

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Б2.В.06 (Пд)  
(индекс практики)

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Преддипломная практика**  
(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация  
Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

**Распределение часов практики по семестрам**

Семестр	8	Итого
Вид занятий \ Форма контроля	Зачет с оценкой	
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	1	1
Промежуточная аттестация	0,2	0,2
Контактная работа	1,2	1,2
Иные формы	106,8	106,8
<b>Итого</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

---

*(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)*

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

---

**Срок действия программы практики до «01» октября 2024 г.**

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

---

(протокол заседания № 3 от «01» октября 2019 г.).

## **1. Цель 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.

## **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Ресторанное дело», «Проектирование предприятий общественного питания», «Экспертная оценка продовольственных товаров», «технология и организация питания кухонь мира», «Учебная практика», «Производственная практика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы.

## **3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения**

Вид практики: преддипломная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

## **4. Тип практики**

Преддипломная практика

## **5. Место проведения практики**

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. 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
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. 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
5. 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

6. 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

#### 6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	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

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Уметь: использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности, находить грамотные решения проблем в условиях производства на основе полученных экономических знаний</p> <p>Владеть: способностями к самоорганизации и самообразованию, и усвоению новых знаний в области макро- и микроэкономики, методами экономического анализа и расчета эффективности производства продуктов питания</p>
Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	-	<p>Знать: основы правовых знаний в области пищевых производств</p> <p>Уметь: толковать и применять законы и другие нормативные правовые акты</p> <p>Владеть: навыками работы с литературой и нормативными актами в области различных отраслей права</p>
Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК–5)	-	<p>Знать: – основные правила, относящиеся ко всем языковым уровням (фонетическому, лексическому, грамматическому);</p> <p>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;</p> <p>Владеть: –нормами современного русского литературного языка –приемами стилистического анализа текста; анализа средств речевой выразительности; – навыками публичной речи;</p>
Способность работать в	-	Знать:

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)		<p>- традиции и национальные обычаи, этнические и конфессиональные различия народов</p> <p>Уметь: грамотно взаимодействовать со всеми участниками на предприятиях питания независимо от их этнических и культурных различий</p> <p>Владеть: -навыками организации коммуникации и организации социального взаимодействия на предприятиях питания.</p>
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	-	<p>Знать: - основные профессиональные требования к профессии технолога. Основные направления развития общественного питания</p> <p>Уметь: - использовать знания в области развития и становления ресторанного сервиса, Работать с нормативно технологической документацией.</p> <p>Владеть: -новейшими знаниями по организации и созданию ресторанного бизнеса</p>
Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	-	<p>Знать: - способы оптимизации и минимизации физического труда на производстве</p> <p>Уметь: - применять методы физической культуры для осуществления профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: - навыками применения методов и средств физической культуры на производстве</p>
Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	-	<p>Знать: методы защиты людей от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p>Уметь: организовать защиту людей от возможных последствий аварий,</p>

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>катастроф, стихийных бедствий в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: основными методами защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
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)	-	<p>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.</p> <p>Уметь: использовать системные сервисные средства для оптимизации вычислительной системы.</p> <p>Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации.</p>
Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)		<p>Знать: - состояние и перспективы развития современных аппаратов и машин в изучаемой отрасли пищевой промышленности; - эксплуатационную документацию и документацию по технике безопасности.</p> <p>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</p> <p>Владеть: - навыками эксплуатации различных видов машин и аппаратов пищевых производств</p>

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	-	Знать: - основы организации предприятий общественного питания, - типы и классы предприятий общественного питания -формы и методы обслуживания потребителей -основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - разрабатывать производственную программу предприятия -организовать процесс обслуживания в зависимости от его формы -уметь использовать прогрессивные технологии обслуживания
		Владеть: - 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
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)	-	Знать: - устройство технологического оборудования и средств измерений; -основные параметры технологических процессов; -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов Уметь: -эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; -рассчитывать и анализировать показатели качества; Владеть: -навыками осуществления различных технологических

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		процессов производства продукции
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)	-	Знать: -устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации;
		Уметь: -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами
		Владеть: -системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных 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 математические методы и приемы обработки количественной информации.
		Уметь: использовать математические методы при выполнении ВКР
		Владеть: математической логикой, необходимой для формирования суждений по соответствующим профессиональным, социальным и этическим проблемам.
Способность составлять	-	Знать:

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)		основные методы проводимых экспериментов.
		Уметь: подготавливать данные для составления обзоров.
		Владеть: методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	-	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции за рубежом, структуру и область применения нормативно-технологической документации.
		Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

## 7. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Этапы практики	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	Составление плана работы, задание на практику	8	1	-	-
Промежуточная аттестация	-	8	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	8	1,2	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	8	106,8	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			108		

## **8. Образовательные технологии**

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

## **9. Методические указания**

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания, чертежи, иллюстрации.

Содержание отчета по преддипломной практике должно соответствовать теме выпускной квалификационной работы.

Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структурными элементами отчета по практике являются:

Титульный лист

Акт

Содержание

Введение

1 Характеристика предприятия

1 Технологические расчеты

2 Современные технологии производства пищевой продукции

Заключение

Список используемых источников

Приложение

Оформление текста на основании ГОСТ Р 2.105-2019 Общие требования к текстовым документам. При оформлении документа используют гарнитуры шрифта Times New Roman размером 14 для основного текста и размером 12 для приложений, примечаний, сносок и примеров. Текст оформляют с использованием полуторного межстрочного интервала. Абзацы в тексте начинают отступом, равным пяти знакам используемой гарнитуры шрифта (12.5—17 мм). Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа. Размеры полей: правое –15 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое – 30 мм Номер страницы, проставляют в центре нижней части листа, без точки.

### **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;
- 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;

### **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 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;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

## 10. Оценочные средства

### 10.1. Паспорт оценочных средств

Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	Задание на практику п. 1-2
Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	Задание на практику п. 1-2
Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3)	Вопросы к зачету с оценкой № 8,27,30
Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4)	Вопросы к зачету с оценкой № 1,6
Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	Формирование отчета по практике
Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	Вопросы к зачету с оценкой № 12,29
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Формирование отчета по практике

Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	Задание на практику п. 4
Способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9)	Вопрос к зачету с оценкой № 6
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)	Задание на практику п. 4,6
Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)	Вопросы к зачету с оценкой № 7,17 Задание на практику п. 3
Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5)	Вопросы к зачету с оценкой № 8-33 Задание на практику п. 2-4
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)	Вопросы к зачету с оценкой № 18,9,16,33 Задание на практику п. 4
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)	Задание на практику п. 2, 4,6
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)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-6
Способность использовать основные	Задание на практику п. 2-4

законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ДПК-1)	
Способность составлять план, описание, проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты эксперимента и представлять их в виде отчетов и презентаций (ДПК-2)	Задание на практику п. 4
Способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Задание на практику п. 4

## **10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости**

### **10.2.1.**

### **Задание на практику**

*(наименование оценочного средства)*

#### **Типовой пример задания**

Задание на преддипломную практику, заключается в последовательном изложении пунктов в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

1. Введение. (Во введении необходимо описать актуальность, проблематику, цель и задачи. Общий объем не более 2 страниц).

2. Характеристика предприятия. (В данном разделе дается общая характеристика предприятия, местоположение, его тип, организационно-правовая форма, структура, количество посадочных мест, режим работы и т.п. Так же в этом разделе можно описать организацию снабжения, организацию работы цехов (участков), организацию обслуживания, концепцию предприятия. Общий объем не более 5 страниц).

3. Технологические расчеты (Технологические расчеты проводятся в строго определенном порядке: расчет числа потребителей; определение количества блюд; составление расчетного меню; график реализации блюд; расчет расхода сырья и полуфабрикатов; расчет площадей складских помещений; для каждого цеха производственная программа, расчет персонала, расчет оборудования (нейтрального, механического, теплового), итоговый расчет площади цеха; расчет площадей помещений для потребителей, административно-бытовых).

4. Современные технологии производства пищевой продукции (В данном подразделе проводится обзор современных технологий приготовления пищи, планирование внедрения новой технологии в проектируемое вами предприятие или обзор патентных решений. Так же в этот подраздел могут быть включены технико-технологические карты разработанных вами фирменных блюд)

5. Заключение

6. Список используемых источников

#### **Краткое описание и регламент выполнения**

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

#### **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

### **10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации**

#### **10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы к зачету с оценкой</b>
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
2.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
3.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.
4.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
5.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
6.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
7.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
8.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
9.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
10.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
11.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
12.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
13.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
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.
21.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
22.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
23.	Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа.
24.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
25.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
26.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
27.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
28.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
29.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
30.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
31.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
32.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
33.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана.

Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	«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
	«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.
	«удовлетворительн	выставляется студенту, если в отчете по практике

	о»	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
	«неудовлетворительно»	выставляется студенту, 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. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 11.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Н.Д. Торопова	Организация производства на предприятии общественного питания	Учебное пособие	2019	ЭБС «Лань»
2	Т.Р. Любецкая	Организация обслуживания в индустрии питания	Учебник	2019	ЭБС «Лань»
3	М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников	Электротепловое оборудование индустрии питания	Учебное пособие	2020	ЭБС «Лань»

### 11.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения	Учебник	2017	ЭБС «Лань»
2	А. Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Учебное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»

### 11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

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&1\\_o p=viewlink&cid=1790](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=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](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>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

### 11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
	Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов"(А-313)	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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
		преподавательский; стул преподавательский
	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. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет