

Автономная некоммерческая организация высшего образования
**«Поволжский православный институт имени Святителя Алексия,
митрополита Московского»**

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

протоиерей Димитрий Лескин

« 28 »

06

20 19 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника бакалавр


Рабочая программа разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332 (зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015, № 40082); учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Составители рабочей программы: Д.Ф. Игнатова, доцент.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания

(протокол № 7 от «05» 06 20 19 г.)

Заведующий кафедрой


(подпись)

Д.Ф. Игнатова

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:


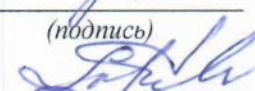
Протокол заседания кафедры № _____ от "____" _____ 20____ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от "____" _____ 20____ г.

Протокол заседания кафедры № _____ от "____" _____ 20____ г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель управления
образовательных программ


(подпись)

(подпись)

В.В. Козлякова

Зав. библиотекой

Т.Н. Козловская

Оглавление

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Цели и задачи практики	4
1.2. Способы и формы проведения практики	4
1.3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
1.4. Место практики в структуре образовательной программы	7
1.5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях	8
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
2.1. Содержание практики	8
2.2. Формы отчетности по практике	11
3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	11
3.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций	11
3.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	23
4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики	23
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики	24
4.3. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики	24
4.4. Материально-техническое обеспечение практики	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи практики

Цель преддипломной практики –

- закрепление и углубление теоретических знаний по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков организации производства, навыки контроля производственных процессов, самостоятельной работы в конкретных условиях производства;
- сбор необходимого материала и данных для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Задачи преддипломной практики:

- 1) закрепить умение работать с нормативно-технической документацией;
- 2) осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции современными методами.
- 3) изучить существующую нормативно-техническую документацию на данном предприятии;
- 4) определить возможности и резервы предприятия, повышающие технико-экономические показатели;
- 5) получить практические навыки в освоении передовых методов отпуска кулинарной продукции;
- 6) закрепить умение обеспечивать технологические процессы производства продуктов питания заданного качества;
- 7) приобрести навыки управления материальными потоками на предприятиях общественного питания.

Полнота и степень детализации решения задач определяются особенностями конкретного предприятия – базы практики, темой ВКР и отражаются в индивидуальном задании на преддипломную практику.

1.2. Способы и формы проведения практики

Способ проведения практики: стационарная;

Форма проведения практики: дискретно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения преддипломной практики.

1.3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код	Наименование	Результаты обучения	
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	знать:	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и технологию продукции общественного питания; – основные свойства и качественные характеристики продовольственных товаров; – методы анализа процессов хранения и производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – прогрессивные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – методы оценки и контроля качества продукции; – методику проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей и продовольственных товаров;
		уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания; – участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности; – осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; – рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; – составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического и диетического питания; – принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; – осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

			– прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции.
		приобрест и опыт деятельности:	<ul style="list-style-type: none"> – применения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; – применения методов управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; – организации питания различных групп населения с учетом запросов потребителей; – производства кулинарной продукции, организацией производства и обслуживания потребителей; – приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	знать:	<ul style="list-style-type: none"> – физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; – приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции; – рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов и готовой продукции;
		уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; – организовать работу подразделений по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности при производстве продукции; – находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы используемого технологического и холодильного оборудования;
		приобрест и опыт деятельности:	– применения основных методов организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий.
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на	знать:	<ul style="list-style-type: none"> – нормативно-техническую документацию, регламентирующую качество продукции; – методы разработки и оформления

	предприятия питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания		нормативно-технической документации на готовую продукцию;
		уметь:	<ul style="list-style-type: none"> – пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов; – разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники;
		приобрести и опыт деятельности:	<ul style="list-style-type: none"> – изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания – применения методов расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; – применения методики разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов.

1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 Практики учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса».

Дисциплины, на освоении которых базируется преддипломная практика – «Физиология питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Экономический анализ на предприятиях общественного питания», «Безопасность сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий», «Кухня, традиции и культура питания народов мира», «Санитария и гигиена общественного питания», «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции», «Контроль качества услуг на предприятиях общественного питания». Преддипломная практика также опирается на умения и навыки, приобретенные студентом в ходе учебной и производственной практик.

В рамках перечисленных дисциплин и практик необходимо:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;
- грамотно использовать нормативно-правовые акты при работе с документацией на предприятиях питания;

- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;
- правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;
- разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания;

знать:

- основные способы энергосбережения;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
- правовые основы и системы стандартизации и сертификации, безопасности жизнедеятельности;
- технологию производства продукции общественного питания;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

уметь:

- использовать стандарты и другие нормативные документы;
- внедрять систему обеспечения качества и безопасности;
- использовать основные виды оборудования;
- составлять нормативную документацию на кулинарную продукцию;

владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности процессов обеспечения питания.

Одновременно преддипломная практика призвана создать предпосылки для успешной сдачи итогового экзамена и защиты выпускной квалификационной работы.

1.5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

Количество зачетных единиц	6
Количество недель	4
Виды контроля в семестрах:	Дифференцированный зачет
	10

Курс	1		2		3		4		5		Итого
Семестр	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Зачетных единиц по семестрам										6	6
Количество недель в семестре										4	4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание практики

Разделы практики	Виды работы на практике	Формы текущего контроля
1 раздел	1. Ознакомительная лекция; 2. Знакомство с организацией (предприятием); 3. Инструктаж по технике безопасности;	Индивидуальное задание Календарный график (план) прохождения

		практики
2 раздел	Знакомство с предприятием. Описание характерных особенностей данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».	Дневник практики
3 раздел	Предпроектное обследование предприятия как объекта строительства или инжиниринга; проведение системного анализа результатов обследования при построении концепции предприятия питания; изучение особенностей структуры и функционирования отдельных систем предприятия работы в условиях рыночной экономики.	Дневник практики
4 раздел	Технологический раздел. Знакомство с производственной программой предприятия, обуславливающей специфику всех сфер его деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой.	Дневник практики
5 раздел	Архитектурно-строительный раздел. Дать описание размещения здания на участке застройки, ориентации его по сторонам света, обеспеченности подъездными путями, подходами и элементами благоустройства территории. Привести размеры хозяйственной зоны.	Дневник практики
6 раздел	Организационный раздел. Изучить и охарактеризовать в отчете: - структуру управления предприятием; - организацию производственно-хозяйственной деятельности; - организацию обслуживания посетителей; - рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля предприятия.	Дневник практики
7 раздел	Основные экономические показатели предприятия общественного питания. Проанализировать доступные данные по бухгалтерской отчетности и учету, сведения по статистической и оперативной отчетности, а также соответствующие количественные показатели технологического раздела. На этой основе, используя теоретические знания, необходимо рассчитать или оценить ориентировочно основные экономические показатели действующего предприятия.	Дневник практики
8 раздел	Работа в качестве дублера начальника цеха, заведующего производством. Ознакомиться с функциональными обязанностями руководителя подразделения: порядок составления производственной программы планового меню, организация контроля за соблюдением норм закладки продуктов, проведение количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве и другой документации для представления в бухгалтерию.	Дневник практики
9 раздел	Подготовка отчета по практике. Оформление дневника практики	Отчет по практике Дневник практики

Программа преддипломной практики предусматривает выполнение обучающимися функциональных обязанностей на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Преддипломная практика организуется на предприятиях общественного питания, оснащенных современными аппаратно-

программными средствами, необходимым технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Преддипломная практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности (далее – организация) на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и институтом. В договоре институт и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Преддипломная практика нацелена на изучение, сбор, обработку и систематизацию материалов для написания выпускной квалификационной работы (ВКР). Прохождение преддипломной практики способствует повышению качества подготовки специалистов на основе профессиональной направленности обучения, более тесной взаимосвязи теоретического обучения и практических навыков, усиления роли трудового воспитания.

Перед началом практики проводится установочная конференция – организационное собрание в ВУЗе, на котором обучающиеся информируются о сроках практики, целях и задачах практики, особенностях работы. С практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания. При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляет выпускающая кафедра. Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики. Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели института и руководители практики от предприятий.

Практика проводится студентом в форме самостоятельной работы в структурном подразделении организации на конкретной должности, по поручениям руководителя и специалистов подразделения; с выполнением временных разовых и постоянных заданий; в форме исследовательской и практической работы по поиску, анализу и подбору материалов для написания ВКР и отчета в целом.

Для организации научной работы студентов в рамках написания ВКР руководитель практики формирует индивидуальные задания и согласовывает их с практикантами, исходя из научно-исследовательской тематики и научных интересов профессорско-преподавательского состава кафедры и самих студентов, базы практики.

В индивидуальном задании студента указываются виды, этапы научно-исследовательской работы, в которых студент должен принимать участие, например:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и производственных испытаниях разработок (программных продуктов), проектов и др.;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции и т. д.).

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Во время прохождения преддипломной практики студент максимально глубоко изучает и исследует производственные процессы. На основании проработанного материала и собственного анализа процессов производства студент разрабатывает предложения по совершенствованию методов проведения этих работ.

2.2. Формы отчетности по практике

На протяжении всего периода работы по месту прохождения практики студент должен в соответствии с индивидуальным заданием собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по практике своему руководителю от кафедры.

Отчетная документация студента о прохождении практики включает в себя:

- дневник практики;
- отчет о прохождении практики;
- приложения к отчету;
- характеристику (отзыв) руководителя практики от профильной организации.

3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций

На протяжении всего периода работы по месту прохождения практики студент должен в соответствии с индивидуальным заданием собирать и обрабатывать необходимый материал, а затем представить его в виде оформленного отчета по практике своему руководителю от кафедры.

В период прохождения практики студенты ведут дневник с указанием мероприятий, проведенных в течение дня и описанием проделанной работы. Дневник ведется в соответствии с рабочим графиком (планом) проведения практики. Дневник заверяется подписью руководителя практики от профильной организации и печатью.

В отчете студентом должен быть представлен квалифицированный анализ той или иной конкретной проблемы в рамках индивидуального задания, разработана программа и предложен инструментарий решения проблемы, сделаны заключения о возможности практического использования полученных результатов.

Отчет о практике проверяется руководителем от базы практики, заверяется подписью, печатью на титульном листе и руководителем от кафедры.

Защита отчета о практике проводится на кафедре, которая предполагает выявление глубины и самостоятельности выводов и предложений студента. На защите студент должен хорошо ориентироваться в методах расчетов, источниках цифровых данных, отвечать на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета.

Характеристика (отзыв) на студента, проходившего практику, составляется руководителем практики от профильной организации и заверяется печатью организации.

В характеристике указывается:

- описание работы, выполненной студентом во время прохождения практики;
- оценка качества выполнения работы;
- отношение студента к выполняемой работе;
- оценка сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в ходе прохождения практики;
- итоговая оценка, которую заслуживает студент, исходя из всех вышеуказанных факторов.

Для итогового контроля на кафедру представляются проверенные и подписанные руководителями практики от организации и университета отчет о практике, дневник

практики и характеристику. Студент, не сдавший или не защитивший отчет по практике в установленный учебным планом срок, считается имеющим академическую задолженность.

По результатам практики выставляется дифференцированная оценка (зачет) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки:

Вид промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки		
дифференцированный зачет	зачтено	«отлично»	защита отчета, выполнение задания на практику от 91% до 100%, свободное владение технологическими процессами, происходящими на предприятии; положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«хорошо»	защита отчета, выполнение задания на практику от 71% до 90%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«удовлетворительно»	защита отчета, выполнение задания на практику от 51% до 70%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
	не зачтено	«неудовлетворительно»	защита отчета, выполнение задания на практику до 50%, характеристика руководителя практики от предприятия отрицательная или отсутствует

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебных занятий время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из института за академическую неуспеваемость в установленном порядке.

3.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций

Перечень оценочных средств

1. Примерное индивидуальное задание.
2. Дневник практики.
3. Отчет о прохождении преддипломной практики.

Примерное индивидуальное задание

Индивидуальное задание определяется руководителем практики от кафедры для более глубокого изучения отдельных направлений организации производства и

обслуживания, новых технологий и методик исследования, связанных с темой выпускной квалификационной работы.

Тема ВКР может быть посвящена:

- 1) разработке производства конкурентоспособной продукции общественного питания;
- 2) разработке технологии производства пищевых продуктов для функционального питания;
- 3) разработке технологии производства продуктов общественного питания с использованием отходов пищевого производства;
- 4) разработке технологии производства диетических, лечебно-профилактических продуктов общественного питания;
- 5) разработке технологии производства пищевых продуктов с использованием добавок нетрадиционного сырья;
- 6) разработке технологии производства продуктов питания различных национальных кухонь;
- 7) внедрение инновационных технологий в производство продуктов общественного питания.

С учетом своей темы ВКР студенту в процессе преддипломной практики на предприятии необходимо ответить на следующие вопросы, связанные с технологической частью:

I. При разработке новых рецептур блюд общественного питания:

- какова обеспеченность исходным сырьем?
- какие изменения необходимо будет внести в технологическую схему производства?
- возможно ли это осуществить на данном предприятии?

II. При использовании новых технологических приемов:

- на каком оборудовании будет осуществляться этот процесс? Это оборудование есть на данном предприятии? Если необходимо купить это оборудование, то существует возможность его установить?
- как повлияет новая технология на качество конечного продукта?

III. Разработка новых видов продуктов общественного питания:

- насколько будет востребована данная продукция?
- какова обеспеченность исходного сырья?
- возможно ли производство данной продукции на существующем технологическом оборудовании?
- изменятся ли способы первичной обработки сырья и полуфабрикатов?
- какие изменения требуются в технологические параметры производства?

IV. Внедрение нового оборудования в технологию продуктов общественного питания:

- существует ли в производственном помещении возможность установки этого оборудования?
- как сочетается производительность нового аппарата с существующим оборудованием на технологической линии?

Содержание задания определяется особенностью предприятия практики и носит исследовательский характер. Тема индивидуального задания может корректироваться руководителями практики по необходимости.

В порядке прохождения преддипломной практики студент должен ознакомиться со следующими вопросами, представив соответствующий отчет:

Тип, класс, организационно-правовая форма, режим работы предприятия общественного питания (сменность, перерывы, выходные и санитарные дни) и количество посадочных мест, контингент посетителей, особенности расположения и район деятельности, предприятия-конкуренты. Структура аппарата управления,

взаимоподчинённость работников, должностные инструкции. Штат и численность работников производства (основных и вспомогательных). Сравнение квалификационных характеристик по разрядам.

Материальная ответственность производственного персонала. Первичная бухгалтерская отчётность работников производства.

План-меню как производственное задание по выработке кулинарных изделий и полуфабрикатов на рабочую смену. Распределение видов работ в соответствии с квалификацией поварского состава.

Технологические карты. Соответствие фактического приготовления блюд нормам и требованиям, внесённым в технологические карты (набор ингредиентов по виду и массе, органолептические показатели). Разработка технико-технологических карт, расчёт пищевой и энергетической ценности готовой продукции (конкретный пример).

Акты контрольных проработок на новые виды сырья для определения норм закладки в рецептуру (нетто, брутто).

Акты контрольных отработок на партию продукции для уточнения выхода (провести трижды на единицу продукции самостоятельно, определить отклонения от Сборника рецептур или стандарта организации).

Структура производственных цехов и их взаимосвязь. Принцип организации производственных цехов по направлениям потоков сырой и готовой продукции.

Оснащение цехов торгово-технологическим оборудованием (указать марку, производительность). Весоизмерительные приборы. Корректировка режимов работы оборудования в зависимости от качества выпускаемой продукции (уменьшение температуры и времени обработки в связи с пригоранием, увеличения времени и снижения температуры ввиду непропечённости, уменьшения слоя загружаемых продуктов для запекания из-за чрезмерной влажности и т.д.), принятая на производстве.

Принципы цеховой компоновки оборудования. Анализ соответствия его фактической загрузки и производительности (по выбранным единицам), коэффициент использования.

Освоение приёмов работы на цеховом технологическом оборудовании. Ознакомление с производственным инвентарём и поварским инструментом (производственная посуда, разделочные доски, сменные механизмы оборудования) на рабочих местах, порядок их выдачи, хранения, санитарной обработки.

Санитарный режим обработки помещений, инвентаря, спецодежды. Санитарные дни (график, ответственные, порядок приёмки работ). Личная гигиена работников производства. СП 1.1.1058 – 01. «Организация проведения производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Обзор договоров на дезобработку, дератизацию, вывоз твёрдых бытовых отходов, стирку спецодежды (обслуживающие предприятие, обязательства сторон, ответственность).

Перечень разрешенных и используемых на предприятии моющих и дезинфекционных средств.

Расчёт концентрации растворов различного назначения для санобработки, в том числе в отделении обработки яиц.

Расчёт приготовления рабочих растворов для используемых на производстве пищевых добавок (пищевые красители, ароматизаторы, эссенции, усилители вкуса и др.).

Хранение сырья. Получение из кладовой суточного запаса. Первичная обработка до степени готовности «сырой полуфабрикат». Требования к качеству сырых полуфабрикатов (овощных, рыбных, мясных и т.д.).

Варка бульонов (рыбных, мясных, овощных). Требования к качеству.

Приготовление несложных холодных закусок.

Нарезка мелкокусковых мясных и рыбных полуфабрикатов, отбивание и рыхление мясных полуфабрикатов, формование изделий из рубленого мяса и рыбы, в том числе панированных.

Приготовление очищенных овощных полуфабрикатов и освоение видов нарезки.

Упаковка сырых полуфабрикатов в многооборотную и потребительскую тару.

Маркировка.

Подготовка сырья для производства мучных изделий, замес различных видов теста.

Требования к качеству полуфабрикатов из теста.

Приготовление выпечных полуфабрикатов (песочных, бисквитных, слоёных и др.).

Подготовка проекта на научно-техническую документацию (оформление технических условий и технологических инструкций на производство продукта, разделы и подразделы, технологические схемы, аппаратурные решения).

Декларация о соответствии продукции (порядок оформления).

Сертификат соответствия на серийный выпуск продукции (порядок получения и комплект документов, инспектирование производства).

Проект регламента производственного контроля (основные составляющие, группы показателей, периодичность).

Расчёт численности производственного персонала.

Организация работы торгового зала (подготовка к работе, планёрка с персоналом, расстановка мебели, сервировка столов). Методы обслуживания посетителей, организация работы барной стойки, специальные виды обслуживания, в том числе массовые мероприятия.

Студент практикант в ходе преддипломной практики должен освоить следующее.

1. Приобрести практические навыки:

- уметь производить расчёты сырья для кладовой суточного запаса и далее – на производство;
- составлять план-меню;
- рассчитывать нормы закладки сырья в рецептурах на определённый выход готового блюда;
- распределять обязанности поварского состава в зависимости от квалификации;
- составлять технологические схемы приготовления полуфабрикатов и несложных блюд;
- определять причины брака, снижения качества продуктов несложного приготовления в зависимости от режимов работы оборудования и степени соблюдения технологии;
- производить бракераж пищи и отражать результаты в бракеражном журнале;
- производить отбор проб для лабораторных исследований (самоконтроль);
- компоновать цех в соответствии с потоками сырья и готовой продукции;
- подбирать необходимое оборудование для обеспечения максимальной производительности цеха.

2. Изучить:

- снабжение производства сырьём;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- режимы хранения различных видов сырья;
- технологическую дисциплину и производственную санитарию;
- технико-технологические карты блюд;
- документацию по производственному контролю;
- образцы бланков для оформления продукции на лабораторный контроль и порядок их заполнения;
- метрологический контроль на производстве и порядок профилактического обслуживания торгово-технологического оборудования;
- меры электро- и пожаробезопасности;

- понимать расположение цехов, подсобных помещений, правильно организовывать работу служащих при соблюдении поточности линий.

Студент-практикант должен работать в тесном контакте с заведующим производством, его заместителями, инженером-технологом, инженером-энергетиком, инженером по охране труда. Для изучения порядка проведения лабораторных исследований продукции по регламенту производственного контроля, студент участвует в отборе проб, доставке и сдаче продукции в аккредитованную лабораторию совместно с ответственным работником предприятия.

Дневник практики

Дневник практики предназначен для составления индивидуального календарно-тематического плана работы студента на весь период прохождения практики, ежедневных записей о характере и объемах выполненной работы согласно плану и контроля за последовательностью, полнотой и своевременностью прохождения практики.

Студент обязан в трехдневный срок со дня начала практики составить план ее прохождения в трех экземплярах: первый экземпляр заполняется в дневнике; второй и третий экземпляры - на свободных стандартных листах белой бумаги для передачи руководителям практики от предприятия и от кафедры для последующего контроля.

Последовательность изучения тем и количество дней, отведенных на соответствующую тему зависят от особенностей объекта-базы практики, информационной доступности материала для изучения, выполнения должностных обязанностей, предусмотренных на данном рабочем месте в период практики.

Записи в дневнике должны быть краткими и конкретными: какую работу выполнил студент, какие составлял расчеты, какие заполнял документы и какие сделаны предложения. Оценка выполненных работ производится руководителем практики от предприятия в конце практики по результатам произведенной работы студента-практиканта в конкретном отделе.

Дневник заверяется подписью руководителя практики от профильной организации и печатью.

Отчет по преддипломной практике

Завершается практика составлением и защитой отчёта, полностью отражающего содержание программы практики. В приложении рекомендуется помещать копии заполненных бланков документации по самоконтролю производства. В отчете студент дает описание приложенных образцов документации, объясняет порядок предоставления в уполномоченные органы или порядок утверждения на предприятии. В ходе изложения материала студент делает собственные выводы о соответствии состояния вопроса требованиям действующих нормативов. Завершается отчёт заключительной частью, в которой студент-практикант даёт свои предложения (в соответствии с индивидуальным заданием) по совершенствованию технологических процессов и операций, условий хранения продукции, состоянию внутреннего контроля производства, рациональному использованию оборудования, а также необходимости его замены на более совершенные модели или модели иной производительности, исследует ассортимент выпускаемой кулинарной продукции и дает рекомендации по его изменению с соответствующим обоснованием.

Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Отчет о практике должен содержать:

- дневник;
- титульный лист;
- введение;
- анализ выполненной работы в соответствии с программой практики;
- заключение;

- источники информации;
- приложения (при необходимости).

Введение должно содержать общие сведения о практике и краткую характеристику базы практики.

Раздел "Анализ выполненной работы" является основной частью отчета и составляет примерно 90 % его объема. В разделе дается описание и анализ выполненной работы с количественными и качественными характеристиками ее элементов. Приводятся необходимые иллюстрации.

В разделе "Заключение" студент должен представить выводы о состоянии и перспективах развития изученных на практике объектов (процессов).

Отчет должен содержать данные собственных исследований, описание полученных практических навыков студента, выводы и предложения об улучшении работы предприятия.

Основная часть должна включать следующие подразделы:

1. Знакомство с предприятием.

Описание характерных особенностей данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»:

Тип предприятия: специализированный цех, столовая, ресторан и т.д., его наименование или номер.

Предприятия – доготовочные, в которые поставляет полуфабрикаты и кулинарные изделия.

Перечень производственных цехов, складских, административных, торговых и подсобных помещений, подшефных предприятий – доготовочных.

Предпроектное обследование предприятия как объекта строительства или инжиниринга; проведение системного анализа результатов обследования при построении концепции предприятия питания; изучение особенностей структуры и функционирования отдельных систем предприятия работы в условиях рыночной экономики.

Общие сведения о масштабах деятельности предприятия, о степени его экономической успешности и форме собственности. Перечень услуг общественного питания, предоставляемый предприятием.

Географические границы и структура целевого рынка.

Ключевые факторы микросреды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения:

- состав и структура потребителей, особенности их поведения на рынке услуг общественного питания, величина среднего чека;
- объемы, структура и периодичность закупок (заказов), характер потребления;
- состав и деятельность основных конкурентов, включая распределение рыночных долей, оценку интенсивности конкуренции;
- оценка и сопоставление конкурентоспособности предлагаемой продукции;
- источники продовольственного снабжения сырьем и товарами, реализуемыми без переработки, состав и структура поставщиков и посредников, особенности их взаимодействия с производителями (продавцами) продукции.

Проанализировать все сервисные услуги, как используемые на данном предприятии, так и возможные, отвечающие нуждам и потребностям потенциальных потребителей.

Провести маркетинговые исследования путем опроса (при возможности – анкетирования) посетителей, консультации у опытного персонала предприятия, наблюдения и опроса потенциальных потребителей (населения района, работников и посетителей близлежащих городских структур). При этом кроме сбора сведений и анализа по данному предприятию, необходимо стремиться получить статистические материалы для создания концепции предприятия – объекта дипломного проекта.

2. Технологический раздел.

Знакомство с производственной программой предприятия, обуславливающей специфику всех сфер его деятельности: производственной, хозяйственной, коммерческой.

Оценка производственной программы как основы технологических процессов в их взаимосвязи с функциональными особенностями планировочного решения данного предприятия. С целью получения дополнительного практического материала для использования в технологическом разделе дипломного проекта студенту предлагается представить в отчете следующие данные о деятельности объекта практики:

- составить графики загрузки залов за 3-4 дня и на основании полученных данных определить средний процент загрузки и оборачиваемость места за каждый час работы зала;

- представить в отчете меню блюд за 3 дня работы предприятия, реализуемых в зале, и ассортимент покупных изделий в буфете, баре. Дать анализ порядка изложения блюд в бланке меню, разнообразия блюд с использованием различных видов сырья и полуфабрикатов, приемов кулинарной обработки, сезонности, стоимости;

- определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня и на основании данных за 3-4 дня работы предприятия определить процентное соотношение для основных групп блюд. Сравнить полученные данные с рекомендуемыми в учебно-методической литературе для данного типа предприятия;

- определить количество реализованных покупных изделий: соки, минеральные воды, вишневые изделия, фрукты, мучные кондитерские и булочные изделия, конфеты, и др. Сделать примерный расчет количества указанных продуктов на одного потребителя.

Сравнить с рекомендуемыми нормами потребления по данным учебно-методической литературы. Представить в отчете расчетное однодневное меню - как основу производственной программы. Привести содержание производственной программы горячего цеха с учетом графика реализации блюд по часам работы предприятия.

Ознакомиться со сводной продуктовой ведомостью и отразить в отчете несколько позиций из нее, предпочтительно по фирменным блюдам и блюдам с наибольшими трудозатратами.

Оценить соответствие фактической вместимости помещений (охлаждаемых и неохлаждаемых) для хранения продуктов – расчётной вместимости, определенной по сводной продуктовой ведомости для одной-двух групп продуктов. Указать, какую методику использовали для расчета площадей камер, объема холодильников.

Изучить порядок нормирования труда и его особенности на данном предприятии. Для фирменных блюд привести коэффициенты трудоемкости или провести хронометраж основных производственных операций и рассчитать норму времени. Оценить соответствие фактического числа производственных работников расчетным нормативам. Оценить, как увязано нормирование труда на предприятии с оплатой труда работников.

Охарактеризовать выбор и соответствие технологического оборудования производственной программе. Выяснить метод его подбора: расчетом по производственной программе или приобретением технологической линии под заданное число потребителей. Привести спецификацию оборудования горячего цеха и определить коэффициенты использования основных единиц теплового оборудования.

Оценить долю новых и фирменных блюд в меню, т.е. тех, которые вырабатываются и реализуются только на данном предприятии. Привести в отчете примеры оформления технико-технологических карт и технологических схем на 1-2 блюда, разработанных на данном предприятии.

Охарактеризовать систему отпуска блюд. Показать связь раздачи с обеденным залом.

Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.

При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков, загрузки цехов (горячего, холодного), выдачи блюд, сдачи использованной посуды, получения чистой, обслуживания баром или буфетом, размещения кассовых аппаратов.

Отразить в отчете осуществление контроль безопасности продукции на всех этапах технологического цикла ее изготовления, а также за соблюдением норм и правил организации производства и реализации продукции (услуг). Отношения с органами комитета РФ по стандартизации, метрологии и сертификации, Центром Государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3. Архитектурно-строительный раздел.

Дать описание размещения здания на участке застройки, ориентации его по сторонам света, обеспеченности подъездными путями, подходами и элементами благоустройства территории. Привести размеры хозяйственной зоны.

Привести в отчете общую площадь и строительный объем здания. Определить соотношение площадей, выделенных под производственные помещения, служебные и бытовые, технические и помещения для посетителей; и оценить их соответствие требованиям СНиП и СанПиН.

Выполнить на листах формата А3 или А4 планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений. Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Оценить рациональность размещения на плане здания основных функциональных групп помещений. Дать предложения по улучшению планировочного решения.

Выполнить на плане предприятия эскиз размещения технологического оборудования горячего цеха и мебели в зале.

Кратко охарактеризовать обеспечение предприятия инженерно-техническими системами, особо выделив параметры местной вентиляции над тепловым оборудованием.

4. Организационный раздел.

Изучить и охарактеризовать в отчете:

- структуру управления предприятием;
- организацию производственно-хозяйственной деятельности;
- организацию обслуживания посетителей;
- рекламную деятельность предприятия и интересные решения фирменного стиля предприятия.

В отчете необходимо представить в виде схемы организационную структуру предприятия в соответствии со штатным расписанием. Указать основные функции и особенности звеньев управления. Ознакомиться с вопросами подбора и расстановки кадров, системой приема и увольнения работников; повышением квалификации; аттестацией кадров.

Охарактеризовать внутренний распорядок на предприятии. Привести в отчете режим работы производственных и торговых работников, оценить его соответствие трудовому законодательству.

Изучить организацию снабжения предприятия питания и, особенно, его количественные показатели: периодичность доставки групп товаров; необходимые уровни запасов сырья и материалов, сроки хранения и реализации; наиболее рациональные методы ведения складского хозяйства.

Используемые транспортные средства, порядок учета их работы; взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Дать предложения по лучшему использованию транспорта и организации снабжения.

Ознакомившись с организацией работы производственных цехов, отразить в отчете принятые формы организации труда, специализацию работников и организацию рабочих мест. Охарактеризовать порядок контроля технологии приготовления продукции, оценки качества блюд. Привести в отчете характеристику:

- производственного цикла, его длительности;
- использования прогрессивных технологий;
- оснащения рабочих мест оборудованием, инвентарем и средствами транспортировки;
- разделения труда по операциям технологического процесса, квалификации, видам работ.

Указать недостатки в организации производства и дать предложения по совершенствованию производственной структуры; лучшей организации рабочих мест, повышению качества продукции и производительности труда работников производства.

Ознакомиться и привести в отчете последовательность расчетно-учетных операций и перечень работников, выполняющих эти операции.

Определить на практике и привести в отчете перечень услуг по организации потребления и обслуживания, организации досуга и прочих услуг общественного питания на данном предприятии. Кратко проанализировать каждый вид услуг и дать рекомендации по их улучшению.

В отчете отразить форму расчета с потребителями, порядок и схему размещения посетителей, схему движения официантов (или потребителей при самообслуживании).

В ходе практики ознакомиться с рекламной деятельностью предприятия. Проанализировать ее эффективность для создания привлекательного имиджа предприятия. Привести в отчете оригинальные элементы фирменного стиля, дизайна объемно-пространственных и планировочных решений помещений.

5. Основные экономические показатели предприятия общественного питания.

Проанализировать доступные данные по бухгалтерской отчетности и учету, сведения по статистической и оперативной отчетности, а также соответствующие количественные показатели технологического раздела. На этой основе, используя теоретические знания, необходимо рассчитать или оценить ориентировочно основные экономические показатели действующего предприятия.

Минимально достаточными для отчета экономическими показателями, которые обычно предоставляют студентам, являются:

- товарооборот;
- штатная численность и фонд оплаты труда работников предприятия;
- оклад (ставка) работников по штатному расписанию;
- основные статьи издержек производства и обращения;
- норматив капитальных вложений на единицу площади (или строительного объема) или суммарная стоимость строительства.

Используя данные технологического раздела и цены на продукцию согласно меню для потребителей, представить в отчете производственную программу и розничный товарооборот по соответствующим формам.

Технические требования к оформлению отчета

Представленный для проверки отчет должен иметь следующие элементы: титульный лист, оглавление, содержательную часть, приложения. Титульный лист оформляется в соответствии с требованиями, указанными в положении о практике АНО ВО «Поволжский православный институт имени Святителя Алексия, митрополита Московского».

Текст выполняют с использованием компьютера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297) мм шрифтом Times New Roman размером 14 пунктов. Межстрочный интервал принимают полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см. Запрещено использовать автоматический перенос слов. Объем - не менее 5 страниц машинописного текста.

Нумерацию страниц проставляют в нижнем правом углу, начиная с Введения (шрифт нумерации страниц 11 пт., Times New Roman). Все идущие перед Введением разделы (титульный лист, содержание) учитываются при выставлении номера страницы.

Заголовки глав выравнивают по центру страницы и печатают прописными буквами жирным шрифтом. Двойным интервалом разделяют название главы от названия раздела. Заголовки пунктов, подпунктов выравнивают по левому краю страницы и печатают жирным шрифтом, через 1,5 интервала, при этом регистр выставляют "Как в предложениях".

Ссылки в тексте работы выполняются в квадратных скобках и указываются до точки, например: "...текст текст текст текст текст [5]."

В тексте работы должна быть ссылка на таблицу, например: "...текст текст текст текст текст представлены в табл. 3."

Таблица в тексте отчета должна иметь следующий вид:

Таблица 1

Меню студенческого кафе при университете

Наименование блюда	Выход блюда, г (мл)
Салат из капусты	100
...	...

В случае, если таблица не умещается на одной странице, необходимо при построении таблицы пронумеровать графы и при переносе таблицы на следующую страницу таблица должна иметь вид:

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5

Окончание табл. 1

1	2	3	4	5

Шрифт в заголовке таблицы должен быть Times New Roman на 1 пт. шрифта меньше основного текста, полужирным, а слово "Таблица 3" печатается шрифтом Times New Roman на 1 пт.шрифта меньше основного текста, курсивом. Текст в таблице печатается обычным шрифтом Times New Roman на 1 пт.шрифта меньше основного текста. Следующий после таблицы текст необходимо размещать с отступом от таблицы 1,5 интервала.

В тексте работы между числовым значением проставляют отступ, например, "20 м²", "45 °С", "25 %". Между двумя числовыми значениями проставляют дефис (или ±) без отступов, например, "300-500 г", "65±2 °С".

Рисунки необходимо последовательно нумеровать. Каждый рисунок должен сопровождаться названием на одной строке с номером на 1 пт. шрифта меньше основного текста, а экспликация со следующей строки на 2 пт. шрифта меньше основного текста. В тексте должна быть ссылка на рисунок в круглых скобках: "... что видно из

технологической схемы (рис. 1)." или "На рис. 1 представлена технология приготовления салата «Радость»...". Отступ рисунка и его название выполняется 1,5-ным интервалом. Подпись под рисунком должна быть по размеру рисунка.

Формулы следует выделять в отдельную строку с отступом в 1,5 интервала от основного текста. Формулы печатаются с помощью приложения редактора формул MathType от MS Office. Номер формулы заключают в круглые скобки и помещают у правого поля страницы на одной строке с формулой. Сама же формула размещается по центру страницы. Расшифровка величин, входящих в формулу, печатается на 1 пт. шрифта меньше основного текста полуторным интервалом. Используется сквозная нумерация формул арабскими цифрами или по главам, при этом номер формулы состоит из номера главы и её порядкового номера, например (4.1). При ссылке в тексте на формулу в скобках указывают ее номер, например: «... рассчитывается по формуле (4.1)»:

$$M_{\text{отх}} = \frac{M_{\text{бр}} \cdot K_{\text{отх}}}{100}, \quad (4.1)$$

где $M_{\text{бр}}$ – масса сырья брутто, кг (г);

$K_{\text{отх}}$ – отходы сырья соответствующей кондиции, %.

Таблицы, рисунки, формулы могут быть пронумерованы сквозной нумерацией во всей работе или нумеруются по главам. В последнем случае номер складывается из номера главы и номера рисунка (таблицы или формулы) в данной главе.

Химические уравнения и структурные формулы веществ необходимо выполнять в программе Chem Draw или ISIS Draw. Структурирование их в тексте осуществляется по центру страницы и не нумеруются.

В тексте должны быть даны ссылки на все приложения. В отчет могут входить приложения (таблицы, графики, заполненные бланки, прайс-листы, фотографии и т.п.) объемом не более 20 страниц. Приложения (иллюстрационный материал) в общее количество страниц отчета не входят.

В приложения в основном выносят следующие материалы:

- большой по объему текстовой или наглядный экспериментальный материал;
- таблицы с первичными экспериментальными данными;
- протоколы экспериментов, дневники наблюдений и т.п.

В соответствии с целями и задачами технологической части при производственной практике необходимо рассмотреть следующие вопросы:

- наличие на предприятии нескольких технологических потоков: для полуфабрикатов (овощных, мясных), готовых изделий (супов, холодных и горячих закусок, салатов и т.д.), мучных кондитерских изделий, сладких блюд, напитков и т.д.
- подобрать несколько вариантов продуктов общественного питания, которые станут основой выпускной квалификационной работы;
- составить на предприятии технологические схемы выбранных продуктов общественного питания;
- подобрать марки оборудования для выполнения технологических операций по составленным технологическим схемам;
- оценка слабых мест существующей технологии производства продуктов общественного питания на данном предприятии;
- составление таблицы технологических параметров по отдельным операциям технологической схемы;
- оценка возможности изменения существующих технологий производства продуктов общественного питания: увеличение производительности, изменение технологических параметров, введение инновационных технологий, возможность получения новых продуктов и т.д.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

4.1.1. Основная литература

1. Мусина, О.Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.Н. Мусина. - М. ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. : ил. - Библиогр. в кн. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278882>
2. Преддипломная практика бакалавра профессионального обучения [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Мазина, В. Гладких, Е. Гараева, Т. Султанова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - 112 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259333>

4.1.2. Дополнительная литература

1. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : учебник для нач. проф. образования [Текст]/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М: Академия, 2006. - 464 с. - Доп. МО. - 2 экз.
2. Василевская, С. Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. Василевская, В. Полищук; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 217 с.; URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259366>
3. Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко. - Минск: Вышэйшая школа, 2013. - 304 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=235665>
4. Виноградов, Ю. Н. Проектирование предприятий мясомолочной отрасли и перерабатывающих производств. теоретические основы общестроительного проектирования [Текст] / Ю.Н. Виноградов, В.Д. Косой, О.Ю. Новик. - СПб.: ГИОРД, 2005.- 336 с. - Рек. УМО. - 4 экз.
5. Гавриленков, А.М. Оборудование для очистки воздушных выбросов и сточных вод пищевых предприятий [Текст] : учеб. пособие / А.М. Гавриленков, Е.А. Рудыка. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 120 с. - Рек. УМО. - 3 экз.
6. Голованов, О. М. Дипломное проектирование предприятий общественного питания (холодильная, санитарно-техническая, электротехническая части) [Текст] : учеб. пособие / под ред. Г.Г. Дубцова. - М.: МГУПП, 2004. - 171 с. - 2 экз.
7. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) [Электронный ресурс] : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 456 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375810>
8. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Текст] : учебник для студентов высших учеб. заведений / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц. - 8е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 508 с. - Рек. МО. - 3

- экз.
9. Дворецкий, Д.С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.С. Дворецкий, С.И. Дворецкий ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». - Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с. : ил. - Библиогр. в кн. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681>
 10. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования [Текст] : учеб. пособие / В.П. Золин. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2003. - 248 с. - Доп. УМО. - 1 экз.
 11. Илюхин, В.В. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности [Текст] : учебник / В.В. Илюхин, И.М. Тамбовцев, М.Я. Бурлев. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 504 с. - 5 экз.
 12. Илюхин, В.В. Справочник механика молокоперерабатывающих предприятий и сервиса [Текст] / В.В. Илюхин, М.Я. Бурлев. - СПб.: ГИОРД, 2007. - 240 с. - 2 экз.
 13. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Борисова, З.Ш. Мингалева, Т.А. Ямашев и др. ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 148 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн.. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729>
 14. Ровинский, Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс] / Л.А. Ровинский. - М. : Инфра-Инженерия, 2011. - 208 с. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=144811>
 15. Цуранов, О.А. Холодильная техника и технология [Текст] / О.А. Цуранов, А.Г. Крысин; под ред. В.А. Гуляева. - СПб.: Лидер, 2004. - 448 с. - Рек. УМО. - 2 экз.

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

1. Информационный портал Пишевик. На сайте можно найти любую информацию по пищевой промышленности, начиная от статей заканчивая видеороликами. - Режим доступа: <http://mppnik.ru/>
2. Информационный Центр Пищевой и Перерабатывающей Промышленности. - Режим доступа: www.foodinfo.ru
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - Крупнейший российский информационно-аналитический портал. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации. - Режим доступа: www.restorus.com
5. Pitportal.ru. Все для общепита России. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

4.3. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики

4.3.1. Перечень информационных технологий:

Методы обучения с использованием информационных технологий:

- обучающая среда Moodle;
- мультимедийные технологии – для демонстрации (презентации, анимации, видеозаписи, иллюстративного материала);

- информационно-коммуникационные технологии (электронная почта);
- работа с электронными документами (WORD, EXCEL), базами данных;
- работа с программой АСКОН-Компас;
- работа в сети «Интернет».

4.3.2. Перечень программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Лицензионное программное обеспечение	Свободно распространяемое программное обеспечение
Операционная система MS Windows	+	
Электронный офис MS Office	+	
Программный пакет для работы с электронной интерактивной доской SmartNotebook	+	
Электронная система управления обучением Moodle		+
АСКОН-Компас		+

4.3.3. Перечень информационных справочных систем, профессиональных баз данных:

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: www.biblioclub.ru
2. Сайт Технорматив – Документация для профессионалов: ГОСТ, техрегламенты, СП, СНиП, РД, СанПиН, МУК, ГЭСН, ФЕР, ПНД Ф, законы – любые стандарты и нормативные документы. – Режим доступа: www.technormativ.ru

4.4. Материально-техническое обеспечение практики

Преддипломная практика проводится на предприятиях пищевой промышленности Самарской области.

Спецодежда: халаты, косынки, перчатки резиновые противокислотные, респиратор, очки защитные.

Материально-техническая база института:

Помещение	Технические средства обучения, мультимедийное оборудование
Аудитория для проведения установочной конференции, групповых и индивидуальных консультаций, промежуточной аттестации	Учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения (электронная интерактивная доска или медиаоборудование и проекционный экран)
Аудитория для самостоятельной работы	Компьютерный класс, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду института