

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щедрина Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2023 17:07:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef961

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Щедрина Т.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

для студентов направления подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Методические рекомендации по прохождению практики:
Ознакомительная практика по направлению подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания. Направленность
(профиль): Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника **бакалавр**

Методические указания содержат необходимый теоретический материал задания для выполнения индивидуального задания, требования к оформлению отчета, список рекомендуемой литературы.

Методические указания разработаны на основании требований государственных образовательных стандартов высшего образования.

Методические указания рассмотрены и утверждены на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Заведующий кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения

Е.Н. Холодова

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Цели и задачи практики	5
2	Требования к результатам освоения практики, перечень осваиваемых компетенций	8
3	Права и обязанности обучающихся	8
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	10
5	Структура и содержание практики	13
6	Задания, график и порядок их выполнения	14
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	15
8	Промежуточная аттестация по практике	21
9	Критерии выставления оценок	22
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	24
	Приложение	26

ВВЕДЕНИЕ

Практика является обязательной частью основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

Образовательная программа **Технология продукции и организация общественного питания** сформулирована в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – по направлению подготовки 19.03.04 **Технология продукции и организация общественного питания**, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047 и профессиональными стандартами: **Руководитель предприятия питания** Приказ Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510), **Специалист по технологии продукции и организации общественного питания** Приказ Минтруда России от 15.06.2020 N 329н "Об утверждении профессионального стандарта "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 17.07.2020 N 59004)

Ознакомительная практика ориентирована на подготовку руководителей предприятий общественного питания, работников занятых научно-исследовательской и аналитической деятельностью. Программа готовит специалистов к профессиональной работе в качестве руководителя в ресторанной индустрии и предприятиях общественного питания, торговых сетях, реализующих готовую кулинарную продукцию, инспекционных службах по контролю качества и сертификации продовольственного сырья, в проектных и торговых организациях по реализации торгово - технологического и холодильного оборудования, в пищевых технологических лабораториях, а также в качестве педагогических и административных работников в начальных и среднепрофессиональных учебных заведениях.

В соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися навыков профессиональной

работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения обязательным является отработка программы практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Организация ознакомительной практики осуществляется на основании Положения об организации и проведении практик обучающихся по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры, аспирантуры, ординатуры в ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет». Кафедра «Технология продуктов питания и товароведения» при направлении студентов на ознакомительную практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Ознакомительная практика закрепляет знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Цели практики

Целями ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Ресторанный менеджмент является:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Ресторанный менеджмент
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- умение определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
- определение и анализ свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- формирование профессиональных компетенций для оптимизации технологического процесса, качества и безопасности готовой продукции, эффективности и надежности процессов производства;
- получение профессиональных умений и навыков проводить исследования по заданной методике и анализировать эффективность и надежность процессов производства.
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преимущественности перенесения

полученных

студентами теоретических знаний в умения и навыки практической работы.

Задачи практики

Задачами ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Ресторанный менеджмент является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- изучение техники безопасности на предприятии (организации);
- изучение методов определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства;
- изучение нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организации;
- применение специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания;
- определение направлений развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции;
- проведение анализа основных направлений деятельности организации;
- систематизация теоретических знаний, полученных в ходе обучения;
- формирование умений работать в коллективе;
- развитие способностей решать стандартные задачи профессиональной деятельности;
- воспитание исполнительной дисциплины, умения самостоятельно решать поставленные задачи.

- создание условия для практического освоение различных форм и методов профессиональной деятельности;
- создание условия для формирования профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ, ПЕРЕЧЕНЬ ОСВАИВАЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Ознакомительная практика осуществляется на базе предприятий питания различных форм собственности с целью формирования прикладных знаний и умений бакалавров.

Ознакомительная практика осуществляется в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ. Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

Ознакомительная практика бакалавров очной формы обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проводится во 2 семестре в соответствии с графиком учебного процесса в течение 2 недель.

Формируемые компетенции в ходе отработки программы практики:

Код	Формулировка:
ПК-4	Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
ПК-5	Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

3. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

3.1. Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют в полном объеме индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- ведут дневник производственной практики, где фиксируются все виды работ, выполняемых в течение рабочего дня.

3.2. При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

Допускается проведение практики в составе специализированных, сезонных или студенческих отрядов и в порядке индивидуальной подготовки у специалистов, имеющих соответствующую квалификацию;

3.3. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную, производственную, в том числе преддипломную практики, по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

3.4. С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном в организации порядке.

3.5. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса Российской Федерации (далее ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ). Для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях, учреждениях, организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

3.6. При прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и

периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в соответствии с Порядком проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2011г., регистрационный №22111), с изменениями, внесенными приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 296н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 июля 2013 г., регистрационный № 28970) и от 5 декабря 2014 г. № 801н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 февраля 2015 г., регистрационный № 35848).

4. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ УНИВЕРСИТЕТА И ПРЕДПРИЯТИЯ

4.1. Для руководства практикой, проходящей в структурных подразделениях СКФУ, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу.

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководители практики от соответствующих кафедр из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководители практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации). Закрепление каждого обучающегося за руководителем практики из числа работников профильной организации осуществляется на основе распоряжения по институту.

4.2. Обязанности руководителя практики от кафедры:

До начала практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- устанавливает связь с руководителями практики от профильной организации;
- проводит с обучающимися организационные мероприятия, связанные с проведением практики, в том числе инструктаж по технике безопасности (сведения о прохождении обучающимися инструктажа отражаются в журнале учета инструктажа);
- не позднее чем за 3 дня до начала практики, выдает обучающимся пакет документов: направление на практику, задание на практику; программу практики; методические рекомендации по прохождению практики.

4.3. В период проведения практики:

- проводит, предусмотренные программой практики, занятия;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания установленным образовательной программой и рабочей программой практики требованиям;
- проводит индивидуальные консультации и оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий и подготовки отчетов, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оказывает методическую помощь организации, принимающей на практику обучающихся.
- доводит до сведения заведующего кафедрой все случаи нарушения обучающимися дисциплины на базе практики;
- рассматривает отчет обучающихся о практике.

4.4. После завершения практики:

- в составе комиссии оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- принимает участие в заседаниях кафедры, посвященных обсуждению итогов выполнения практикантами программы практики.

4.5. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Астр. часов

Объем занятий: Итого 81 ч. 3 з.е.
 Продолжительность 2 недели
 Зачет с оценкой 2 семестр

8. Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов (астр.)	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-4, ПК-5	Установочная конференция. Постановка практических и Исследовательских задач. Получение документов для прибытия на практику	1,5	Собеседование, проверка сопроводительной документации по практике, проверка журнала регистрации инструктажа по ТБ студентов.
		Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить. Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3	Собеседование
		Знакомство с предприятие базой		отчет

		практики		(письменный)
		Всего:	9	
Прохождение практики	ПК-4, ПК-5	Ознакомительные лекции		Письменный отчет
		Изучение структуры и организации производства предприятия общественного питания – базы практики	1,5	
		Изучение системы материально-технического снабжения	3,0	отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	1,5	Сообщение
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	1,5	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	7,5	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	7,5	Собеседование
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий. Приобретение опыта организационной работы	36	Собеседование
Всего:	36			
Отчетный	ПК-4, ПК-5	Обработка и систематизация собранного материала.	9,0	Защита отчета с оценкой
		Составление и оформление отчета о практике	4,5	
		Всего:	13,5	
		Итого	81,0	

Общая трудоемкость практики составляет 81 академический час, что соответствует 3 зачетным единицам.

6. ЗАДАНИЯ, ГРАФИК И ПОРЯДОК ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

6.1 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

6.2 Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Осуществить знакомство с 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. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике. Разработать рекомендации по совершенствованию работы по индивидуальному заданию
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию работы.

6.3 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (базовый уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Знакомство с новой информацией в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

6.4 Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике (повышенный уровень)

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Изучить организационную структуру предприятия – базы практики. Ознакомиться с правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Выявление проблем для предприятия, подлежащих совершенствованию, связанных с использованием новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства. Разработать рекомендации по совершенствованию.
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства

7. ФОРМА ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ, СТРУКТУРА ОТЧЕТА

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить при отработке программы ознакомительной практики компетенции **ПК-4, ПК-5.**

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Повышенный уровень содержит более сложные, по сравнению с базовым уровнем задания, формирует и развивает индивидуальные знания, умения, практические навыки профессиональной деятельности. Разработанные задания соответствуют требованиям профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

При отработке ознакомительной практики необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики. Для успешного выполнения заданий по ознакомительной практике, студенту необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1	1,2,3,4,5	1	1-8
2	Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1	6,7,8	1	1,2,3,4,5,6
3	Выполнение индивидуального задания	1	1-8	1	1,2,3,4,5,6

Отчет проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от Университета и руководителем практики от профильной организации. Подпись руководителя практики от профильной организации должна быть заверена печатью организации.

Структура отчета практике при работе на предприятии общественного питания:

Наименование разделов	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	1-2
Паспорт предприятия	3-4

Организация снабжения предприятия продуктами и товарами материально технического оснащения	3-4
Организация работы помещений для приема и хранения продуктов	3-4
Организация работы производственных помещений	3-4
Организация обслуживания на предприятии	3-4
Организация работы моечных	3-4
Охрана труда и техника безопасности на предприятиях	3-4
Индивидуальное задание	3-4
Заключение	1
Список литературы	1
Приложения	
Всего	28-36

Содержание и оформление отчета должны соответствовать требованиям, разработанным выпускающей кафедрой.

Структура отчета по практике при работе в лабораториях и структурных подразделениях СКФУ:

Введение

1. Характеристика предприятия базы практики.
2. Требования техники безопасности при отработке программы практики.
3. Организация работы технологических лабораторий.
4. Организация работы исследовательских лабораторий.
5. Анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
6. Индивидуальное задание.

Заключение.

Список литературы.

Отчет оформляется на листах формата А4. Текст отчета должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа.

Проставлять номер страницы необходимо со страницы, где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения. Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

ПРОГРАММА И МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

Паспорт предприятия

Бакалавру необходимо дать общую характеристику предприятия: место расположения, характер здания; тип и наименование предприятия; количество филиалов, обслуживаемый контингент, часы работы; цеховое деление, площадь цехов; количество мест; годовой товарооборот, состояние и перспективы развития предприятия; количественные изменения ассортимента блюд, кулинарных и кондитерских изделий, наименование изменения в технологии изготовления блюд и изделий, внедрение передовой техники; фамилия, имя, отчество директора; заместителей, заведующего производством.

Снабжение предприятия продуктами, их хранение

Ознакомление с договорами на снабжение предприятия продуктами и способом их завоза.

Схема расположения помещений для хранения продуктов или полуфабрикатов с указанием их площади и режимов хранения; температуры и влажности (выполняется на миллиметровой бумаге).

Соответствие расположения помещений приема и хранения поточности технологического процесса (анализ, выводы и предложения).

Производственные цехи

Изучить технологические процессы с момента начала рабочего дня и до его окончания. Дать санитарную характеристику содержания посуды, инвентаря, оборудования.

Сделать компоновку производственных цехов с расстановкой оборудования и дать предложения по улучшению его размещения.

Указать на недостатки планировки производственных помещений предприятия с точки зрения непрерывности технологических процессов.

Дать сведения о врачебно-санитарном надзоре на предприятии, санитарным содержанием и состоянием помещений, оборудования, инструментов, посуды; соблюдение личной гигиены работниками цехов, сроки проведения медицинских осмотров.

Описать организацию рабочих мест в овощном, мясорыбном, цехах, а также на раздаче:

- расположение рабочих мест, их соответствие требованиям технологического процесса;
- оснащенность рабочих мест, расположение источников света;
- наличие необходимой посуды, инвентаря, инструментов, размещение их на рабочем месте;
- наличие приспособлений, облегчающих труд повара.

Штат основных производственных цехов. Графики выхода на работу производственного персонала.

Овощной цех

Ассортимент, количество и качество поступающего сырья в цех, а также выпускаемых полуфабрикатов. Условия суточного запаса сырья.

Виды оборудования. Эффективность использования оборудования.

Предложения по улучшению работы цеха.

Мясо-рыбный цех

Ассортимент, количество и качество поступающего сырья в цех.

Схема технологической линии в цехе по обработке мяса, птицы и рыбы.

Замечания и предложения по улучшению работы цеха.

Цех доработки полуфабрикатов

В настоящее время многие предприятия общественного питания являются доготовочными. В таких предприятиях отсутствуют заготовочные цеха: овощной, мясной, рыбный.

В цехе доработки полуфабрикатов производится доработка овощных,

мясных, рыбных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы, обработка зелени. В цехе доработки полуфабрикатов выделяются линии доработки полуфабрикатов с учетом ассортимента получаемых полуфабрикатов.

Ассортимент, количество поступающих полуфабрикатов. Технологические схемы доработки полуфабрикатов. Оборудование, используемое в цехе.

Основные требования при организации работы в производственных цехах

При работе в производственных цехах необходимо отработать рекомендуемый перечень блюд и изделий, приобрести необходимые практические навыки, знания и умения:

- Производить технологическую обработку продуктов, полуфабрикатов, приготовление готовой продукции;
- Определить состав помещений предприятия, их назначение, взаимосвязь между ними;
- Обеспечение безопасности продукции и услуг в предприятии;
- Пользоваться в работе нормативно – техническую документацию при изготовлении блюд и изделий;
- Участвовать в бракераже готовой пищи на производстве;
- Изучить отличительные особенности приготовления порционных и массовых блюд, принципы подбора гарниров и соусов к блюдам;
- Приобрести профессиональные навыки и умения оформлять банкетные и порционные блюда;
- Приобрести профессиональные навыки и умения составить технологические карты на фирменные блюда и изделия;
- Приобрести профессиональные навыки и умения (продублировать) составление отчета бригаиров цехов и заведующего производством.

Техника безопасности и охрана труда на предприятии

Наличие инструкций по охране труда на предприятии. Состояние техники безопасности и противопожарной техники на предприятии. Права и обязанности ответственных лиц за технику безопасности.

Индивидуальное задание на практику

Индивидуальное задание позволяет расширить знания обучающихся по проблемам, которые необходимо решать в действующих предприятиях общественного питания. Изучить новые формы работы для использования в успешной профессиональной деятельности.

Для успешного выполнения заданий студенту необходимо самостоятельно детально изучить источники литературы, опыт работы предприятия базы – практики. Сбор материалов для выполнения индивидуального задания позволяет приобрести профессиональные навыки, знания и умения необходимые для профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8 Промежуточная аттестация по практике – зачет с оценкой

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль процесса формирования компетенций. Предлагаемые обучающемуся задания позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Базовый уровень предусматривает выполнение стандартных заданий программы практики. Повышенный уровень предусматривает творческий подход к выполнению поставленных задач, в ходе которых создаются новые решения для достижения результата знать, уметь и применять полученные теоретические и практические навыки и умения.

При проверке заданий, оцениваются последовательность и рациональность выполнения, точность расчетов, правильность выполнения рекомендованных заданий и приложений и др.

При проверке отчета по ознакомительной практике и индивидуального задания, оцениваются:

- последовательность выполнения отчета;
- содержание разделов отчета;
- степень использования современной литературы;
- оформление отчета в соответствии с требованиями, предъявляемыми к данному виду работ.

При защите отчета оцениваются:

- степень владения информацией о предприятии – базе практики;
- характеристика ответов на поставленные вопросы;
- объем и качество выполнения индивидуального задания.

Защита оформленного письменного отчета студента по практике проходит на заседании комиссии, утвержденной распоряжением директора института на основании служебной записки заведующего кафедрой. В состав комиссии в обязательном порядке входят, руководитель практики от выпускающей кафедры, руководитель образовательной программы. В процессе защиты заслушивается отзыв руководителя практики и выносится решение об оценке итогов практики.

9 Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Свободно справляется с решением практических задач. Уверенно защищает подготовленные данные обзоров и отчетов по теме индивидуального задания; владеет методами и средствами обработки экспериментальных данных и проведенных исследований

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если выставляется обучающемуся, если он хорошо знает основной материал, но допускает неточности, испытывает незначительные трудности при решении практических задач, владеет практическими навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, но допускает некорректные формулировки.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства, частично умеет анализировать и систематизировать информацию; владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции на удовлетворительном уровне.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, демонстрирует не полные знания свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, не умеет без помощи преподавателя анализировать и систематизировать информацию; не владеет практическими навыками приготовления различных видов продукции.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень основной литературы

1. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. - СПб. : Троицкий мост, 2016. - 168 с.

Перечень дополнительной литературы

1. Введение в технологию продуктов питания : [учеб. пособие] / И.С. Витол, В.И. Горбатюк, Э.С. Горенков и др. ; под ред. А.П. Нечаева. - М. : ДеЛи плюс, 2013. - 720 с. - На учебнике гриф: Рек.УМО. - ISBN 978-5-905170-31-7
2. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - М. : Дашков и К, 2017. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - На учебнике гриф: Рек.УМО. - Библиогр.: с. 368.
3. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с. : табл. - (Прикладной бакалавриат). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02466-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.-М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.
5. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Стандартинформ. -2015. 16 с.
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартинформ. -2015. 15 с.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.– М. Стандартинформ.- 2014. –28 с.

8. Научные периодические издания:

Вопросы питания

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология

Пищевая промышленность

Ресторанные ведомости

Стандарты и качество

Вестник Северо-Кавказского федерального университета

Наука. Инновации. Технологии

Современная наука и инновации

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по практике:

Щедрина Т.В. Методические указания по организации и ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела – Пятигорск, 2021.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – **Режим доступа:** <http://biblioclub.ru>

2. Большая российская кулинария, национальные кухни народов – **Режим доступа:** <http://intercook.ru>

3. Организация обслуживания в ресторанах. Электронная библиотека – **Режим доступа:** <http://eknigi.org/kulinarija>

4. Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Информация о деятельности. – **Режим доступа:** www.culina-russia.ru.

5. Федерация рестораторов и отельеров. Информационный. – **Режим доступа:** <http://menu.ru/>

6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" - **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt> -

7. Электронная библиотека «Наука и техника». **Режим доступа:** <http://n-t.ru/>

8. Государственная публичная научно-техническая библиотека России. **Режим доступа:** <http://www.gpntb.ru/>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Пятигорский институт (филиал) федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования "Северо-Кавказский
федеральный университет"
Кафедра технологии продуктов питания и товароведения

Допущен к защите
« » 202 г.

Зав. кафедрой _____
(наименование кафедры, звание, Ф.И.О.)

(подпись)

ОТЧЕТ ПО _____ ПРАКТИКЕ
(указывается вид и тип практики)

Руководитель практики от профильной
организации:

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

Выполнил:

(Ф.И.О., курс, группа, направления подготовки, профиль,
форма обучения)

(подпись)

М.П.

Руководитель практики:

(Ф.И.О., звание, должность)

(подпись)

Отчет защищен с оценкой _____ Дата защиты _____

Пятигорск, 202_ г

Календарный план прохождения практики

Сроки (продолжительность) работ	Цех, отдел, лаборатория, рабочее место студента	Виды работы студента	Отчетность по выполненной работе
Организационный		Получение документов для прибытия на практику Прибытие на практику и согласование подразделения - организации базы практики, в котором она будет проходить Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа Организация рабочего места Знакомство с предприятием базой практики	Отчет по практике
Прохождение практики		Изучение системы материально-технического снабжения	Отчет (письменный)
		Изучение правил и принципов работы технологического оборудования; основных технологических операций производства с целью разработки рекомендаций по их совершенствованию	Отчет (письменный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	Отчет (устный)
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Ознакомление с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов	Собеседование
Отчетный		Выполнение индивидуального задания	Собеседование
		Обработка и систематизация собранного материала. Составление и оформление отчета о практике Защита отчета о прохождении практики	Защита отчета с оценкой

Руководители практики:

От Университета _____
(Ф.И.О., подпись)

От Организации _____
(Ф.И.О., подпись)

ОТЗЫВ*

Руководителя практики от организации

Наименование организации _____

(указывается полное наименование организации, в которой проходил практику студент, в соответствии с уставом или другими регистрационными документами)

Ф.И.О. руководителя практики от организации, должность _____

Ф.И.О. студента-практиканта _____

Направление подготовки/специальность _____

Курс, группа _____

Период прохождения практики _____

Трудовые функции, выполняемые студентом при прохождении практики _____

Перечень видов конкретных, выполненных за время деятельности в организации работ, решённых задач, либо реализованных должностных функций _____

Перечень изученных студентом за время работы вопросов _____

Перечень приобретённых студентами навыков и умений _____

Характеристика работы студента _____

Заключение по итогам практики _____

Оценка _____

(должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

МП

« ____ » _____ 20 ____ г.