

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная практика (практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
(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)/специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Распределение часов по семестрам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	6						
Недель по РУП	4						
Виды контроля по курсам:	Зачеты						
	№№ курсов						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам			6				6
Часы			216				216
Недели			4				4

Тольятти 2018

Программа практики составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № _____ от _____ г.)

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

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.02(П) Производственная практика
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности)

(наименование практики)

1. Цель и задачи практики

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

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.

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 – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Основы информационной культуры», «Оборудование предприятий общественного питания», Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология продуктов общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Ресторанное дело», «Преддипломная практика».

3. Способ проведения практики

стационарная;
выездная.

4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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 по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья,	Знать: основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования и средств измерений; основные параметры технологических процессов; основные теоретические предпосылки и

<p>полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)</p>	<p>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 компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2)</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 информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий.</p>
<p>- способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)</p>	<p>Знать:</p> <p>-основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования;</p> <p>-принципы расчёта и конструирования оборудования</p>
	<p>Уметь:</p> <p>-эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности;</p> <p>-рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования;</p>

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания
<p>- способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)</p>	<p>Знать:</p> <p>нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования.</p>
	<p>Уметь:</p> <p>эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели работы оборудования; организовать документооборот по производству на предприятии питания.</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания; современными информационными технологиями.</p>
<p>- готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> — нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять техническое задание; - проверять правильность подготовки проекта; - разрабатывать и читать чертежи
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями

технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28)	
- готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29)	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и др. видов ресурсов; прогрессивные способы организации производства с использованием современных видов оборудования.
	Уметь: пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой; находить рациональные и оптимальные технологические режимы эксплуатации оборудования, обеспечивая эффективную работу предприятия отрасли.
	Владеть: современными информационными технологиями.

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.Организация технологии производства продукции общественного питания 2.2Характеристика предприятий общественного питания 2.3Основы технологии производства продукции общественного питания 2.4Технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей 2.5 Технологии производства кулинарных изделий 2.6Организация снабжения, складского и тарного хозяйства 2.7Организация производства предприятия общественного питания 2.8Особенности организации труда работников общественного питания 2.9Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания 2.10Ассортимент, качество и условия хранения продовольственных товаров 2.11 Питание различных групп населения 2.12 Влияние микроорганизмов на качество пищевых продуктов. 2.13 Санитарно-эпидемиологические

	требования к организации предприятий общественного питания
3	Аналитический этап, включающий: 3.1Обработка и анализ полученных результатов
4	Отчётный этап, включающий: 4.1Подготовка отчета по практике

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 6 ЗЕТ.

7. Структура и содержание практики

Курс прохождения практики 3

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							
1.1Инструктаж 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.Организация технология производства продукции общественного питания	16	Изучение особенностей производственно-торговой деятельности предприятий питания.	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
2.2Характеристикапредприя тий	16	Классификация предприятий питания.	-	Работа с литературой,	Торгово-технологическое оборудование предприятий	Отчет по практике	[1]-[7]

общественного питания		Характеристика отдельных видов предприятий.		подготовка отчета.	общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	(п.1 задания)	
2.3 Основы технологии производства продукции общественного питания	16	Определение технологических принципов производства продукции общественного питания. Способы механической и тепловой обработки, их характеристика. Изучение основ технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей Основы технологии производства кулинарных изделий	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
2.4 Технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей	16	Изучение основ технологии производства полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение интернет	Отчет по практике (п.3,4 задания)	[1]-[7]
2.5 Технологии производства кулинарных	16	Изучение основ технологии производства		Работа с литературой,	Торгово-технологическое оборудование предприятий	Отчет по практике	[1]-[7]

изделий		кулинарных изделий		подготовка отчета.	общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	(п.3,4 задания)	
2.6 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства	16	Организация продовольственного и материально-технического снабжения организаций общественного питания. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций в организациях общественного питания.	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике (п.2 задания)	[1]-[7]
2.7 Организация производства предприятия общественного питания	16	Изучение характеристики структуры производства. Организация работы цехов и вспомогательных подразделений	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
2.8 Особенности организации труда работников общественного питания	16	Основные направления научной организации труда. Оценка качества труда	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда,		[1]-[7]

		производственного и обслуживающего персонала. Функциональные обязанности и квалификационный состав работников различных предприятий питания.			микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет		
2.9Товароведениепродовольственныхтоваров и продукции общественного питания	16	Понятие ассортимента продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Градация продовольственных товаров по качеству. Состояние рынка продовольственного сырья	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	-	[1]-[7]
2.10Ассортимент,качество и условия хранения продовольственных товаров	16	Ассортимент продуктов питания. Требования к качеству, условиям хранения и реализации	-	Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда, микроскопы; компьютеры, программное обеспечение общего и профессионального назначения; интернет	Отчет по практике (п.5,6 задания)	[1]-[7]
2.11 Питание различных групп населения	16	Рациональное питание, причины его организации. Питание различных групп населения с учетом		Работа с литературой, подготовка отчета.	Торгово-технологическое оборудование предприятий общественного питания, инвентарь, посуда,	-	[1]-[7]

[illegible]

3.1Обработка и анализ полученных результатов	10	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							
4.1Подготовка 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	Зачет с оценкой	[1]-[7]
Итого:	216						
	216						

8. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Аттестация по практике осуществляется в два этапа. На начальном этапе руководитель проводит поэтапную оценку материалов.

На следующем этапе проводится защита практики. Студент представляет к защите оформленный отчет, акт о прохождении практики. Обучающиеся с использованием дистанционных образовательных технологий прикрепляют отчет и акт в соответствующей курс в системе дистанционного образования. Акт является неотъемлемой частью отчета о прохождении практики. Практика считается пройденной в полном объеме только при наличии акта и отчета. Аттестацию проводит преподаватель, ответственный за организацию практики студентов, оценивает содержание отчета, качество материалов.

Всю отчетную документацию обучающийся сдает руководителю практики от кафедры на последней неделе практики (не позднее субботы). Обучающиеся, не представившие отчетную документацию в установленные сроки, на основании Положения о промежуточной аттестации обучающихся, к зачету по практике не допускаются.

Успешность прохождения практики у обучающиеся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий оценивается исходя из 100 максимально возможных баллов.

Балльно-рейтинговая оценка практики обучающихся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий. В электронной ведомости суммарный рейтинговый балл по дисциплине формируется автоматически.

Оцениваемое учебное задание по практике	Баллы
Отчет по практике	0- 90
Договор об организации и проведении практики	0 - 10

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, соответствуют заданию.

		«Не защищено» - отчет не оформлен, алгоритм и результаты работы не верные.
--	--	--

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
Зачет оценкой	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«отлично»	80 – 100 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 80-90 – отчет. выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, изложен развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«хорошо»	61 – 80 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 61-70 – отчет. выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, 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.
	Наличие отчета, проверенного в системе	«удовлетворительно»	41 – 60 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 41 – 50 баллов

	«Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).		ставится, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, изложен неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«неудовле творитель но»	0 – 40 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 0-30 - отчет ставится, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, 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.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
2.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
3.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
4.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
5.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
6.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
7.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
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-2	Инструктаж по технике безопасности
2	Производственный этап	ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-27, ПК-29	Задание 1 (п.п 1-6)
3	Аналитический этап	ПК-1, ПК-2, ПК-27, ПК-28	Задание 1 (п.п 1-6)
4	Отчётный этап	ПК-29	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

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 с 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 систем освещения, 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 практики используются дистанционные образовательные технологии.

По итогам практики студенты представляют текстовый 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	Учебное пособие	ЭБС «Лань»

	питания [Электронный ресурс] : учеб.пособие/ 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»

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=vi ewlink&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
3	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.	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. 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	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, позиция по ТП № 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ 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
	занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2.	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной 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.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г.Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16