФ, ГК, Кодекс).

Иллюстрации в отчете (графики, схемы, диаграммы) именуется рисунками. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами, например: Рис. 2.

Подпись располагают под рисунком по центру рисунка в одну строку с его номером без точки в конце.

Нумерация таблиц производится по главам или сквозная по всему отчету. Каждая таблица должна иметь название и номер, помещаемый над названием таблицы без сокращения и с правой стороны. Например: Таблица 7 (знак № и точку в конце не ставят).

Графы в таблице имеют заголовки и подзаголовки: заголовки начинаются с прописных букв, а подзаголовки - со строчных.

Внесение в таблицу незаполненных граф и строк не допускается. Если в какой-нибудь строке таблицы нет данных, то в ней ставят прочерк.

Цифры в таблицах печатают так, чтобы классы чисел по всем столбцам были расположены точно один под другим: единицы под единицами, десятки под десятками и т.д.

Таблицы и иллюстрации размещают после первого упоминания о них по тексту и таким образом, чтобы их можно было читать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Допускается перенос таблицы на другую страницу с соблюдением нумерации граф и указанием сверху с правой стороны "Продолжение таблицы 7".

Примечания и сноски, касающиеся содержания таблиц, пишут непосредственно под таблицей.

В тексте работы могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления следует ставить арабскую цифру, после которой ставится скобка. Каждое перечисление записывается с абзацного отступа. Для дальнейшей детализации отступа используется дефис.

Приложения оформляются на отдельных листах, причем, на каждом из листов в правом верхнем углу пишут "ПРИЛОЖЕНИЕ А", " ПРИЛОЖЕНИЕ Б" и т.д. Нумерация листов приложений должна быть сквозная и являться продолжением общей нумерации основного текста.

В тексте работы должна делаться ссылка на этот материал. При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках [].

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами [например, 1].

Текст отчета должен быть выверен студентом, который несет полную ответственность за опечатки и ошибки. Работа с большим количеством опечаток к защите не допускается.

В тексте отчета по практике не должно быть:

- оборотов разговорной речи, произвольных словообразований, профессионализмов;
- различных научных терминов, близких по смыслу, для обозначения одного и того же понятия;
- иностранных слов и терминов при наличии равнозначных синонимов на русском языке.

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от института.

К отчету прилагаются:

2 семестр – дневник прохождения практики и характеристика на всю группу от руководителя практики;

### Сроки и порядок защиты отчета

По итогам Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, на основании представленного отчета и его защиты, студенту проставляется зачет.

Студент обязан представить:

2 семестр – на кафедре оформленный отчет и дневник практики;

Сдача отчета производится по графику, составленного на кафедре.

При выставлении общей оценки по итогам практики студентам принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе; знания и умения, проявленные в процессе сдачи практического экзамена; содержание, оформление и защита отчета.

### Тематический план прохождения практики

№ п/п	Тема	Количество дней/недель	Семестр
	Вводное занятие	1 день	2
1	Экскурсии на предприятия отрасли	3 дня	2
2	Посещение мастер - классов	1 день	2
3	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций	3 дня	2
4	занятия по отработке первичных профессиональных навыков и умений в технологической лаборатории Института	1 день	2
5	Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	3 дня	2
	Всего	3 з.е/108 часов	
	Защита отчетов		

#### Вводное занятие

Изучить задачи практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Инструктаж о прохождении практики: знакомство с программой практики порядком её проведения, изучение правил внутреннего распорядка.

Вводный инструктаж по безопасности труда и пожарной безопасности.

#### Тема 1. Экскурсии на предприятия отрасли

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



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

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

2. Составить отчет по экскурсии.

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

2.1 Наименование предприятия.

2.2, Режим работы.

2.3 Контингент питающихся

2.4 Ассортимент выпускаемой продукции.

2.5 Перечень основных и дополнительных услуг.

2.6 Формы обслуживания.

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

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

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

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

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

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

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

2. Составьте таблицу кулинарного использования по форме:

Вид овощей	Форма нарезки	Для каких блюд используют

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

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

### **III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В процессе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков используются следующие образовательные технологии:

#### **Стандартные методы обучения:**

- практические занятия;
- 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 и подготовка отчетов по Практике;

- защита отчета по практике с использованием презентаций.

#### IV. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Текущий контроль осуществляется руководителем Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, в соответствии с календарным планом во 2 семестре. Текущий контроль осуществляется в форме руководства выполнения задания по практике.

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

Формой отчетности по практике является отчет. Подготовка и сдача отчета по Практике является отработкой навыков сбора, обработки, описания информации, как основы научно-исследовательской работы

Формой промежуточной аттестации практики является зачет, который проводится как защита отчета по 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
2 Семестр				
1	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25, ПК-27	Подготовительный	Вводное занятие Экскурсии на предприятия отрасли. Посещение мастер – классов.	Устный опрос, собеседование
2	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25, ПК-27	Практический	Практические занятия по решению задач и производственных ситуаций. Инструктаж по технике безопасности. Лабораторные занятия по отработке навыков и умений. Составление технологических карт и технологических схем приготовления блюда	Запись в дневнике практики
3	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-9; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-25, ПК-27	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-4	+	+	+
2	ОК-5	+	+	+
3	ОК-6	+	+	+
4	ОК-7	+	+	+
5	ОК-9	+	+	+
6	ОПК-1	+	+	+
7	ОПК-4	+	+	+
8	ОПК-5	+	+	+
9	ПК-3	+	+	+
10	ПК-4	+	+	+
11	ПК-6	+	+	+
12	ПК-7	+	+	+
13	ПК-9	+	+	+
14	ПК-10	+	+	+
15	ПК-15	+	+	+
16	ПК-18	+	+	+
17	ПК-19	+	+	+
18	ПК-20	+	+	+
19	ПК-25	+	+	+
20	ПК-27	+	+	+

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»

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

Зачет 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.

**Практические задачи и производственные ситуации**

1. Расчет сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий (решение задач):
  - 1.1 Рассчитать сырьё и продукты для приготовления 40 порций борща с черносливом и грибами по колонке №1 в марте.
  - 1.2 Сколько порций супа лапши грибной можно приготовить по колонке 2 при наличии массой брутто 2 кг вермишели и 200г сушеных грибов?
  - 1.3 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Картофель запеченный», по колонке 2, в декабре.
  - 1.4 Сколько картофеля массой брутто требуется для приготовления гарнира к 75 порциям блюда «Бефстроганов с гарниром» по колонке № 2 в январе?
  - 1.5 Сколько капусты квашеной требуется для приготовления гарнира 25 порциям блюда «Гусь жареный» по колонке № 1?
  - 1.6 Сколько порций каши вязкой молочной можно приготовить при наличии 5 кг манной крупы и 7л молока по колонке № 2?
  - 1.7 Определить количество воды для приготовления рассыпчатой каши из 50 кг пшена.
  - 1.8 Сколько требуется воды и соли для приготовления 200 порций каши пшеничной вязкой по колонке №1?
  - 1.9 Сколько порций омуля, жареного фри, можно приготовить по колонке № 1, если поступило 5 кг омуля весом брутто?
  - 1.10 Сколько порций трески заливной можно приготовить по колонке № 2 из 6 кг трески мелкой, поступившей без головы?
  - 1.11 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций блюда «Котлеты рыбные любительские» по колонке № 2? Поступила треска мелкая, неразделанная. Заменить яйца и молоко на яичный порошок, и сухое молоко.
  - 1.12 Поступил заказ на 30 порций блюда «Судак, во фритюре жареный». Достаточно ли 5кг судака, неразделанного мелкого, имеющегося на производстве? Если нет, то, сколько еще необходимо рыбы получить на складе?
  - 1.13 Сколько порций котлет отбивных по колонке 2 можно приготовить из 20 кг свинины обрезной?
  - 1.14 Сколько порций блюда «Ромштекс» можно приготовить, если на производство получена туша говядины 2 категории массой 160 кг?
  - 1.15 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Кабачки, фаршированные мясом» по колонке № 1. Поступила говядина 2 категории. Заказ на 30 января

- 1.16 Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 130 порций блюда «Печень с грибами». На производстве имеется печень охлажденная. Заказ на 21 ноября?
- 1.17 Заменить 50 шт. яиц 1 категории меланжем и яичным порошком.
- 1.18 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Вареники ленивые» по колонке № 2. Яйца на производстве отборные, средней массой 52г
- 1.19 1. Определить массу нетто кеты соленой для приготовления 30 порций бутербродов с кетой соленой по 1 колонке.
- 1.20 Сколько потребуется окорока сырокопченого со шкурой (сибирского), используемого в вареном виде, чтобы получить 50 порций окорока массой по 50г на порцию?
- 1.21 Выписать продукты для приготовления 30 порций блюда «Винегрет с сельдью» по колонке № 2. На производстве сельдь соленая обезглавленная, заказ на 24 января.
- 1.22 Выписать продукты для приготовления 50 порций блюда «Салат мясной» по колонке № 2. Поступила говядина 2 категории, заказ на 10 мая.
- 1.23 Выписать продукты для приготовления 20 порций блюда «Сельдь рубленая» по колонке 1. На производство поступил 9%-ый уксус.
- 1.24 Сколько томат-пасты (20-30% сухих веществ) надо для приготовления 50 порций блюда «Жареная рыба под маринадом», по колонке № 2?
- 1.25 Выписать продукты для приготовления 25 порций блюда «Желе молочное», если масса одной порции 150 г. Молоко цельное заменить сухим.
- 1.26 Рассчитать требуемое количество продуктов для приготовления 25 порций чая со сливками.
- 1.27 Сколько требуется муки для приготовления 5 кг профитролей, если влажность муки 12,5%?
- 1.28 Сколько требуется говядины 2 категории, чтобы приготовить 180 порций пельменей «Московских»? Сколько потребуется других продуктов?
- 1.29 Выписать продукты для приготовления 50 шт. «Блинчиков с мясом». Молоко натуральное заменить сухим обезжиренным.
- 1.30 Выписать продукты для приготовления 100 порций оладий с яблоками.
- 2 Решение производственных ситуаций:
- 2.1 Для приготовления блюд из овощей приготовлен полуфабрикат «Картофель сырой очищенный». Качество полуфабриката не соответствует требованиям: поверхность клубней покрыта черными пятнами, консистенция вялая. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?  
Алгоритм решения: Необходимо создать комиссию, произвести доочистку полуфабриката, определить количество дополнительных отходов, составить акт. Картофель необходимо немедленно использовать для приготовления блюд. Установить и устранить причины возникновения брака.
- 2.2 При бракераже блюда «Рагу из овощей» отмечены следующие недопустимые дефекты: картофель неравномерно обжарен, сыроват, нарушено соотношение овощей и соуса, рагу жидкое, запах пареных овощей, соус пересолен. Ваши действия?
- 2.1 Приготовлено 50 порций блюда «Зразы картофельные». При проверке качества обнаружены недопустимые дефекты: поверхность неровная с трещинами, сырая (без корочки). Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.
- 2.2 Приготовлено 75 порций блюда «Котлеты морковные». При проверке их качества обнаружены недопустимые дефекты: подгорелая поверхность, внутри изделий консистенция массы неоднородная. Необходимо установить причины отклонений от требований к качеству и принять меры к устранению недостатков.
- 2.3 При варке грибов повар добавил много соли. Ваши действия?
- 2.4 В процессе хранения огурцы свежие и морковь свежая очищенная приобрели вялую консистенцию. Ваши действия? Выработать рекомендации по хранению овощей.
- 2.5 Морковь свежая очищенная для варки в процессе хранения приобрела вялую консистенцию, тусклую слабоокрашенную поверхность. Необходимо установить

причины отклонений от требований к качеству. Какие меры необходимо принять для устранения недостатка?

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

### **Рекомендуемая литература**

#### **Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. Режим доступа: [www.Znanium.com](http://www.Znanium.com).
2. Журналы: «Хлебосол», «Секреты кулинарии», «Пищевые технологии», «Пищевая промышленность», «Гастрономъ», «Ресторатор», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Ресторан», «Вы и ваш ресторан», «Современный ресторан», «Общепит. Бизнес и искусство».

#### **Нормативные и правовые документы:**

1. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федер. закон от 30.03.1999//Российская газета.-1999.-4 июня.
2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000//Российская газета.-2000.-10 января.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".
4. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.- М.: Госстандарт России, 2012
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
9. ГОСТ Р 53995—2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Госстандарт России, 2011.
10. ГОСТ Р 55051—2012. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. М.: Госстандарт России, 2013.
11. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. /Пермь 2000, 2001 гг., часть 1 и 2.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания /под ред. Ф.Л. Марчука. - М: Хлебинформ, 2002.
13. Справочник руководителя предприятий общественного питания /сост. А.Н.Ершов, А.Ф.Юрченко.- М.: Экономика, 2003.
14. Справочник руководителя предприятий общественного питания / М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000.
15. Справочник технолога общественного питания/ М.: Колос, 2000.
16. Правила оказания услуг общественного питания: постановление правительства РФ от 15.08.97.

#### **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/>- 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.ozpr.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 дисциплины (разделов)***

Курс «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» обеспечена:

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

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

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

**ОТЧЕТ**

о прохождении Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

студента \_\_\_ курса факультета менеджмента  
группы \_\_\_\_\_

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

ФИО студента

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от института

\_\_\_\_\_

Дата проверки \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_

Подпись преподавателя: \_\_\_\_\_

Пермь 201\_\_



Дневник прохождения практики

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**

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



Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Условия и сроки реализации

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Подписи:

Зав. производством

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

Калькулятор, технолог (при наличии)



Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

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

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Условия и сроки реализации

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Таблица расчета пищевой и энергетической ценности

Наименование блюда (изделия) или полуфабриката									
Наименование сырья	Масса нетто, г.	Содержание основных пищевых веществ							
		белки		жиры		углеводы		сухие вещества	
		из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.	из таблицы	расчетные, г.

**Карта обеспеченности дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков»  
учебными изданиями и иными информационно-библиотечными ресурсами**

ОНЦ/центр гуманитарной подготовки/кафедральный кластер \_\_\_\_\_

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

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

(профиль) "Технология и организация ресторанного дела"

Уровень подготовки бакалавриат

№п /п	Наименование, автор	Выходные данные	Библиотека Пермского института (филиала) РЭУ им Г.В.Плеханова		Количество экземпляров на кафедре (в лаборатории) (шт.)	Численность студентов (чел.)	Показатель обеспеченности студентов литературой: = 1 (при наличии в ЭБС); или =(колонка 4/ колонка 7) (при отсутствии в ЭБС)
			количество печатных экземпляров (шт.)	наличие в ЭБС (да/нет), название ЭБС			
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Основная литература</b>							
1.	Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник. - 2-е изд, перераб	М: Академия, 2012					
	<b>Всего</b>						
<b>Дополнительная литература</b>							
1.	Основы микробиологии: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. - 5-е изд., испр. и доп.	М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с.: ил.; 60х90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-8199-0616-3,	X	да, ЭБС «ZNANIUM»	X	X	<b>1,0</b>
2.	Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Т.Г. Феоктистова, О.Г. Феоктистова, Т.В.	М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 382 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-004894-9	X	да, ЭБС «ZNANIUM»	X	X	<b>1,0</b>



	Наумова.						
3.	Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8,	X	да, ЭБС «ZNANIUM»	X	X	<b>1,0</b>
	<b>Всего</b>						
<b>Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы</b>							
	Информационно-правовая система «Консультант +»						
	<b>Всего</b>						

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Согласовано:

Зав. библиотекой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.