

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.12.2025 17:07:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba28843b42a10be66

**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

Технологическая 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 Технологической практики бакалавров направления 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	7
3	Права и обязанности обучающихся	8
4	Обязанности руководителя практики от Университета и/или предприятия	9
5	Структура и содержание практики	11
6	Задания, график и порядок их выполнения	14
7	Форма предоставления отчета по практике, структура отчета	15
8	Промежуточная аттестация по практике	20
9	Критерии выставления оценок	21
10	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	22
	Приложение	24

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 17августа 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)

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 Технологической практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «**Технология продукции и организация общественного питания**».

Организация Технологической 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 учебную практику выдает им полный пакет документов в соответствии с вышеуказанным положением.

1. Цели и задачи практики

1.1. Цели практики

Целями технологической практики являются закрепление знаний, полученных бакалаврами в процессе обучения и приобретение опыта работы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела совершенствование практических навыков и профессиональных компетенций подготовки обучающихся по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология и организация ресторанного дела.

- Изучение производственной деятельностью предприятия и отдельных его подразделений, закрепление и углубление теоретической подготовки;
- 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;
- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Данная практика способствует реализации преемственности перенесения полученных студентами теоретических знаний в умения и навыки практической работы обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы; воспитание исполнительской дисциплины и умения самостоятельно решать поставленные задачи.

1.2. Задачи практики

Задачами технологической практики обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) - Технология и организация ресторанного дела является:

- приобретение профессиональных навыков, формирование практико-ориентированных компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности;
- приобретение профессиональных навыков, для проведения исследований по заданной методике и анализировать полученные результаты;
- 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 регулирующей 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 освоения 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

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

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

Время прохождения практики определяется учебным планом, составленным на основе ФГОС ВО.

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.

5. Структура и содержание практики

5.1 Объем практики

		Астр. часов	
Объем занятий: Итого	162,0 ч.		3 з.е.
Продолжительность	4		недели

5.2 Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Реализуемые компетенции	Виды работ обучающегося на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Организационный	ПК-4, ПК-5	Получение документов для прибытия на практику. Прибытие на практику	1,5	
		Инструктаж по технике безопасности. Прохождение вводного инструктажа	1,5	Собеседование
		Организация рабочего места	3,0	Собеседование
		Знакомство с предприятием базой практики	3,0	отчет (письменный)

		Всего:	9,0	
Прохождение практики	ПК-4, ПК-5	Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	1,5	отчет (письменный)
		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, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	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. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов.		Собеседование
		Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	7,5	
		Всего:	22,5	
		Выполнение индивидуальных заданий.	117	Собеседование
		Всего:	117	
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	162,0	

Общая трудоемкость практики составляет 162 астрономических часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Отчет должен содержать:

1. Название фирмы или предприятия;
2. Местоположение;

3. Вид деятельности;
4. По каким направлениям работает организация;
5. Штат сотрудников;
6. Перечень вновь приобретенных профессиональных навыков;
7. Перечень должностных обязанностей в период прохождения практики;

8. Инновации в обслуживании;

9. Общая оценка деятельности предприятия и его сотрудников;

10. Профессиональные контакты и деловые партнеры;

11. Характеристика рынка продаж услуг;

12. **Индивидуальное задание:** разработка рекомендаций по совершенствованию организации технологии производства блюд, производства продукции, обслуживания потребителей. Подготовка материалов для публикации в открытой печати

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
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
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
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции
	Задание 6	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия

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. 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
	Задание 3	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания
ПК-5	Задание 1	Освоить основные технологические приемы для использования в работе индустрии питания и гостеприимства
	Задание 2	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	Задание 3	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 4	Изучить особенности организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать мероприятия по совершенствованию.
	Задание 5	Изучить особенности организации процесса приготовления и реализации готовой продукции предприятия. Разработать мероприятия по совершенствованию.

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

Контролируемые компетенции или их части	Формулировка задания	
ПК-4	Задание 1	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Задание 2	Подготовить необходимые материалы для индивидуального задания и составления отчета по практике
ПК-5	Задание 1	Продемонстрировать способность обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания
	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	Провести измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 2	Освоить основные технологические приемы для использования в работе предприятий питания. Разработать рекомендации по

		совершенствованию работы.
	Задание 3	Подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Задание 4	Дать характеристику выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства.
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	Продемонстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 3	Продемонстрировать способность организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Разработать рекомендации по совершенствованию работы
	Задание 4	Освоить современные 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 Технологической 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 прохождении Технологической практики необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

Для успешного выполнения индивидуального задания по Технологической практики студенту необходимо самостоятельно детально изучить представленные источники литературы

№ п/п	Вид деятельности студентов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы

1	Проведение исследований по заданной методике и анализ результатов экспериментов и фактической деятельности предприятий базы практики	1,2	1,2	1	1,2,3,4,5,6
2	Отработка программы практики. Самостоятельное изучение литературы и интернет источников по темам	1,2	2.3.4.5	1	1,2,3,4,5,6
3	Выполнение индивидуального задания	1,2	1 - 8	1	1,2,3,4,5,6,7,8
4	Составление и оформление отчета о практике	1,2	1,2	1	1,2,3

По окончании практики студент составляет письменный отчет.

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

Структура отчет практике при работе на предприятии общественного питания:

Примерная структура отчета по практике

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

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.

Перечень предприятий-поставщиков, поставляющих сырье и полуфабрикаты, график поступления сырья, количественная и качественная приемка продуктов и полуфабрикатов, их документальное оформление, устройство помещений для приема и хранения, оборудование, транспортные средства, используемые в помещениях склада.

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.

Разработка рекомендаций по совершенствованию работы структурных подразделений предприятия.

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.

Условия безопасности при эксплуатации оборудования и подъемно-транспортных механизмов.

План мероприятий по охране труда и технике безопасности на предприятии. Использование средств на эти мероприятия.

Анализ случаев травматизма, их регистрация и учет.

Общее оснащение предприятия торгово-технологическим и холодильным оборудованием, его характеристика.

Предложения по увеличению коэффициента использования торгово-технологического и холодильного оборудования.

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. Примерная тематика, представленная в методических указаниях может расширяться за счет использования в работе тем предложенных студентом или руководителем от организации – базы практики.

При прохождении практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе умений и навыков научно – исследовательской деятельности необходимо руководствоваться структурой и содержанием практики.

Для успешного выполнения заданий по технологической практике, 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

Результаты прохождения всех видов практики определяются путем проведения промежуточной аттестации по каждому виду практики с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Форма проведения промежуточной аттестации по практике определяется кафедрой.

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, умеет и применяет на достаточно высоком уровне планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он хорошо знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения и поддержки безопасности 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.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он частично знает, умеет и применяет планирование и анализ программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он знает, умеет и применяет минимальную информацию по планированию и анализу программ и мероприятий обеспечения безопасности 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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Перечень основной литературы

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02181-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055).
2. 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. 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>
2. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю. – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>. – ЭБС «IPRbooks»
3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>. – ЭБС «IPRbooks»
4. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 226 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>. – ЭБС «IPRbooks».

5. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Вузовское образование, 2014. — 453 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks».

7. Межгосударственные стандарты

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу-
М.: Стандартинформ.- 2014. —28 с.

ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.-
М.: Стандартинформ. -2015. 16 с.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М Стандартинформ. -2015. 15 с.

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

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	Отчет по практике
Прохождение практики		Изучение структуры, организации производства и обслуживания предприятия общественного питания – базы практики	Отчет (письменный)
		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 (устный)
		Изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, форм и методов обслуживания потребителей	Отчет (устный)
		Изучение основных видов нормативных, технических и технологических документов, используемых на предприятии	Собеседование
		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала. Изучение с опытом внедрения инновационных разработок в производство, расширением ассортимента продукции и совершенствованием способов производства технологических процессов. Изучение вопросов обеспечения безопасности продукции и услуг на предприятии базе практики	
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)