

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.06(Пд) Преддипломная практика

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль))

Форма обучения: очная

Год набора: 2017

Количество ЗЕТ	3											
Недель по РУП	2											
Виды контроля в семестрах (на курсах):	Зачеты											
	№№ семестров											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	Итого
ЗЕТ по семестрам								3				3
Часы								108				108
Недели								2				2

Тольятти 2017

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Рецензирование программы практики:

☒

Отсутствует

☒

Программа практики одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»
(протокол заседания № ____ от «__» _____ 20__ г.).

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия программы практики до «_____» _____ 20__ г.

Информация об актуализации программы практики:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ
Б2.В.06(Пд) Преддипломная практика
(наименование практики)

1. Цель и задачи практики

Цель – закрепление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания; приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Задачи:

1. Углубление, расширение и закрепление теоретических знаний полученных при изучении специальных дисциплин и дисциплин специализации.
2. Систематизация и закрепление практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных технических задач.
3. Подбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики», вариативная часть.

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Технология продуктов общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Проектирование предприятий общественного питания», выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Способ проведения практики

Стационарная, выездная.

4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: преддипломная практика.
Форма проведения практики: непрерывно.

5. Место проведения практики

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

- Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48

- Общество с ограниченной ответственностью «Рестор» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7

- Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43

- Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20

- ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционная д.28а

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б.

- Другие предприятия общественного питания

6. Планируемые результаты обучения, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	Знать: основы философских знаний.
	Уметь: применять теоретические знания для анализа многообразных явлений и событий общественной жизни и давать им самостоятельную оценку; находить междисциплинарные связи философии с

	другими учебными дисциплинами.
	Владеть: навыками активного поиска необходимой информации, умения четко формулировать мысль, высказывать и защищать собственную точку зрения.
- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	Знать: традиции и обычаи народа, повлиявшие на формирование национальной кухни.
	Уметь: адаптировать национальные блюда кухни к современным условиям, уровню развития техники, новым видам пищевого сырья и способам тепловой обработки.
	Владеть: навыками разработки ассортимента кулинарной продукции кухни учетом национальных традиций.
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	Знать: основные теоретические понятия экономической науки, ее предмет и методы изучения, объективно действующие в обществе экономические законы, модель производственных возможностей общества и проблемы экономического выбора.
	Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний.
	Владеть: способностями к самоорганизации и самообразованию, и усвоению новых знаний в области макро- и микроэкономики, методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания.
- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	Знать: основы правовых знаний в области пищевых производств.
	Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты.
	Владеть: навыками работы с литературой и нормативными актами в области различных отраслей права.
- способность к коммуникации	Знать: основные правила, относящиеся ко всем языковым

устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК–5)	уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому).
	Уметь: строить официально-деловые и научные тексты; продуцировать связные, правильно построенные монологические тексты на разные темы в соответствии с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения.
	Владеть: нормами современного русского литературного языка; приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; навыками публичной речи.
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	Знать: традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов, оказывающие влияние на формирование национальной кухни.
	Уметь: грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий.
	Владеть: - навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания.
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Знать: основные профессиональные требования к профессии технолога; основные направления развития общественного питания.
	Уметь: использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, Работать с нормативно технологической документацией.
	Владеть: новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса.
- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной	Знать: способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве.
	Уметь: применять методы физической культуры для осуществления профессиональной деятельности.
	Владеть: навыками применения методов и средств физической

деятельности (ОК-8)	культуры на производстве.
- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
	Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности
	Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- 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 (ОПК-1)	Знать: основные методы сбора, передачи, обработки и накопления информации с помощью компьютера; современное состояние уровня развития вычислительной техники и программных средств; арифметические и логические основы устройства компьютеров.
	Уметь: использовать системные сервисные средства для оптимизации вычислительной системы.
	Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Знать: состояние и перспективы развития современных аппаратов и машин в изучаемой отрасли пищевой промышленности; эксплуатационную документацию и документацию по технике безопасности.
	Уметь: выполнять основные расчеты и составлять необходимую техническую документацию технологических процессов; пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты; эксплуатировать различные виды аппаратов и оборудования.
	Владеть: навыками эксплуатации различных видов машин и аппаратов пищевых производств.
- готовность к участию во всех	Знать: основы организации предприятий общественного

<p>фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)</p>	<p>питания; типы и классы предприятий общественного питания; формы и методы обслуживания потребителей; основополагающие стандарты отрасли.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать производственную программу предприятия; организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы; уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками организации производства в зависимости от типа и класса предприятия; навыками оперативного планирования производства; навыками организации обслуживания потребителей; навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- 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 (ПК-1)</p>	<p>Знать:</p> <p>основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; рассчитывать и анализировать показатели качества.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции.</p>
<p>- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые</p>	<p>Знать:</p> <p>устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных</p>

компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)	информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.
- 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 (ПК-3)	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.
	Уметь: оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест.
	Владеть: навыками работы с нормативной документацией.
- способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)	Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин.
	Уметь: определять возможные пути решения современных проблем в области биохимии, используя методы теоретического и экспериментального исследования .
	Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации.
- способность составлять план, описание, проводить исследования по	Знать: основные этапы экспериментальных исследований.
	Уметь: планировать экспериментальные исследования, обрабатывать и анализировать

заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)	полученные результаты, представлять их в виде отчетов и научных публикаций.
	Владеть: средствами проведения экспериментальных исследований; методами обработки результатов эксперимента.
- способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Знать: современные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в России и за рубежом.
	Уметь: использовать зарубежный опыт для производства продуктов питания на предприятиях пищевой промышленности.
	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

Основные этапы практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики
1	Подготовительный этап, включающий: 1.1 Инструктаж по технике безопасности 1.2 Составление плана работы
2	Производственный этап, включающий: 2.1. Знакомство с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. 2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала
3	Аналитический этап, включающий: 3.1 Обработка и анализ полученных результатов
4	Отчётный этап, включающий: 4.1 Подготовка отчета по практике

Общая трудоемкость практики – 3 ЗЕТ.

7. Структура и содержание практики

Семестр прохождения практики: 8

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике				Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)
	Деятельность непосредственно на базе практики		Самостоятельная работа				
	в часах	виды учебной работы на практике	в часах	формы организации самостоятельной работы			
1.Подготовительный этап							
1.1 Инструктаж по технике безопасности	1	Изучение правил техники безопасности	-	Работа с нормативными документами	-	Роспись в журнале по ТБ	[1]-[7]
1.2 Составление плана работы	1	Составление плана	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Учебная литература, компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения	-	[1]-[7]
2 Производственный этап							
2.1.Изучение и знакомство с организацией (предприятием), правилами внутреннего	10	Изучение особенностей производственно-торговой деятельности	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное	Отчет по практике (п.1 задания)	[1]-[7]

трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.		предприятия питания.			обеспечение общего и профессионального назначения; интернет		
2.2 Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	90	<p>Определение технологических принципов производства продукции</p> <p>Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций</p> <p>Организация работы цехов и вспомогательных подразделений</p> <p>Оценка качества труда производственного и обслуживающего персонала.</p> <p>Функциональные обязанности и квалификационный</p>	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	<p>Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет</p>	Отчет по практике (п.2, 3,4,5,6 задания)	[1]-[7]

		состав работников					
3. Аналитический этап							
3.1 Обработка и анализ полученных результатов	2	Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение отзыва-характеристики	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
4. Отчётный этап							
4.1 Подготовка отчета по практике	4	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике		Работа с литературой, подготовка отчета.	компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике	[1]-[7]
Итого:	108		0				
	108						

8. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Составление и защита отчета	Предоставление отчета по практике	«Защищено» - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные, правильный ответ на теоретический вопрос. «Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	Предоставление отчета по практике	«отлично»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
	Предоставление отчета по практике	«хорошо»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
	Предоставление отчета	«удовлетворительно»	ставится, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика

	по практике	»	и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	Предоставле ние отчета по практике	«неудовле творитель но»	ставится, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

Время проведения промежуточной аттестации последний день практики по графику учебного процесса

9. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
2.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
3.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
4.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
5.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
6.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
7.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
8.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
9.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
10.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
11.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
12.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
13.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
14.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
15.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
16.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
17.	Принципы планирования и организации производства.
18.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
19.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
20.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. Сроки обслуживания.
21.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
22.	Техника и технология использования столового белья и салфеток.
23.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
24.	Гарантии честности при выполнении заказов в ресторанах и барах.
25.	Технология и процедуры общения официантов с кухней ресторана. Техника приема и выполнения заказа.
26.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
27.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
28.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).

29.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
30.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
31.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
32.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
33.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
34.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
35.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана. Особенности стиля обслуживания в данном ресторане.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

10.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный этап	ПК-3, ОК-9	Инструктаж по технике безопасности
2	Производственный этап	ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОПК-4, , ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ДПК-3	Задание 1 (п./п 1-6)
3	Аналитический этап	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОПК-1, ПК-2, ДПК-1, ДПК-2	Задание 1 (п./п 1-6)
4	Отчётный этап	ОК-5	Отчет по практике

10.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности,

характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

10.2.1. Задания на практику

Задание № 1. Организация работы предприятия общественного питания

Задание на практику состоит в последовательном изложении пунктов с 1 по 6 в соответствии с местом прохождения практики и типом предприятия.

1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики студенты изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- состояние и развитие предприятия;
- сертификация услуг предприятия: наличие сертификатов на услуги общественного питания; работа, проводимая на предприятии по сертификации, порядок проведения сертификации услуг в системе сертификации ГОСТ ;
- анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 3 дня для ресторана и кафе, на 1 неделю для столовой и закусочной (недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);
- оценка качества блюд на предприятии (какие виды контроля существуют на предприятии);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правила по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил личной гигиены и санитарии работниками предприятия.

2. Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства студенты изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

- ассортимент поступающих товаров;
- источник снабжения;
- способы завоза;
- организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение;
- порядок отпуска сырья в производственные цеха;
- техническое оснащение складских помещений;

- санитарное состояние помещений складской группы и тары;
- соблюдение товарного соседства;
- степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- документацию складского хозяйства.

3. Работа заготовочных цехов предприятия

За время работы в заготовочных цехах студент-практикант должен научиться:

- осуществлять механическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов и других овощей, соблюдая технологические схемы производства и формы нарезки;
- готовить полуфабрикаты из овощной котлетной массы;
- рационально использовать овощные пищевые отходы;
- осуществлять механическую кулинарную обработку и готовить полуфабрикаты из рыбы костным и костно-хрящевым скелетом;
- обрабатывать соленую рыбу;
- готовить полуфабрикаты из котлетной и кнельной рыбной массы;
- рационально использовать рыбные пищевые отходы;
- готовить полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (крупнокусковые, порционные, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной массы, мясорастительные, мясорыбные и др.);
- обрабатывать сельскохозяйственную птицу, дичь, кролика, готовить полуфабрикаты из них. Обрабатывать потроха птицы.

В период работы в заготовочных цехах студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- технологические линии обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- основные приемы, применяемые при изготовлении полуфабрикатов;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Собранный материал по мощности заготовочных цехов, степени их технической оснащенности оформляют в виде таблицы.

Для заготовочных цехов вычерчивается план с расстановкой оборудования (масштаб 1:100), делаются выводы о рациональности организации технологического процесса.

Наряду с вышеперечисленными, общими для всех заготовочных цехов вопросами, студенты изучают и отражают в отчете конкретные вопросы для каждого цеха.

Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов и других овощей;
- нормы отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;
- особенности обработки зелени;
- особенности обработки консервированных и сушеных овощей, грибов;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Мясорыбный цех

В период работы в мясорыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- технологические схемы обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс, полуфабрикатов для фирменных блюд предприятия);
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- обработка соленой рыбы;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- нормы отходов и потерь при обработке рыбы;
- использование пищевых рыбных отходов на предприятии;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и ее соответствие санитарным требованиям.

4. Работа доготовочных цехов

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующее:

- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы и технологические карты блюд;
- сроки реализации и хранение блюд;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- повторяемость блюд в течении недели, месяца;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации студента-практиканта по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов, так же как и заготовочных, вычерчиваются планы цехов(масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студент изучает:

- режим работы цеха, производственную мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

5. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует и описывает:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемые на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж); наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т.д.);
- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

6. Изучение и анализ технической оснащенности предприятия

В данном разделе студенту следует рассмотреть и проанализировать следующие вопросы:

- Проанализировать общее состояние технической оснащенности предприятия, отметить наличие участков по обслуживанию оборудования и его ремонту. Технические, технологические и экономические проблемы в использовании средств механизации.
- Дать оценку используемому на предприятии оборудованию, рассмотреть вопросы интенсификации и оптимизации процессов, решение которых должно обеспечивать получение максимального технологического эффекта.
- Проанализировать уровень технической оснащенности всех производственных цехов предприятия, соответствие производственной программе.
- Определить коэффициент использования оборудования для кулинарной обработки пищевых продуктов (механическое оборудование).

- Дать описание организации планово-предупредительного ремонта оборудования на предприятии, связь с ремонтно-монтажными предприятиями.
- Анализ соблюдения санитарно-эпидемиологических требований при оказании услуг общественного питания
- Анализ действующих на предприятии системосвещения, отопления, водоснабжения, канализации и вентиляции

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

11. Образовательные технологии и методические указания по выполнению заданий практики

При реализации программы практики используется технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на зачетной форме обучения: самостоятельная работа. Методы обучения: практические.

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовой отчет. К отчету прилагаются копии документов, раскрывающих содержание и форму всех технологических операций на предприятиях питания. В приложении к отчету желательно привести буклеты по предприятию, анкеты, копии документов, инструкций, отчетов и т.п., которые позволят его сделать более содержательным и информативным. Все приложения нумеруются, в соответствующих местах отчета на них дается ссылка.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия.

Структура отчета:

- Титульный лист (с подписями студента, руководителя с кафедры и руководителя предприятия);
- Содержание;
- Введение (цель, задачи практики);
- Описание предприятия;
- Индивидуальное задание
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

Обязанности студента на практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- к началу следующего семестра представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

Обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;
- принимать участие в комиссии по защите отчета.

Обязанности руководителя практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии

продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в соответствии с программой и календарным планом;

- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;

- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;

- организовать своевременное продвижение студентов по рабочим местам в соответствии с рекомендациями программы практики;

- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;

- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;

- осуществлять табельный учёт работы студентов-практикантов;

- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;

- консультировать студентов;

- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

- по окончании производственной дать отзыв, отразив в характеристике студента-практиканта его отношение к работе, степень усвоения программы практики, соответствие квалификационному разряду, дисциплинированность и т.д.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение

12.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7.	Учебник	ЭБС «ZNANIUM. COM»
2	Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ.питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	Учебник	ЭБС «ZNANIUM. COM»
3	Линич Е. П. Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 180 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5- 8114-2553-2.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
4	Линич Е. П. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 188 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5- 8114-2503-7.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
5	Юдина С. Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С. Б. Юдина. - Изд. 2-е, стер. - Санкт- Петербург : Лань, 2017. - 280 с. : ил. - (Учебники для вузов.Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
6	Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие	Учебное пособие	ЭБС «Лань»

	/ М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2625-6.		
7	Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").	Учебник	ЭБС «ZNANIUM.COM»

12.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1.	Габелко С. В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие. Ч. 1 / С. В. Габелко. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 182 с. - ISBN 978-5-7782-2044-7.	Учебное пособие	ЭБС «IPRbooks»
2.	Австриевских А. Н. Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	ЭБС «IPRbooks»

- другие фонды:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Место хранения (методический кабинет кафедры, городские библиотеки и др.)
1	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2009. - 815 с. : ил. - Прил.: с. 805-815.	Сборник	ТГУ, кафедра ТППиООПИ ХИИЭ

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки _____
(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.
МП

12.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1790

2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16

3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>

12.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Количество лицензий	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от

			20.07.2016г., срок действия - бессрочно
	Компасс-3D	250	Договор 652/2014 от 07.07.2014 Бессрочно

12.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1.	Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов"	печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок; табурет лабораторный; раковина; стол лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский	445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16 Б, позиция по ТП № 17 3 этаж(А-313)	65,6	22
2.	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020 Самарская область, г. Тольятти,	84,8	16

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.		ул.Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж, (Г-401)		
3.	Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти»	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48	-	-
4.	Общество с ограниченной ответственностью «Рестор»	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7	-	-

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
5.	Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер»	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	445028 Самарская обл г. Тольятти б-р Приморский д.43	-	-
6.	Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура»	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	445043 Самарская обл г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20	-	-
7.	ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель»	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	445028 Самарская обл г. Тольятти ул. Революционн ая д.28а	-	-