

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.09.2024 16:15:31

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31f0c1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции
и организация общественного питания,
направленность (профиль) программы: Технология и организация ресторанного бизнеса

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Факультет экономики, менеджмента и торговли
Кафедра торговли и общественного питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02.02(П) Организационно-управленческая практика

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

**Направленность (профиль) программы: Технология и организация
ресторанного бизнеса**

Уровень высшего образования: Бакалавриат

**Год начала подготовки 2021
Краснодар – 2021 г.**

Составители:

Любимова Л.В., к.т.н., ст. преподаватель КТП
Брюшков Р.В. к.т.н., доцент КТП

Программа практики одобрена на заседании кафедры торговли и общественного питания Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова протокол № 6 от 21 января 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ..... | 4 |
| 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 4 |
| 4. ВИД И ТИПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ..... | 5 |
| 5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 5 |
| 6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ТРЕБУЕМЫМИ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ ВЫПУСКНИКОВ. | 5 |
| 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ | 7 |
| 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ..... | 9 |
| 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ..... | 9 |
| 10. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | 9 |
| 11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ | 13 |
| 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ | 16 |
| 13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ | 16 |
| 14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ..... | 17 |
| 15. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА | 17 |
| 16. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ | 26 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ 1 | 27 |

1. Цели практики

Целями организационно-управленческой практики являются:

- 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: ознакомление обучающихся с особенностями работы отдельных цехов и групп; получение практических навыков работы на рабочих местах по первичной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов; приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря и посуды; изучение основных правил техники безопасности на предприятиях общественного питания; изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии.

2. Задачи практики

Задачами организационно-управленческой практики являются освоение обучающимися:

- поиск, хранение, обработка и анализ информации из различных источников и баз данных, представление ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- изучение требований к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- изучение требований к осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;
- изучение правил эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- изучение всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
- изучение требований по использованию технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерений и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- изучение нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг;
- проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Организационно-управленческая практика реализуется в рамках обязательной части Блока 2 «Практика».

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию общепрофессиональных компетенций.

4. Вид и типы проведения практики

4.1. Вид практики – Производственная.

4.2 Тип практики – Организационно-управленческая практика.

5. Место и время проведения практики

Место проведения практики:

- в профильных организациях и/или профильных структурных подразделениях организаций, с которыми заключены договоры;
- в профильных структурных подразделениях Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова;
- по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая обучающимися, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и заключен индивидуальный договор.

Руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры ресторанного бизнеса совместно со специалистами профильных организаций.

Обучающиеся по согласованию с руководителем практики от Филиала, могут избрать иное учреждение, или организацию - место прохождения практики. В этом случае обучающиеся получают от руководителя из числа ППС Филиала индивидуальное задание.

Время проведения практики: в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса организационно-управленческая практика для обучающихся очной формы обучения проводится в 8 семестре.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников.

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса, с учетом обобщенных трудовых функций профессионального стандарта, к выполнению которых в ходе практики готовится обучающийся:

Таблица 1.

| Формируемые компетенции (код и наименование компетенции) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора) | Планируемые результаты обучения |
|---|--|--|
| Общепрофессиональные компетенции | | |
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной | ОПК-1.1.3-1 Знает специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания ОПК-1.1. У-1 Умеет работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, |

| | | |
|--|--|--|
| | деятельности | соблюдать основные требования информационной безопасности |
| ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК - 4.1 Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания | ОПК - 4.1. 3-1 Знает технологию производства продукции общественного питания ОПК - 4.1. У-1 Умеет осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий |
| | ОПК - 4.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания | ОПК - 4.2. 3-1 Знает виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания ОПК - 4.2. У-1 Умеет разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование. |
| ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания | ОПК - 5.1. 3-1 Знать требования к качеству и безопасности кулинарной продукции ОПК - 5.1. У-1 Умеет использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. |
| | ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | ОПК - 5.2. 3-1 Знает и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. ОПК - 5.2. У-1 Умеет проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению |

7. Структура и содержание практики

(этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций)

Общая трудоемкость Технологической практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

Таблица 2

| № | Разделы (этапы) практики | Виды работ, осуществляемых обучающимися | Трудоёмкость (ак. час.) | | Индикаторы достижения компетенций | Результаты обучения | Формы текущего контроля |
|---|--------------------------|--|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| | | | Контакт. работа | Сам.раб./практичес. подготовка | | | |
| 1 | Подготовительный | <ul style="list-style-type: none"> ➤ вводное занятие; ➤ инструктаж по технике безопасности; ➤ инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре); ➤ встреча с руководителями практики, ➤ обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов | 1 | - | ОПК-1.1 | ОПК-1.1 3-1 ОПК-1.1 У-1 | утверждение индивидуального задания по практике; проверка записи в дневнике практики. |
| | | | | | ОПК - 4.1. ОПК - 4.2. | ОПК-4.1 3-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 3-1; ОПК-4.2 У-1 | |
| | | | | | ОПК-5.1 ОПК-5.2 | ОПК-5.1 3-1; ОПК-5.1 У-1; ОПК-5.2 3-1; ОПК-5.2 У-1 | |
| 2 | Производственный | <ul style="list-style-type: none"> ➤ изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения; ➤ выполнение индивидуального задания; ➤ сбор материалов для выполнения задания по практике ➤ анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; ➤ участие в решение конкретных профессиональных задач; ➤ обработка и систематизация материала; ➤ представление и обсуждение с руководителем проработанной части работы | - | 85 | ОПК-1.1 | ОПК-1.1 3-1; ОПК-1.1 У-1 | проверка записи в дневнике практики отчет/презентация части выполненного индивидуального задания. |
| | | | | | ОПК - 4.1. ОПК - 4.2. | ОПК-4.1 3-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 3-1; ОПК-4.2 У-1 | |
| | | | | | ОПК-5.1 ОПК-5.2 | ОПК-5.1 3-1; ОПК-5.1 У-1; ОПК-5.2 3-1; ОПК-5.2 У-1 | |
| 3 | Аналитический | <ul style="list-style-type: none"> ➤ анализ полученной | - | 10 | ОПК-1.1 | ОПК-1.1 3-1; | |

| | | | | | | | |
|--|-----------------|--|----------|------------|--|---|-------------------------------------|
| | | <p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений; ➤ получение характеристики-отзыва | | | <p>ОПК - 4.1. ОПК - 4.2.</p> <p>ОПК-5.1 ОПК-5.2</p> | <p>ОПК-1.1 У-1 ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-1</p> <p>ОПК-5.1 З-1; ОПК-5.1 У-1; ОПК-5.2 З-1; ОПК-5.2 У-1</p> | запись в дневнике практики, выводы. |
| 4 | Отчетный | <ul style="list-style-type: none"> ➤ оформление результатов работы по практике в соответствии с установленными требованиями; ➤ согласование отчета с руководителем практики, устранение замечаний; ➤ сдача комплекта документов по практике на кафедру; ➤ размещение документов в личном кабинете обучающегося; ➤ защита отчета по практике с презентацией. | 2 | 10 | <p>ОПК-1.1</p> <p>ОПК - 4.1. ОПК - 4.2.</p> <p>ОПК-5.1 ОПК-5.2</p> | <p>ОПК-1.1 З-1; ОПК-1.1 У-1</p> <p>ОПК-4.1 З-1; ОПК-4.1 У-1; ОПК-4.2 З-1; ОПК-4.2 У-1</p> <p>ОПК-5.1 З-1; ОПК-5.1 У-1; ОПК-5.2 З-1; ОПК-5.2 У-1</p> | Отчет по практике. Защита отчета. |
| Итого: 108 часов | | | 3 | 105 | | | |
| <i>В том числе контактные часы на промежуточную аттестацию (зачет)</i> | | | 2 | | | | |

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

- установочная конференция руководителя практики от вуза/организации;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- анализ информации и интерпретация результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);
- консультации руководителя практики от Филиала и/или руководителя практики от организации по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения заданий, подготовке отчета по практике и доклада презентации по нему;
- обсуждение подготовленных обучающимися этапов работ по практике;
- сбор научной литературы по тематике индивидуального задания по практике;
- компьютерные технологии и программные продукты, используемые для сбора, систематизации, анализа информации;
- мультимедийные технологии для проведения ознакомительных мероприятий, презентации результатов исследований;
- защита отчета по практике с использованием презентаций;
- электронно-библиотечные системы для проведения научных исследований и аналитических разработок на основе изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочно-правовые системы «Консультант +» и «Гарант»;

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

Перед началом практики, студент прорабатывает рекомендуемую учебную и техническую литературу, а также положение и программу практики, принятую в вузе.

Перечень образцов документов необходимых в процессе прохождения и защиты отчета по практике определяется следующими документами:

- Методические указания к составлению отчета о прохождении практики.

10. Формы отчетной документации и промежуточной аттестации

Формы отчетной документации - комплект отчетных документов в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся, предоставившие полный комплект закрывающих практику документов.

Защита отчета проходит в последний день практики (с учетом календарного учебного графика по образовательной программе).

Отчеты по практике, выполненные на русском языке, подлежат проверке на объем неправомерных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста отчета по практике определяется в системе «Антиплагиат. ВУЗ» и закрепляется на уровне согласно указанному в Регламенте организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Структура отчета по практике должна включать следующие разделы:

1. Характеристика предприятия

В данном разделе необходимо отразить следующую информацию:

- местонахождение предприятия питания, принадлежность здания;
- тип предприятия, специализацию, класс, количество мест в зале, обслуживаемый контингент потребителей;
- ассортимент реализуемой продукции (меню предприятия);
- перечень филиалов, состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии;
- правила по охране труда и противопожарной профилактике;
- правила производственной гигиены и санитарии работников предприятия.

2. Работа в складской группе

Обучающиеся знакомятся с организацией складского хозяйства на предприятии: ассортиментом поступающих товаров, сырья, полуфабрикатов; источниками снабжения; порядком приемки и оценки качества товаров, сырья и полуфабрикатов; условиями и сроками их хранения; порядком отпуска в производственные цехи; санитарным состоянием помещений. Дать характеристику складских помещений в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика складских помещений

| Наименование складских помещений | Площадь, кв. м | Товары и полуфабрикаты в групповом ассортименте | Условия хранения продуктов | Сроки хранения продуктов |
|---|-----------------------|--|-----------------------------------|---------------------------------|
| | | | | |

Дать анализ соответствия существующих условий хранения нормируемым. Перечислить мероприятия по экономии сырьевых ресурсов на производстве.

3. Работа в заготовочных цехах: овощном, мясорыбном, птице-гольевом

Заготовочные цехи (мясной, рыбный, птице-гольевой, овощной): назначение; ассортимент и ежедневное количество перерабатываемого сырья, выпускаемых полуфабрикатов (по цехам).

В период практики в заготовочных цехах обучающиеся приобретают навыки по выпуску полуфабрикатов, а также знакомятся с:

- назначением цеха, режимом работы, производственной мощностью;
- количественным и качественным составом работников;
- ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов, блюд;
- технологическими линиями обработки продуктов;
- приготовлением полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;
- нормами отходов;
- нормативной и технологической документацией на кулинарную продукцию;
- оснащенностью цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степенью механизации трудоемких процессов;
- организацией рабочих мест поваров;
- путями совершенствования технологического процесса и повышения производительности труда;
- порядком органолептической оценки сырья, полуфабрикатов.

В овощном цехе обучающиеся должны:

- освоить технологические схемы производства полуфабрикатов из картофеля, капустных, луковых и других овощей;

- осуществлять механическую кулинарную обработку сырья и готовить полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и других овощей, грибов и плодов;

- обрабатывать консервированные овощи, плоды, грибы и зелень.

В рыбном цехе предстоит:

- освоить технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом;

- готовить полуфабрикаты из рыбы с костным и хрящевым скелетом;

- готовить котлетную и кнельную массы и полуфабрикаты из них.

- В мясном цехе в задачу обучающегося входит освоение:

- схемы технологического процесса обработки туш убойного скота: говядины, свинины, баранины и производства полуфабрикатов из них (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной масс);

- технологических схем обработки субпродуктов и приготовления полуфабрикатов из них;

- технологических схем обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и производства полуфабрикатов из них.

Собранный материал по мощности заготовочных цехов (овощного, мясо-рыбного), степени их механизации отразить в таблице 2.

Таблица 2 – Мощность и степень механизации заготовочных цехов

| Вид сырья | Наименование полуфабрикатов | Выход полуфабрикатов, г | Количество | | Вид обработки | | Сроки и условия хранения |
|-----------|-----------------------------|-------------------------|------------|-----|------------------|--------|--------------------------|
| | | | г | шт. | механизированный | ручной | |
| | | | | | | | |

4. Работа в доготовочных цехах: горячем, холодном, кондитерском и на раздаче

В период практики в доготовочных цехах обучающиеся приобретают навыки по выпуску готовой кулинарной продукции и их реализации, а также знакомятся с:

- назначением цеха, режимом работы, производственной мощностью;

- количественным и качественным составом работников;

- ассортиментом выпускаемых полуфабрикатов, блюд;

- технологическими линиями обработки продуктов;

- приготовлением полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных изделий и напитков;

- нормами отходов;

- нормативной и технологической документацией на кулинарную продукцию;

- оснащённостью цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;

- степенью механизации трудоемких процессов;

- организацией рабочих мест поваров;

- путями совершенствования технологического процесса и повышения производительности труда;

- порядком органолептической оценки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

В горячем цехе необходимо:

- освоить технологические приемы приготовления супов, вторых блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков;

- готовить супы, вторые блюда, гарниры, соусы, сладкие блюда, холодные и горячие напитки, кулинарные изделия.

В холодном цехе следует:

- освоить технологические приемы приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных напитков;

- готовить холодные блюда и закуски, сладкие блюда;

- соблюдать требования санитарных норм и правил;

- знать сроки хранения и реализации блюд.

В мучном (кондитерском) цехе обучающиеся должны:

- освоить технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, отделочных полуфабрикатов (подготовку сырья и инвентаря, замес и формовку изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность, выход основных видов изделий, отделку изделий);

- знать сроки хранения и реализации продукции кондитерского цеха.

Для доготовочных цехов (холодного, горячего, кулинарного, кондитерского) ресторанов, кафе, предприятий быстрого обслуживания собранный материал оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Характеристика доготовочных цехов

| Технологическая документация | Ассортимент блюд (изделий) | Выпуск блюд (изделий) за день, порций, штук | Анализ технологии (отклонения) |
|------------------------------|----------------------------|---|--------------------------------|
| | | | |

В графе 1 таблицы 4 указывают номер рецептуры по Сборнику рецептур, ТУ, ОТП, ТТК, ТК.

Для доготовочных цехов предприятий социальной сферы (школьных, студенческих, рабочих столовых и др.) собранный материал оформить в виде таблицы 5.

Таблица 5 – Характеристика доготовочных цехов предприятий социальной сферы

| Технологическая документация | Ассортимент блюд (изделий) | Количество порций, штук | Повторяемость по дням недели | | | | Анализ технологии (отклонения) |
|------------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------------|---------|-------|--------|--------------------------------|
| | | | понедельник | вторник | среда | ит. д. | |
| | | | | | | | |

Для каждого цеха в соответствии с технологическим процессом указать технологические линии обработки продуктов, организацию рабочих мест и их оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой, тарой. Материал оформить в таблице 6.

Таблица 6 – Организация рабочих мест и их оснащенность оборудованием, инвентарем, посудой, тарой

| Технологические линии обработки продуктов | Характеристика рабочих мест | Оснащенность оборудованием | | | Оснащенность посудой, инвентарем | |
|---|-----------------------------|----------------------------|-------|------------|----------------------------------|------------|
| | | тип | марка | количество | наименование | количество |
| | | | | | | |

На раздаче обучающиеся приобретают навыки в работе по порционированию, оформлению и отпуску супов; составлению и оформлению вторых блюд из основного продукта, гарнира и соуса; реализации закусок, сладких блюд, горячих и холодных напитков, выпечных мучных и кондитерских изделий.

При описании линии раздачи:

- указать тип раздачи и его соответствие типу предприятия;
 - дать перечень оборудования раздачи, посуды и инвентаря, его назначение;
 - привести условия и сроки хранения пищи на раздаче (оформить в виде таблицы 7).

Таблица 7 – Описание линии раздачи

| Ассортимент блюд | Условия хранения | | Отклонения от нормативов |
|------------------|------------------|-------------------|--------------------------|
| | температура, °С | сроки хранения, ч | |
| | | | |

При длительном хранении и при нарушении поточного способа приготовления пищи указать:

- какие качественные изменения происходят с отдельными блюдами, гарнирами, соусами;
- какие пищевые отравления могут возникнуть.

5. Ознакомление с обязанностями технолога, заведующего производством

Приобретение рабочих навыков по профессии, знакомство с обязанностями технолога, зав. производством.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку считаются имеющими академическую задолженность и обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном в локальных документах Филиала.

Промежуточная аттестация для обучающихся очной формы обучения проводится в соответствии с учебным планом в 8 семестре в форме зачета, который выставляется по результатам проверки отчетной документации, *собеседования и защиты отчета*.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- Программа организационно-управленческой практики;
- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре и осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»;
- Регламент организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - <https://znanium.ru/read?id=387355>
2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2. - <https://znanium.ru/read?id=431813>
3. Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN

978-5-9776-0475-8. - <https://znanium.ru/read?id=432239>

4. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - <https://znanium.ru/read?id=393847>

Дополнительная литература:

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 469 с. — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0
Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=429561>

2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2.- Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=419282>

3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03486-2 - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=431813>

4. Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363431>

5. Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2. - <https://znanium.ru/read?id=437102>

Нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

2. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/1eefb1c540a71d3686fa8a68b056406549d006c3/

3. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования <http://docs.cntd.ru/document/902113767>

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 880
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/

5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), от 28.05.2010, № 299.
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_101851/3e2d24b83b03df24597b277c8c5fda6e57ab8c9d/

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
<http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
<http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103472>
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания <http://docs.cntd.ru/document/1200103474>
13. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях <http://docs.cntd.ru/document/1200111505>

Перечень информационно-справочных систем

1. Информационная справочно-правовая система Консультант плюс (локальная версия);
2. Справочно-правовая система Гарант (локальная версия);
3. Информационно-правовая система «Законодательство России» <http://pravo.gov.ru/ips/>;
4. Правовая справочно-консультационная система «Кодексы и законы РФ» <http://kodeks.systems.ru/>;
5. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации <http://docs.cntd.ru/>;
6. Инженерный справочник токсичности веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>;
7. Инженерный справочник физических свойств веществ <https://dpva.ru/Guide/GuideMatherials/>;
8. Справочник физических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>;
9. Справочник химических свойств веществ <http://thermalinfo.ru/>.

Перечень профессиональных баз данных

1. Библиографическая и реферативная база данных Scopus <https://www.elsevier.com/solutions/scopus>;
2. Исследовательская база данных EBSCO <https://www.ebsco.com/>;
3. База данных PATENTSCOPE <https://patentscope.wipo.int/search/ru/search.jsf>
4. База данных Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rosпотребнадзор.ru/documents/documents.php>;
5. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/home/standarts/catalognational>;
6. База книг и публикаций Электронной библиотеки «Наука и Техника» <http://www.n-t.ru>;
7. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>;
8. Каталог государственных стандартов РФ <https://www.rags.ru/>;
9. Всероссийская коллекция микроорганизмов <http://www.vkm.ru/rus/>;
10. База данных стандартов и регламентов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) <http://www.gost.ru>
11. Российский архив государственных стандартов, а также строительных норм и правил (СНиП) и образцов юридических документов (РАГС) <http://www.rags.ru/gosts/2874/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Основы ресторанного дела – <http://www.prorestoran.com>
2. Оборудование для предприятий общественного питания – www.oopht.ru
3. Официальный представитель фабрик-производителей ресторанной посуды, барного стекла, столовых приборов, барных и кухонных принадлежностей – <http://www.ina-int.ru>
4. Лекции «Engineering Меню» - <https://multiurok.ru/files/liektsii-iengineering-mieniu.html>
5. Управление наполнением меню - menu engineering - http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/engineering_analysis/
6. Рестораны Москвы – www.menu.ru
7. Восточные кухни – www.susi.ru
8. Сайт «Компьютерная поддержка учебно-методической деятельности филиала» <http://vrgteu.ru>
9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - федеральная информационная система открытого доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное <http://window.edu.ru/>
10. Журнал «Ресторанные ведомости» <https://restoved.ru>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

Операционная система Windows 10 PRO

Пакет прикладных программ Microsoft Office Professional Plus 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access)

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition 250-499 Node,

Программное обеспечение утилита PeaZip,

Adobe Acrobat Reader DC.

12. Материально-техническое обеспечение практики

- Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения.
- Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с комплектом лицензионного программного обеспечения, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Филиала.
- Библиотечный фонд Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.
- Материально-техническая база организации/предприятия, обеспечивающая проведение практики (практической подготовки), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

13. Обязанности обучающегося при прохождении практики

Обязанности обучающегося при прохождении практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени

Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

14. Обязанности руководителя практики

Обязанности руководителя практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования- программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

15. Оценочные средства

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

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников – указаны в таблице 1, раздел 6.

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций - указаны в таблице 2, раздел 7.

Предметом оценки по практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по практике проводится на основе индивидуального задания обучающегося (с указанием конкретных видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями образовательного учреждения); дневника практики обучающегося; отзыва руководителя по практике; отчета по практике.

Типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики указаны в Приложении 1.

В процессе прохождения практики руководителем по практике контролируется формирование у обучающихся соответствующих компетенций и ее составляющих.

Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций

Таблица 3

| Формируемые компетенции | Индикаторы достижения компетенций | Виды оценочных средств | | |
|--|--|-------------------------------------|-------------------|---------------------------|
| | | Выполнение индивидуально го задания | Отчет по практике | Защита отчета по практике |
| ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности | ✓ | ✓ | ✓ |
| ОПК - 4. Способен осуществлять технологические | ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания | ✓ | ✓ | ✓ |

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| процессы производства продукции питания | ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания | | | |
| ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | ✓ | ✓ | ✓ |

Форма отзыва руководителя по практике с указанием баллов оформляются в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы магистратуры Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,
шкала оценивания**

Таблица 4

| Шкала оценивания | | Формируемые компетенции | Индикатор достижения компетенции | Критерии оценивания | Уровень освоения компетенций |
|------------------|-----------|--|---|--|------------------------------|
| 85 – 100 баллов | «зачтено» | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности | Знает верно и в полном объеме: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Умеет верно и в полном объеме: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности. | Продвинутый |
| | | ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания | Знает верно и в полном объеме: технологии производства продукции общественного питания Умеет верно и в полном объеме: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий | |
| | | | ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания | Знает верно и в полном объеме: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Умеет верно и в полном объеме: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и | |

| | | | | | |
|-----------------------|------------------|--|---|--|-------------------|
| | | | | техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование. | |
| | | ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания | Знает верно и в полном объеме: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Умеет верно и в полном объеме: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. | |
| | | | ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | Знает верно и в полном объеме: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Умеет верно и в полном объеме: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению | |
| 70 – 84 баллов | «зачтено» | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности | Знает с незначительными замечаниями: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Умеет с незначительными замечаниями: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности. | Повышенный |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | <p>ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p> | <p>ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания</p> | <p>Знает с незначительными замечаниями: технологии производства продукции общественного питания Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий</p> | |
| | | | <p>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания</p> | <p>Знает с незначительными замечаниями: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Умеет с незначительными замечаниями: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование.</p> | |
| | | <p>ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p> | <p>ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> | <p>Знает с незначительными замечаниями: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Умеет с незначительными замечаниями: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p> | |

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|--|---|--|----------------|
| | | | ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | Знает с незначительными замечаниями: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Умеет с незначительными замечаниями: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению | |
| 50 – 69 баллов | «зачтено» | ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-1.1 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности | Знает на базовом уровне, с ошибками: специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности. | Базовый |
| | | ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания | Знает на базовом уровне, с ошибками: технологии производства продукции общественного питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий | |
| | | | ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на | Знает на базовом уровне, с ошибками: виды технологической документации, | |

| | | | | | |
|-----------------|--------------|--|---|--|------------------------------------|
| | | | производство продукции общественного питания | разрабатываемой в предприятиях питания Умеет на базовом уровне, с ошибками: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование. | |
| | | ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания | Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. | |
| | | | ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | Знает на базовом уровне, с ошибками: и обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению | |
| менее 50 баллов | «не зачтено» | ОПК-1. Способен понимать принципы работы | ОПК-1.1 Применяет современные информационные | Не знает на базовом уровне: специализированные компьютерные программы, используемые на | Компетенции не сформированы |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, соблюдает требования информационной безопасности при осуществлении профессиональной деятельности | предприятиях питания Не умеет на базовом уровне: работать в качестве пользователя программ для решения профессиональных задач, создавать базы данных, соблюдать основные требования информационной безопасности. | |
| | | ОПК - 4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | ОПК - 4.1. Знает основы технологического процесса производства продукции общественного питания | Не знает на базовом уровне: технологию производства продукции общественного питания Не умеет на базовом уровне: осуществлять технологические процессы производства продукции питания для различных типов предприятий | |
| | | | ОПК - 4.2. Разрабатывает технологическую документацию на производство продукции общественного питания | Не знает на базовом уровне: виды технологической документации, разрабатываемой в предприятиях питания Не умеет на базовом уровне: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование. | |
| | | ОПК - 5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания | ОПК - 5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания | Не знает на базовом уровне: требования к качеству и безопасности кулинарной продукции Не умеет на базовом уровне: использовать методы проведения стандартных испытаний по | |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | | | определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания. | |
| | | | ОПК - 5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг | Не знает на базовом уровне: обосновывает программы контроля на основе анализа производственной деятельности. Не умеет на базовом уровне: проводить аудит продукции и анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению | |

16. Особенности прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Филиала).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам необходимо написать заявление с приложением документов, подтверждающих необходимость подбора места практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Содержание индивидуального задания для практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.

Типовые задания

1. Изучить деятельность организации производства выбранного предприятия общественного питания.
2. Изучить инструктаж по технике безопасности на предприятии; инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре).
3. Охарактеризовать, выбранное базой практики, предприятие общественного питания.
4. Ознакомиться с организацией складского хозяйства на предприятии.
5. Ознакомиться с организацией работы в заготовочных цехах: овощном, мясорыбном, птице-гольевом.
6. Ознакомиться с организацией работы в доготовочных цехах: горячем, холодном, кондитерском и на раздаче.
7. Приобрести рабочие навыки по профессии, знакомство с обязанностями технолога, заведующего производством.
8. Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.

Типовые индивидуальные задания

1. Анализ договорных взаимоотношений на данном предприятии.
2. Анализ организации снабжения
3. Годовая динамика и анализ выполнения плана производства.
4. Управление и анализ ассортимента и структуры продукции.
5. Анализ конкурентного окружения, конкурентоспособность и качество продукции.
6. Планирование ритмичности работы организации.
7. Анализ проекта предприятия, достоинства и недостатки.
8. Оценка и пути повышения эффективности производства
9. Маркетинговые стратегии предприятия.

Примерный перечень вопросов для защиты отчета

1. Технологический процесс на предприятиях общественного питания.
2. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, отходах.
3. Значение тепловой обработки продуктов, ее положительные и отрицательные стороны.
4. Классификация видов тепловой обработки.
5. Классификация супов.
6. Основные технологические операции приготовления супов и их характеристика.
7. Заправочные супы: характеристика, классификация, технология приготовления каждой группы.
8. Классификация соусов, значение их в питании: сырьё и полуфабрикаты для приготовления соусов.
9. Блюда из отварных и припущенных картофеля и овощей: ассортимент, основные правила варки, припускания, технология приготовления блюд и подбор соусов к ним, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.

10. Блюда из жареных, тушеных и запеченных овощей: ассортимент, основные правила жарения, тушения и запекания, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
11. Блюда из круп: каши и изделия из каш, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
12. Блюда из бобовых и макаронных изделий: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
13. Блюда из яиц: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
14. Блюда из творога: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
15. Блюда из жареного мяса: крупнокусковые, порционные и мелкокусковые, основные правила жарения, ассортимент, технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
16. Блюда из рубленого мяса: изделия натуральные, рубленные, из котлетной массы, ассортимент, технология приготовления.
17. Блюда из тушеной и запеченной рыбы: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
18. Блюда из отварной и припущенной рыбы: ассортимент, технология приготовления. Правила подбора соусов и подачи блюд, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
19. Тепловая обработка птицы, основные принципы, требования к качеству. Характеристика физико-химических процессов при тепловой обработке.
20. Горячие закуски: ассортимент и технология приготовления.
21. Классификация холодных блюд и закусок, характеристика, технология приготовления каждой группы.
22. Технология салатов и винегретов. Подготовка продуктов, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации блюд, требования к качеству.
23. Классификация изделий из теста. Требования к исходному сырью для приготовления мучных блюд и изделий. Процессы, происходящие при замесе, брожении, выпечке изделий.
24. Классификация сладких блюд, ассортимент и технология приготовления. Характеристика желеобразующих веществ.
25. Технология производства горячих напитков: чай, кофе, какао, химический состав, особенности ассортимента, рецептур, правила реализации горячих напитков, требования к качеству.
26. Холодные безалкогольные напитки, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству.
27. Особенности приготовления блюд для различных диет.
28. Особенности приготовления блюд для школьников.
29. Значение белков, углеводов, минеральных веществ, витаминов в детском питании.
30. Правила составления меню, ассортимент блюд.
31. Основные типы и классы предприятий по ГОСТ 30389-2013.
32. Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания: задачи, значение, обеспечение.
33. Основные требования к организации снабжения.
34. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству, порядок приемки.

35. Складское хозяйство: понятие, назначение, компоновка складских помещений. Последовательность складских операций.
36. Состав складских помещений для различных типов предприятий. Организация хранения продуктов и материально-технических средств.
37. Режим и способы хранения.
38. Порядок отпуска продуктов на производство.
39. Документальное оформление отпуска.
40. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных.
41. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню.
42. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания.
43. Структура производства и условия рациональной её организации.
44. Общие требования к организации рабочих мест.
45. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест.
46. Организация работы горячего цеха. Компоновка помещений. Отделения и участки в горячем цехе. Оборудование, посуда и инвентарь. Организация рабочих мест.
47. Организация работы холодного цеха. Компоновка помещений. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, работникам. Технологические участки в цехе.
48. Сущность и основные задачи научной организации труда (НОТ).
49. Основные направления НОТ.
50. Состав и характеристика помещений для организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания разного типа.
51. Методы обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
52. Обслуживание официантами, индивидуальный и бригадный методы.
53. Самообслуживание.
54. Классификация и характеристика форм самообслуживания.
55. Подготовка торговых помещений к обслуживанию посетителей. Уборка помещений. Расстановка торговой мебели. Подготовка персонала к работе.
56. Получение посуды, столового белья, сервировка столов при обслуживании официантами.
57. Организация работы раздаточных.
58. Типы раздач, характеристика. Выбор типа и определение количества раздач. Линии комплектации и отпуска скомплектованных обедов. Организация рабочих мест раздатчиков.
59. Организация расчётов с потребителями.
60. Организация обслуживания в ресторанах. Техника обслуживания. Правила подачи блюд и напитков.
61. Организация банкетов, приемов, праздничных вечеров. Виды банкетов. Приём заказа.
62. Специальные формы обслуживания: шведский стол, кофе - брейк, бизнес-ланч. Организация их проведения.
63. Особенности обслуживания иностранных туристов.