

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.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

(вид практики)

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(тип практики)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) Технология продукции и организация ресторанного  
бизнеса

Квалификация выпускника бакалавр

Тольятти  
2019

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 № 4 от «05» 06 20 19 г.)

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Д.Ф. Игнатова

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:


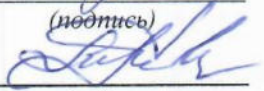
Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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.....	4
1.4.	Место практики в структуре образовательной программы .....	5
1.5.	Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях.....	6
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	6
2.1.	Содержание практики.....	6
2.2.	Формы отчетности по практике.....	9
3.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	10
3.1.	Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций.....	10
3.2.	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций.....	12
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ .....	16
4.1.	Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики .....	16
4.2.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики .....	18
4.3.	Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики.....	18
4.4.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики .....	19

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цели и задачи практики

Цель практики – углубление и закрепление теоретических знаний, полученных студентами в период обучения; приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом; приобщение студента к социальной среде организации или предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Задачи практики:

- 1) ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях;
- 2) освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- 3) приобретение навыков по эксплуатации механического, теплового и холодильного оборудования;
- 4) изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

### 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 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:	методы оценки принятых решений по введению или модернизации технологических процессов для производства продуктов общественного питания
		уметь:	оценивать условия и последствия принимаемых нововведений для производства продуктов общественного питания
		приобрести и опыт деятельности:	модернизации технологических процессов для производства продуктов общественного питания
ПК-3	Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и	знать:	как идентифицировать риски, характерные для предприятий общественного питания
		уметь:	использовать приемы оценки эффективности внедрения инновационных технологий качества и

	оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест		безопасности продуктов общественного питания
		приобрет и опыт деятельности:	в системе управления качеством продовольственного сырья и продуктов общественного питания
ПК-5	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	знать:	основные передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами для производства продуктов общественного питания
		уметь:	использовать приборы и инвентарь, применяемые при технологии приготовления продуктов питания
		приобрет и опыт деятельности:	выполнения практических работ на основе технической документации, применяемой для производства продуктов общественного питания

#### 1.4. Место практики в структуре образовательной программы

Практика для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 данная практика – «Физиология питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Экономический анализ на предприятиях общественного питания». Практика для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности опирается на умения и навыки, приобретенные студентом в ходе учебной практики.

Дисциплины (итоговая аттестация), для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате прохождения данной практики – «Метрология, стандартизация и сертификация на предприятиях общественного питания», «Безопасность сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология мучных, кулинарных и кондитерских изделий», «Русская кухня», «Санитария и гигиена общественного питания», «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции», «Контроль качества услуг на предприятиях общественного питания». Практика для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности служит основой для прохождения преддипломной практики, государственной итоговой аттестации.

### 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
	7

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

Этапы практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1 этап	1. Ознакомительная лекция. 2. Знакомство с организацией (предприятием). 3. Инструктаж по технике безопасности; ее организационной структурой, видами деятельности.	Индивидуальное задание Календарный план (график) прохождения практики
2 этап	<i>Раздел 1. Изучение организации и производственных процессов</i>	Дневник практики
	1. Изучение организационных документов предприятия. 2. Изучение структуры предприятия, кадрового состава, должностных обязанностей и взаимоподчиненности работников, должностных инструкций основного и вспомогательного производственного персонала. Ознакомление с технологическим процессом.	
	<i>Раздел 2. Приобретение практических навыков работы младшего производственного персонала</i> 1. Изучение торгово-технологического оборудования, основных технологических операций производства, ассортимента продукции, методов и форм обслуживания, материально-технического снабжения, лабораторного контроля продукции. 2. Приобретение практических навыков документального оформления внутрицехового движения кулинарной продукции, составления	

	<p>плана-меню, технологических карт, регламента производственного контроля.</p> <p>3. Участие в бракераже пищи, отборе и подготовке проб продукции для лабораторных исследований.</p> <p>4. Изучение влияния технологических режимов всех видов оборудования на формирование качества готовых изделий с анализом причин возникновения и характера возможных дефектов.</p> <p>5. Ознакомление с мероприятиями и документами по охране труда; с порядком технического освидетельствования состояния оборудования, машин и механизмов, с соблюдением графиков замеров параметров опасных и вредных производственных факторов, с правилами и инструкциями по охране труда, с обеспечением средствами индивидуальной защиты работников.</p> <p>Изучение санитарного режима предприятия.</p>	
	<i>Раздел 3. Выполнение заданий практики</i>	
	<p>1. Выполнение производственных заданий.</p> <p>2. Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала по выполнению индивидуального задания.</p> <p>3. Оформление дневника практики</p>	
3 этап	<p>1. Оформление отчетных документов в дневнике практики.</p> <p>2. Защита отчета по практике.</p>	Отчет о практике

### **Практика состоит из трех этапов:**

Этап 1. Перед началом практики все студенты определяют базы практики. Базами практик могут быть предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цехи, аккредитованные уполномоченными органами лаборатории по исследованию пищевых продуктов, проектные организации, органы государственного самоуправления и надзора.

Предпочтение отдается таким организациям, которые имеют возможности для реализации целей и задач практики в более полном объеме. Основанием для назначения конкретной организации базой практики является наличие гарантийных писем от организаций и заключенного договора между Институтом и данной организацией на прохождение практики группой студентов или индивидуальных договоров.

Этап 2.

### **Вводное занятие**

Ознакомление с предприятием. Общие сведения о предприятии. Виды поступающего сырья, условия и сроки его хранения. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, условия ее реализации. Ознакомление с используемой на предприятии нормативной и технологической документацией и правильностью ее оформления. Ознакомление с основными категориями производственного персонала предприятия, отличительные особенности профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов.

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).

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.

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».

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 (ГОСТ Р 51074 – 2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»).

Освоение приёмов работы на цеховом технологическом оборудовании.

Подготовка сырья для производства мучных изделий, замес различных видов теста. Требования к качеству полуфабрикатов из теста.

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

В период похождения практики студент обязан соблюдать личную гигиену, работать в чистой спецодежде и обуви, с применением средств индивидуальной защиты (перчатки для горячего, по необходимости – армированные фартуки и т.д.), знать местонахождение аптечки. Перед началом работы студент проходит инструктаж на каждом рабочем месте, строго соблюдает технику безопасности, производственную санитарию.

При выборе рабочего места для студента необходимо руководствоваться, прежде всего, тем, что на рабочем месте будущий специалист должен получить определенные



практические навыки выполнения конкретной работы, связанной с организацией общественного питания. В связи с этим, рабочие места студентов могут находиться в производственном помещении кафе, ресторанов, столовых, предприятиях быстрого питания (цехах заготовки блюд в качестве помощников поваров), в торговом помещении (в качестве официантов, администраторов).

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

В период практики студенты изучают все участки работы: знакомятся с технологическими линиями производства блюд, составлением ТТК, меню, работой в торговом помещении. Описывают вопросы охраны труда, техники безопасности на предприятиях общественного питания. Правила личной гигиены и пищевой санитарии. Мероприятия, направленные на предупреждение пищевых отравлений.

Составляют представление о следующих вопросах:

- Общая характеристика предприятия общественного питания: характерные особенности данного предприятия (базы практики) согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Составить перечень производственных цехов, складских, административных, торговых и подсобных помещений, а также подшефных предприятий – доготовочных.

- Организация работы производственных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного. Моечные кухонной и столовой посуды. Технологические процессы обработки и приготовления полуфабрикатов и продуктов в цехе, в котором работает практикант. Основное и вспомогательное оборудование цеха (классификация, тип, назначение, производительность). Разработка плана размещения оборудования в цехе. Инвентарь, посуда, тара. Освоение обработки и приготовления полуфабриката или блюда (в зависимости от цеха). Техническое и санитарное состояние оборудования и цеха в целом.

- Разработка технологической схемы приготовления двух-трех блюд из меню и технологической карты на два-три блюда, вырабатываемых на базовом предприятии

- Описание механического, теплового, холодильного, электрического и вспомогательного оборудования, размещённого в различных производственных цехах и других помещениях с указанием его типа, производительности, назначения. Детально изучить вопросы, связанные с эксплуатацией оборудования, правилами охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты (в зависимости от цеха). Составление схематического плана размещения оборудования в одном из производственных цехов.

На конечном **третьем** тапе оформляется дневник практики: описание базового предприятия; предприятий общественного питания различного профиля (при наличии экскурсий). Подготовка к сдаче зачёта с оценкой.

Завершается практика составлением и защитой отчёта.

## **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;

- характеристика (отзыв) руководителя практики от профильной организации.

### 3. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

#### 3.1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций

Наименование компетенции, код	Этапы формирования
<i>Профессиональные компетенции</i>	
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	Основной этап
ПК-2 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	Основной этап
ПК-5 Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Основной этап

Этапы формирования компетенций в рамках прохождения практики, описание показателей и критериев оценивания, применяемой шкалы оценивания представлены в пп. 5 и 6 паспорта компетенции.

Студент, находясь на практике, обязан:

- до начала практики в сроки, утверждённые кафедрой, пройти медицинский осмотр в учреждениях здравоохранения, аккредитованных в установленном порядке, и предъявить личную санитарную книжку с допуском к работе руководителю практики от института;
- получить инструктаж о порядке прохождения практики, по охране труда и безопасности жизнедеятельности, проводимый руководителем практики от института в установленный срок;
- предъявить в установленные сроки на кафедру оформленный на предприятии договор на прохождение практики;
- своевременно прибыть на предприятие для прохождения практики;
- соблюдать график выхода на работу, правила внутреннего трудового распорядка предприятия, трудовую и производственную дисциплину;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой, графиком практики и индивидуальным заданием;
- ежедневно заполнять дневник (для студентов очной формы обучения) прохождения практики и подписывать его у руководителя практики от предприятия, оформлять изученные разделы отчёта;
- участвовать в производственных совещаниях, дегустациях, общественных работах, санитарных днях предприятия общественного питания;
- составить отчет по результатам практики в соответствии с требованиями программы, оформить и заверить дневник (для студентов очной формы обучения), табель учёта рабочего времени и представить его на кафедру в установленные сроки;
- защитить отчет перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

Рабочий день студента-практиканта составляет: в возрасте от 16 до 18 лет – 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ); старше 18 лет – в соответствии с нормой часов рабочего времени в данном месяце.

Практика для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оценивается по пятибалльной системе. При оценке итогов работы студента принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, а также допустившие нарушения трудовой и производственной дисциплины на базе практики, могут быть отчислены из института, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом. Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

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.

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 отчете студентом должен быть представлен квалифицированный анализ той или иной конкретной проблемы, разработана программа и предложен инструментарий решения проблемы, сделаны заключения о возможности практического использования полученных результатов. Отчет подписывается студентом и сдается на кафедру в двухдневный срок после завершения практики для рецензирования и допуска к защите.

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.

Формой промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

Условие допуска к отчетной конференции – предоставленный отчет по практике, дневник практики, оформленные характеристики руководителей практики от предприятия и от кафедры, презентация.

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%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«хорошо»	защита отчета, выполнение задания

			на практику от 71% до 90%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
		«удовлетвори тельно»	защита отчета, выполнение задания на практику от 51% до 70%, положительная характеристика руководителя практики от предприятия
	не зачтено	«неудовлетво рительно»	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 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.

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

В соответствии с целями и задачами технологической части практики 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.

### **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 завершается подписью руководителя практики от профильной организации и печатью.

### **Отчет о прохождении практики**

Отчет о практике оформляет каждый студент независимо от вида задания.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- введение;
- анализ выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием;
- заключение;
- источники информации;
- приложения.

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 технологическое проектирование, проектирование предприятий общественного питания, материальный расчет, проект плана ХАССП.

*1. Технологическое проектирование.* Цели технологического проектирования состоят в обосновании производительности ассортимента выпускаемой продукции проектируемой

линии, в разработке оптимальной технологической схемы, а также в выборе оптимальных технологических режимов, которые обеспечивают рациональную обработку исходного сырья и выпуск готовой продукции в соответствии со стандартами и техническими условиями.

*Задачами технологического проектирования являются:*

- *теоретическое и экспериментальное обоснование структуры и параметров технологических процессов;*
- разработка методов контроля качества исходного сырья, промежуточных продуктов и готовой продукции;
- анализ результатов проектных изысканий и опытно-промышленных испытаний;
- анализ решений при рассмотрении всех видов проектной документации.

Задачи технологического проектирования решают инженеры-технологи данного вида производства, которым принадлежит ведущая роль. Это обусловлено тем, что именно инженеры-технологи в соответствии с результатами технологического проектирования выдают задание на техническое проектирование и конструирование машин, согласовывают результаты выполнения этих заданий на этапах разработки рабочей документации, изготовления и испытаний опытного оборудования.

Современная технологическая линия – самый сложный технический объект. Прошло время приспособлений, устройств, отдельных машин и аппаратов, которые использовались при производстве пищевых продуктов. Сложности объекта соответствуют и многоаспектные вопросы организации создания линии, которые должны знать не только руководитель, но и рядовые разработчики: исследователи технологических процессов, конструкторы машин и аппаратов, проектировщики, изготовители и монтажники линий. Только в этом случае повысится эффективность самого процесса создания линий.

Технологические исследования включают в себя изучение и анализ организации производства, принципов технологических процессов и способов преобразования исходного сырья в готовую продукцию, методов оценки качества исходного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также систем контроля параметров процессов. Технологические исследования, как правило, проводят на действующих линиях и в производственных лабораториях. Результаты исследований используют при разработке исходных требований, технического задания и выполнении технологической части проекта.

Технологические исследования предусматривают изучение и анализ устройства и принципов действия оборудования технологической линии. Анализируются конструктивное использование рабочих органов машин и характер их взаимодействия с обрабатываемым продуктом, определяют оптимальные режимы работы оборудования, изучают вопросы надежности и прочности конструкций. Результаты технических исследований используют на всех этапах создания линии от разработки исходных требований до испытаний опытного образца.

*2. Проектирование предприятий общественного питания. Проекты новых и реконструируемых предприятий общественного питания должны соответствовать прогрессивным направлениям развития отрасли, функционально-технологическим требованиям организации производства на предприятии, градостроительным условиям размещения, определяющим требования к объемно-планировочным и архитектурным решениям здания, требованиям по внедрению прогрессивных конструктивных систем и отделочных материалов, нормативно-экономическим требованиям проектных решений. Проектирование предприятий питания должно осуществляться в соответствии с современными достижениями научно-технического прогресса в отрасли строительства и общественного питания.*

Задание, выдаваемое на практику должно предусматривать следующие виды деятельности студента:

- знакомство с общей схемой предприятия общественного питания, изучение состава и групп помещений предприятия;
- изучение предназначения каждого помещения предприятия общественного питания, связей между группами помещений;
- ознакомление с составом производственной зоны (цехами) предприятия, их производственной программой, технологической схемой, основными видами механического и вспомогательного оборудования, связями между цехами;
- описание объемно-планировочных и дизайнерских решений оформления предприятия общественного питания, его концепции.

В результате прохождения практики студент должен иметь схемы-зарисовки функциональных групп помещений предприятия общественного питания с кратким пояснением состава цехов.

3. Материальный расчет. Материальные расчеты сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, а также описание технологических задач, необходимы на различных этапах приготовления кулинарной продукции и разработке технической документации.

Метод классификации в технологии приготовления пищи позволяет систематизировать многообразие кулинарной продукции с учетом определенных классификационных признаков.

Разделение кулинарной продукции на группы (например, полуфабрикаты, готовая продукция), подгруппы (например, блюда из мяса, птицы, рыбы, овощей и т. д.) дает возможность:

- выработать общие приемы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- установить нормы отходов при технологической кулинарной обработке;
- определить возможность использования полуфабрикатов разной степени готовности централизованного или промышленного изготовления;
- разработать общие методы контроля качества кулинарной продукции на всех этапах ее производства, хранения и реализации;
- формировать структуру ассортимента кулинарной продукции и т. д.

Основными задачами производства продукции общественного питания являются:

- технологические процессы производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;
- физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при обработке;
- способы управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества при наименьших затратах сырья и продуктов.

Технолог предприятия общественного питания, заведующий производством, шеф-повар должны владеть методами расчета количества продуктов для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, определить, сколько порций готового изделия можно приготовить из имеющегося сырья.

Для расчетов, как правило, используют: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», «Сборник нормативных и технических документов регламентирующих производство кулинарной продукции».

В сборниках приводятся рецепты, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

В соответствии с заданием материальной части, необходимо рассмотреть следующие вопросы:

Ознакомиться с рецептурой блюд.

Изучить технико-технологические карты блюд;

Определить способы обработки сырья, полуфабрикатов;  
Определить выход порции блюда с учетом спроса потребителей в конкретных условиях работы предприятия;

Ознакомиться с технологической линией приготовления блюд.

4. Проект ХАССП. ХАССП, или *НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point)* – это система контроля пищевых продуктов, основанная на принципах предупреждения рисков. Благодаря определению «рискованных» технологических участков (где имеются «факторы риска») мы получаем возможность применить соответствующие меры по предупреждению воздействия этих рисков на потребителя. Тем самым создаются условия для применения в пищевой промышленности, системах сбыта и реализации продовольственных товаров «профилактического обеспечения качества», снизив традиционное упование на инспектирование и контроль готовой продукции.

Система ХАССП подразумевает несколько последовательных этапов:

- понимание «своей» продукции – что именно делает ее безопасной;
- тщательный анализ технологического процесса от начала до конца – необходимо понять конкретные рабочие условия и операции;
- определение потенциальных факторов риска и тех технологических стадий, на которых они могут присутствовать;
- использование мер и средств предупреждающего контроля в рамках заранее определенных критических пределов безопасности;
- мониторинг данных измерений;
- документирование и хранение информации как доказательство проведенных работ;
- проверка эффективности работы системы.

Главное преимущество этой системы в том, что она является очень эффективным средством снижения риска и повышения безопасности пищевых продуктов для здоровья.

В приложении к отчету должны быть отражены технологические линии предприятия, представлены фотографии меню, залов (торговых и производственных) и иные данные.

#### **Требования к оформлению отчета о прохождении практики:**

- отчет должен быть отпечатан на компьютере через 1,5 интервала, номер шрифта – 14 пт, объем - не менее 5 страниц машинописного текста;
- 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.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики**

#### **4.1.1. Основная литература**

1. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229006>
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М. : Дашков и Ко, 2014. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055>



3. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - 2-е изд. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 204 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>

#### 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. Полишук; 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 рыбоперерабатывающих производств. теоритические 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. Мингалеева, 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 Пищевик. 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](http://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](http://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:**

- поиск информации с использованием сети Интернет;
- организация консультаций и взаимодействия с обучающимися посредством электронной почты;
- использование электронной информационно-образовательной среды института, образовательных ресурсов по дисциплине в электронной системе управления обучением Moodle.

##### **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		+
---	--	---

**4.3.3. Перечень информационных справочных систем, профессиональных баз данных:**  
 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». – Режим доступа: [www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru)

#### **4.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

**Практика для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности** 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