

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

**О.В. Чкалова
К.А. Кулагина
Ю.В. Яркова**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по организации и проведению преддипломной практики

Учебно-методическое пособие

Рекомендовано методической комиссией института экономики
и предпринимательства для обучающихся по программе
среднего профессионального образования
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нижегород

2020 г.

Чкалова О.В., Кулагина К.А., Яркова Ю.В. Методические указания по организации и проведению преддипломной практики: учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2020. – 42 с.

В учебно-методическом пособии представлены указания по организации и проведению преддипломной практики, даны рекомендации по ее прохождению, написанию отчета и защите.

Пособие предназначено для обучающихся по программам среднего профессионального образования института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского по специальности - 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1. МЕСТО В ППСЗ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	21
4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	21
5. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	25
6. ПЕРЕЧЕНЬ ИЗУЧАЕМЫХ ВОПРОСОВ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)	26
7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	35
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ...	40
9. АТТЕСТАЦИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ	43
ПРИЛОЖЕНИЯ	44

1. МЕСТО В ППССЗ, ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанной в соответствии с ФГОС СПО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения и проводится с целью овладения обучающимися профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности. Прохождение преддипломной практики базируется на основе полученных обучающимися знаний и умений за весь период обучения.

Целью преддипломной практики является отработка приобретенных умений, навыков, знаний и компетенций практической профессиональной деятельности в заданных условиях, а также подготовка аналитических материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных организационно-правовых форм (кроме зарегистрированных в форме индивидуального предпринимателя) с достаточным для написания выпускной квалификационной работы уровнем организации процессов производства и обслуживания.

Программа преддипломной практики может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;

- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы преддипломной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1 – Общие и профессиональные компетенции

Код компетенции	Расшифровка	Планируемые результаты
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	знать: основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии; уметь активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно; выполнять задания и самостоятельную работу; владеть: способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знать: правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции); уметь: анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций; владеть: методами работать в команде и самостоятельно.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	знать: возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); уметь: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; владеть: навыками предотвращения опасности.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	знать: методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; уметь: выбрать полезную информацию;

		владеть: основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	знать: применимость информационно - коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров; уметь: применять информационно - коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы; владеть: приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	знать: общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения, и взаимоотношениях (взаимодействиях) в коллективе; уметь: эффективно общаться с коллегами и руководством. Способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде); владеть: навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	знать: основные принципы управленческой деятельности; уметь: демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; владеть: приемами эффективного общения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	знать: возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития; уметь: формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей; владеть: приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и

		профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	знать: современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности; уметь: определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности; владеть: приемами определения и выполнения задачи исходя из цели.
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

		<p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
ПК 2.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для</p>

ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок,

		<p>блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд</p>
--	--	---

		<p>из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	<p>иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при</p>
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	

		<p>подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы, и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p>
--	--	---

		<p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и</p>
--	--	---

		<p>размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по</p>
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

		<p>процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила</p>
--	--	---

		<p>приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь:</p>

		<p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих десертов:</p> <p>суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и</p>
--	--	---

		<p>горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений; уметь: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p>
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	

		<p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p>методики расчета экономических показателей.</p>
ДПК 7.1	Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.	<p>иметь практический опыт:</p> <p>подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>упаковке и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p>
ДПК 7.2	Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.	<p>уметь:</p> <p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического</p>

		<p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>знать:</p> <p>нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.</p>
--	--	---

3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика проводится в сроки, определенные базовым учебным планом. Время проведения преддипломной практики определяется графиком учебного процесса.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды работы, включая самостоятельную работу обучающегося и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости по неделям. Форма аттестации практики
				Всего	
1	Преддипломная практика	8	По учебному плану	144	ОТЧЕТ
	Итого			144	Отчет по практике

Форма итогового контроля: итогом преддипломной практики является дифференцированный зачет с оценкой, который выставляется на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта руководителем от учебного заведения; оценки за выполнение отчета; характеристики-отзыва от организации.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение преддипломной практики в современных условиях самоизоляции возможно в двух формах:

1. удаленно в дистанционном формате на базе предприятия общественного питания;

2. на базе предприятия общественного питания, когда обучающийся, согласно договора с предприятием, отрабатывает практику в обычном стандартном режиме (очно).

Когда обучающийся отрабатывает преддипломную практику в предприятии общественного питания удаленно в дистанционном формате, ему необходимо:

1. для исследования выбрать предприятие общественного питания, которое имеет следующие организационно-правовые формы – общество с ограниченной ответственностью (ООО) или акционерное общество (АО);

2. для удаленного сбора информации о предприятии воспользоваться официальным сайтом этого предприятия и информацией из сети Интернет: 2ГИС, статистическими и информационными сайтами, в частности, <https://www.rusprofile.ru>; сайтами, содержащие нормативную документацию (ГОСТ, ОСТ, СанПин и др.), литературными источниками.

Отчет должен содержать в себе конкретный полученный материал из информационных источников по деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия на основании анализа деятельности предприятия, анализа отзывов потребителей и экспертных оценок ресторанных критиков (берутся из Интернет-ресурсов), а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

Практическая часть заключается в разработке и проработке новых блюд для данного типа предприятия общественного питания на основании анализа меню. Необходимо разработать 5 новых блюд: закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, хлебобулочное изделие и десерт. На данные блюда необходимо составить ТТК и калькуляционные карты. Блюда необходимо проработать дома и зафиксировать на фото и видео. Полученные материалы прикрепить к отчету.

В период практики обучающийся выполняет работы в соответствии с заданием, находясь дома под руководством научного руководителя. Научный руководитель дистанционно помогает обучающемуся в поиске информационного материала и проработке блюда через официальные платформы типа: portal.unn.ru, source.unn.ru, e-learning.unn.ru, zoom.us.

2. При прохождении практики на базе предприятия общественного питания, когда обучающийся, согласно договора с предприятием, отрабатывает практику в обычном стандартном режиме (очно).

Во время своего пребывания на предприятии обучающийся должен собрать и проанализировать информацию о реальной деятельности исследуемого предприятия.

Прохождение обучающимися преддипломной практики осуществляется только на основе договоров, заключенных между ННГУ и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения практики обучающимся университета. Минимальный срок заключенного договора – 1 год.

Базы практики для обучающихся должны отвечать следующим основным требованиям:

- соответствовать направлению подготовки специалиста;

- являться юридическим лицом;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Определение баз практики возлагается на сектор практик, который готовит проект договоров с ведущими отраслевыми предприятиями (организациями) о приеме на практику обучающихся ННГУ.

Самостоятельный выбор обучающимися очной формы обучения базы практики разрешается по согласованию с заведующим выпускающей кафедрой.

Направление на преддипломную практику оформляется распоряжением директора института, в котором персонально по каждому обучающемуся определяется место прохождения практики, сроки ее проведения, назначается руководитель практики от выпускающей кафедры.

Перед началом практики деканатом соответствующей формы обучения обучающимся выдается предписание, которое он предъявляет по месту практики и в котором делаются соответствующие отметки об ее прохождении. Прохождение практики без предписания не допускается. В предписании по окончании прохождения преддипломной практики руководителем предприятия дается краткая характеристика результатов практики обучающегося, в которой описывается, какие аспекты деятельности предприятия были им изучены во время прохождения преддипломной практики, как он себя проявил в течение этого времени, и какая оценка ставится ему за этот период руководителем практики от предприятия.

Организация и контроль за проведением преддипломной практики обучающихся возлагается на выпускающую кафедру.

Заведующий выпускающей кафедрой:

- осуществляет непосредственное организационное и учебно-методическое руководство практикой обучающихся и организует контроль за ходом практики;
- назначает руководителя практики обучающихся от кафедры.

Руководитель преддипломной практики обучающихся:

- обеспечивает обучающихся учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. д.);
- систематически консультирует обучающихся по вопросам прохождения практики;
- доводит до обучающихся требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты обучающихся, организует их защиту;

- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику обучающихся в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);

- проводит с обучающимися инструктаж по охране труда и технике безопасности;

- обеспечивает обучающихся-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики обучающимися знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;

- по окончании практики дает характеристику работы (Приложение В) обучающегося и качества подготовленных ими отчётов;

- делает отметки в аттестационном листе (Приложение Д). В аттестационном листе руководитель от базы практики отмечает успешное/неуспешное прохождение производственной практики, виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций.

Во время преддипломной практики обучающиеся составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Отчет содержит в себе конкретный полученный материал по практической деятельности предприятия общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащённости, комплекса предоставляемых посетителям услуг, а также выводы и рекомендации по повышению эффективности производственно-торгового процесса.

В период практики обучающийся выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник и т.д. Разрешается зачислить обучающихся в период прохождения практики временно на штатные должности, если работа в этой должности не противоречит программе практики и не мешает выполнению задания руководителя и программой. Использование обучающихся на рабочих

местах, не предусмотренных программой, в утвержденные учебным планом сроки стажировки не разрешается.

Рабочее время обучающегося-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы. Продолжительность рабочего дня обучающегося-практиканта в период практики не должна превышать при пятидневной рабочей неделе 6 академических часов, а при шестидневной – 5 часов.

5. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

При прохождении преддипломной практики удаленно, в дистанционном формате обучающийся обязан:

- выполнить **индивидуальное задание (типовая форма - Приложение Б)**, предусмотренное программой практики;
- руководствоваться действующими правилами внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила эксплуатации оборудования, техники безопасности и другие условия работы в домашних условиях;
- нести ответственность за выполнение работы и её результаты при дистанционной работе;
- вести записи в своем дневнике (Приложение Г) о характере выполненной работы. Не реже одного раза в неделю представлять дневник в электронном виде на проверку научному руководителю;

По окончании преддипломной практики обучающийся обязан:

- информировать руководителя от кафедры и научного руководителя ВКР о результатах прохождения практики;
- подготовить отчет о прохождении преддипломной практики в соответствии с требованиями выпускающей кафедры и представить его на выпускающую кафедру в срок, установленный заведующим кафедрой;
- защитить отчет о прохождении преддипломной практики перед руководителем практики от кафедры или комиссией, допустимо проводить защиту отчета в дистанционном формате.

Обучающийся, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв, несвоевременно представивший отчет о прохождении практики или получивший неудовлетворительную оценку при защите отчёта, отчисляется из института.

На обучающихся, нарушающих правила внутреннего распорядка при прохождении преддипломной практики, научным руководителем практики могут налагаться взыскания, о чём сообщается администрации деканата факультета (директору института). В отдельных случаях директор института может рассматривать вопрос об отчислении обучающегося из университета.

При прохождении преддипломной практике в обычном формате на предприятии, обучающийся обязан получить в деканате бланк предписания на практику, информировать руководителя от кафедры о месте ее проведения. Требования, предъявляемые к обучающемуся при прохождении практики, указаны в приложении Ж.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИЗУЧАЕМЫХ ВОПРОСОВ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)

Отчет о преддипломной практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики и подготовленность к выполнению выпускной квалификационной работы.

Отчет о преддипломной практике составляется по основным разделам программы с учетом календарно-тематического плана.

Изложение отчета должно носить не повествовательный характер, а основываться на аналитических материалах с обязательной оценкой изученного практического опыта, выводами и предложениями по совершенствованию коммерческой деятельности предприятия.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

Общими требованиями к отчету являются: целевая направленность, логичность изложения материала, полнота освещения вопросов, предусмотренных программой практики, доказательность выводов, грамотность оформления.

Каждое задание предполагает приложение необходимых документов или извлечений из них. Количество приложений не ограничивается, но должно по

возможности полно отражать аспекты коммерческой деятельности исследуемого предприятия – базы практики.

В содержательной части отчета раскрываются следующие вопросы:

- необходимые сведения о предприятии – базе практики;
- изученный материал по разделам программы преддипломной практики с описанием методики выполнения работ (исследований);
- анализ практического материала по теме выпускной квалификационной работы с выявлением и структурированием проблем, которые обучающийся намерен решать при написании выпускной квалификационной работы;
- выводы и рекомендации обучающегося по совершенствованию отдельных направлений коммерческой деятельности предприятия.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

При прохождении преддипломной практики удаленно, в дистанционном формате разделы отчета необходимо писать на основании изучения законодательных и нормативных актов, учебной и научной литературы, а также Интернет-ресурсов. Необходимая информация для проведения анализа работы выбранного предприятия берется из его официального сайта, а также других информационных сайтов с отзывами потребителей и описанием предприятий общественного питания. Для составления схем организационно-управленческой структуры, цехов и торгового зала можно использовать данные, полученные при прохождении производственной практики (если она проходила в данном предприятии), а также на основании анализа меню и нормативных актов. В приложения можно включать примеры организационно-управленческой документации (лицензии, должностные инструкции, накладные на товар, сертификаты соответствия и др.), взятые из Интернет-ресурсов. Также можно провести онлайн-анкетирование потребителей, которые посещали данное предприятие, разместив онлайн-анкету в интернете.

Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем отчета должен составлять 25- 40 страниц.

Структура отчета включает:

1. Титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение А).
2. Индивидуальное задание на практику (подписанное обучающимся и принимающим отчет) (Приложение Б).
3. Характеристика работы обучающегося от научного руководителя (Приложение В);

4. Аттестационный лист (Приложение Д) в соответствии с программой;
5. Дневник по практике (Приложение Г);
6. Отчет по практике, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач, содержащий:

- Лист «содержание»
- введение;
- основная часть (разделы);
- заключение;
- список использованных источников
- приложения в последовательности, обозначенной в тексте отчёта.

Лист «Содержание».

На листе «Содержание» должны быть перечислены следующие обязательные пункты:

Введение

1. Организационно-экономическая характеристика предприятия.
2. Организация производства на предприятии общественного питания.
3. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания.
4. Организация и обслуживание потребителей.
5. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятиях.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

Лист «**Введение**» - вступительная часть.

Во введении указываются:

- формулируются цель и задачи работы, соответствующие количеству глав работы.

Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы. Введение к отчету в обязательном порядке содержит следующие элементы:

- **Цель** работы. Цель показывает направление раскрытия темы работы. Например: «Цель отчета по практике – ...» является изучение (описание, определение, установление, исследование, разработка, раскрытие, освещение, выявление, анализ, обобщение) ...

- **Задачи** отчета по практике. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью обучающийся выделить 3–4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования.

Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы. Пример формулирования задач: *«Для достижения цели, поставленной в отчете по практике, были определены следующие задачи:*

1. *Выявить ...*
2. *Провести...*
3. *Разработать...*
4. *Раскрыть сущность ...*
5. *Проанализировать причины ...*
6. *Сравнить ...*
7. *Рассмотреть ...*
8. *Определить характер взаимосвязи ...*
9. *Выявить позицию ...*

- **Объект** отчета по практике - это место прохождения практики
Например: Объектом исследования, является ООО "Ресторация

ЁЖ"

Основная часть. Дается изложение материала. В конце каждого раздела, направленного на решение одной из поставленных во введении задач, делается небольшое заключение, в котором автор объясняет, чего достиг, какие аспекты были рассмотрены. Количество параграфов должно соответствовать поставленным задачам.

Краткая характеристика разделов отчета по практике:

1. Организационно-экономическая характеристика предприятия

Дать краткую характеристику исследуемого предприятия: наименование и тип предприятия в сравнении с требованиями, предъявляемыми в ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Описать организационно-правовую форму, ее достоинства и недостатки с учётом специфики предприятия, обосновать правильность выбора организационно-правовой формы предприятия. Когда было создано и зарегистрировано исследуемое предприятие; виды деятельности предприятия в соответствии с Уставом предприятия и согласно присвоенным кодам по ОКВЭД, сведения о лицензировании.

В соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» описать перечень предоставляемых услуг населению. Дать описание местонахождения, период работы предприятия с момента его открытия, режим работы, ассортиментный перечень предприятия.

Описать контингент питающихся, провести анализ удовлетворенности посетителей на основании отзывов, оставленных на сайте предприятия или других информационных сайтах.

В соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» провести анализ трудовых ресурсов предприятия: ознакомиться с должностными инструкциями зав. производством, его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям (отразить в отчете основные требования к данным должностям, примеры должностных инструкций приложить к отчету). Представить схему организационной структуры управления предприятием.

На основании полученных данных с информационных сайтов провести расчеты основных экономических показателей деятельности предприятия за последние 2 года (или 2 квартала для нового предприятия), их динамику. Сделать выводы по результатам анализа. Расчеты свести в таблицу 2.

Таблица 2 - Основные экономические показатели деятельности

Показатель	Базисный период	Отчетный период	Абсолютные изменения	Темп роста, %
Товарооборот, руб.				
Себестоимость, руб.				
Валовой доход, руб.				
Уровень ВД, %				
Издержки производства и обращения, руб.				
Уровень издержек, %				
Прибыль от реализации, руб.				
Прочие операционные доходы, руб.				
Прочие операционные расходы, руб.				
Налогооблагаемая прибыль, руб.				
Налог, руб.				
Чистая прибыль, руб.				
Рентабельность ЧП, %				

Провести анализ конкурентов данного предприятия методом балльно-рейтинговой оценки по пяти и более показателям. Результаты показать в таблице 3.

Таблица 3 – Анализ конкурентов предприятия

№	Критерий	Вес	Конкурент 1		Конкурент 2		Предприятие	
			Балл	Уд. Вес.	Балл	Уд. Вес.	Балл	Уд. Вес.
Итого								

Составить таблицу основных характеристик оценок (таблица 4), где расписать значение каждого балла.

Таблица 4 – Шкала для оценки показателей

Балл	1 балл	2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Показатель					

В качестве приложений представить документы: лицензию, должностную инструкцию заведующего производством и повара. При невозможности представить документы данного предприятия, можно ограничиться документами аналогичных предприятий, найденных в Интернет-ресурсах.

2. Организация производства на предприятии общественного питания

На основании нормативной документации и информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, а также предыдущих производственных практик, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в заготовочных и доготовочных цехах. Указать и описать участки технологического процесса в данных цехах. Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цехов инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблицы 3 и таблицы 4.

Описать организацию труда на производстве, квалификационный состав работников с расстановкой поваров в цехах на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составить график выхода на работу. Описать контроль за работой в цехах, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда. Полученные результаты показать в таблицах 5, 6.

Таблица 5 - Технологическое оборудование овощного цеха

Наименование оборудования	Количество, шт.

Таблица 6 - Инвентарь овощного цеха

Наименование инвентаря и посуды	Количество, шт.

Сделать выводы по организации производства и разработать предложения, направленные на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий и

современного оборудования, улучшение качества продукции, повышения квалификации персонала.

3. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания

На основании официального сайта предприятия изучить и отразить ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ознакомиться с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением (меню представить в приложениях отчета). Определить вид меню, винной карты, описать их структуру.

Разработать производственную программу:

- составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции) (приложение Л);

- составить вариант меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятий (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.

Провести анализ меню предприятия и на его основании разработать 5 фирменных блюд с учетом концепции предприятия и обосновать их выбор: закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, хлебобулочное изделие и десерт. На данные блюда необходимо составить ТТК (приложение И), схемы приготовления с используемым оборудованием и калькуляционные карты (приложение К). Блюда необходимо проработать дома и зафиксировать на фото и видео. Полученные материалы прикрепить к отчету.

4. Организация и обслуживание потребителей

Дать характеристику торгового зала, описать интерьер. Схематично представить план торгового зала. Описать формы и методы обслуживания, используемые на предприятии.

Описать основные категории обслуживающего персонала на предприятии, ознакомиться с должностной инструкцией официанта, требованиям к этой должности (примеры должностных инструкций приложить). Описать режим труда и отдыха работников торговой группы

предприятия. Описать организацию труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др.

Описать порядок подготовки зала к обслуживанию. Описать процесс приема и оформления индивидуальных заказов, на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, составление меню, ознакомление с книгой учета заказов.

Описать организацию обслуживания специальных мероприятий по типу «шведский стол» и др. Проанализировать условия предоставления услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, шоу-программы и т.д. Разработать предложения по улучшению обслуживания, предоставлению услуг, увеличению объема продаж и использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

5. Организация управления. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятиях

Описать контроль за соблюдением рецептур, норм выхода готовой продукции, оформления отпуска готовой продукции с производства, составления заборного листа, проведения инвентаризации, составления акта снятия остатков готовой продукции.

Ознакомиться с организацией снабжения предприятия продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения с источниками поступления товаров, и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза. Провести анализ методом балльно-рейтинговой оценки трех и более поставщиков для предприятий общественного питания, работающих на данном рынке. Анализ провести по нескольким составляющим показателям (не менее 5), данный представить в виде таблиц 7.

Таблица 7 – Анализ поставщиков

Показатели	Вес	Поставщик 1		Поставщик 2		Поставщик 3	
		Балл	Уд.вес	Балл	Уд.вес	Балл	Уд.вес
Итого							

Составить таблицу основных характеристик оценивания (таблица 8), где расписать значение каждого балла.

Таблица 8 – Шкала для оценки показателей

Балл	1 балл	2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Показатели					

Описать приемку товара по количеству и качеству. Перечислить основные виды сопроводительной документации на товар и предъявляемые к ним требования. Описать требования к организации хранения различных видов продуктов и товаров для данного вида предприятия.

Описать информационное управление для данного типа предприятия, а именно: перечислить, какие используются программные продукты для обеспечения бесперебойной работы и взаимосвязи между всеми структурами предприятия (административный отдел, производственный отдел, обслуживающий отдел).

На основании полученных данных сделать выводы. Разработать предложения для оптимизации контроля за выполнением работы и повышения ее качества на основании современных научных разработках в данной области.

Заключение

Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в отчете.

В заключении необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел обучающийся при выполнении каждой поставленной во введении задаче.

После заключения помещают **список используемых источников**, являющийся важной частью отчета отражающий самостоятельность и творческий подход обучающегося. Список должен включать цитируемые в данной работе источники, имеющие отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Рекомендуется представить единый список используемых источников к работе в целом. При составлении списка источников необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей.

Список используемых источников включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

- 1) законодательные и нормативные акты;
- 2) учебная и научная литература, периодические издания;
- 3) иностранная литература.
- 4) Интернет-документы.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в **приложении**.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются буквами, но не учитываются в общем объеме отчета. Здесь могут быть

размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

Завершенная и подписанная обучающимся работа вместе с отзывом руководителя в установленный срок сдается в учебную часть.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Отчет является результирующим документом обучающегося о прохождении преддипломной практики. Его содержание зависит от специфики предприятия (организации), где осуществлялась практика.

Оформление работы должно быть произведено по ГОСТ 7.32 - 2001.

При наборе на компьютере:

- текст должен быть набран через полтора интервала;
- шрифт «Times New Roman», размер шрифта № 14;
- длина строки составляет 16-17 см, длина текста на странице – 24,5-25 см;
- параметры страницы: левое поле – 3,0 см, правое поле – 1,0 см, верхнее поле – 2,0 см, нижнее поле – 2,0 см;
- отступы в начале абзаца 1.25, интервал перед и после абзацев равен нулю.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1, 1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится. Строка пропускается между названием параграфа и текстом работы. Между названием главы и параграфа строка не пропускается.

Например:

Глава 1 Теоретические основы организации продажи в оптовом торговом предприятии

1.1 Сущность и значение оптовой торговли

Текст отчета

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Подрисуночная надпись оформляется следующим образом под рисунком:

РИСУНОК

Рисунок 1 - Направления деятельности ООО «Спецтехсервис»

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Все таблицы нумеруют арабскими цифрами в пределах всего текста. На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 1 – Оборудование торгового предприятия «Мебеком»

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 3

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. в выпускной квалификационной (дипломной) работе должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы). Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо

представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список используемых источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления», ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». Электронные ресурсы оформляются в соответствии с ГОСТ 7.82–2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

Примеры оформления списка использованных источников

Законодательные акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 и 2.- М.: ИНФРА-М: 2009. – 512 с.

Федеральные законы РФ

2. О защите прав потребителей: федер. закон Рос. Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1: принят Гос. Думой Федер. Собр. Рос. Федерации 7 февр. 1992г. // Ведомости Съезда народных депутатов Российской Федерации и Верховного Совета Российской Федерации. – 1992. – № 15, ст. 766; Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. – № 3. СПС Гарант.

3. Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации: федер. закон РФ от 28.12.2009 N 381-ФЗ: : измен. и доп. 09.01.2015: принят Гос. Думой, Федер. Собр. Рос. Федерации 25 декабря 2009 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. –(21.03.2015).

4. О рекламе: Федер. закон от 13.03.2006 N 38-ФЗ: с изм. и доп. 27.09.2009: принят Гос. Думой 22 февраля 2006 года, одобрен Советом Федерации 3 марта 2006 года // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173647/. –(21.03.2015).

Постановления Правительства Российской Федерации

5. Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на

аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации: Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55: с изм. и доп. 05.01.2015// // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=173699/>. –(дата обращения 21.03.2015).

6. Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом: Постановление Правительства РФ от 27.09.2007 N 612: с изм. и доп. 04.10.2012 // Консультант Плюс [Электронный ресурс] : комп. справ. правовая система / Компания " Консультант Плюс". - Электрон. дан. - [Москва]. - URL: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=136274/>. –(дата обращения 21.03.2015).

Стандарты

7. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли: - М.: Стандартинформ, 2010. – 10 с.

8. ГОСТ Р 51304-2009. Услуги торговли. Общие требования – Москва: Стандартинформ, 2010. – 8 с.

Книги, статьи

Книги одного, двух, трех

1. Чкалова, О.В. Торговое дело. Организация, технология и проектирование торговых предприятий: учебник /О.В. Чкалова. –М.: ФОРУМ: ИНФРА–М, 2013. –384 с.

Книги четырех и более авторов

2. Обеспечение комплексного развития коммерческого предприятия: монография/ Большакова, И.В [и др.]. - Нижний Новгород: Изд-во Нижегородского гос. ун-та, 2013. - 245 с.

Сборники статей

3. Суходоев, Д.В., Суходоева, Л.Ф., Стожарова, Т.В. и др. Взаимодействие субъектов коммерческого интернет-пространства // Креативная экономика. – 2014. - №11. – С.181-188.

4. Цветков, М.А., Цветкова, И.Ю. Влияние глобальных изменений на подходы к развитию инновационно-активного предпринимательства // Российское предпринимательство. – 2013. - №13. – С. 4-14.

5. Чкалова, О.В. Развитие лидеров российского рынка на основе стратегий роста // Менеджмент и бизнес-администрирование. – 2013. – №3. –С. 28–35.

Электронный ресурс удаленного доступа

6. Мировые цены на нефть растут после рекордных падений // Expert Online. 2014. 2 дек. [Электронный ресурс] – URL: <http://expert.ru/2014/12/2/mirovyie-tsenyi-na-neft-rastut-posle-rekordnyih-padenij/> (дата обращения: 02.12.2014)

7. Официальный сайт Территориального органа федеральной службы государственной статистики по Нижегородской области [Электронный ресурс] – URL: <http://www.nizstat.sinn.ru/default.aspx>. (дата обращения: 05.11.2014)

8. Официальный сайт компании ЗАО «Тандер» [Электронный ресурс] –Режим доступа: URL: <http://magnit-info.ru>. (дата обращения: 10.10.2014)

Электронный ресурс локального доступа

9. О жилищных правах научных работников: постановление ВЦИК, СНК РСФСР от 20 авг. 1933 г. (с изм. и доп. внесенными постановлениями ВЦИК, СНК РСФСР от 1 нояб. 1934 г., от 24 июня 1938 г.). Доступ из справ.-правовой системы «КонсультантПлюс».

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его страницах. При этом в тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Пример:

Приложение А

Результаты качества обслуживания в супермаркетах «Seven»

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года).

2. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». Постановление Госкомсанэпиднадзора России от 01 октября 1996 года №21. СанПиН от 01 октября 1996 года №2.2.4.548-96.

3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 июня 2010 года №71. СанПиН от 28 июня 2010 года №2.3.2.2650-01.

4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07 сентября 2001 года №23. СП (Санитарные правила) от 07 сентября 2001 года №2.3.6.1066-01.

5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 03 апреля 2003 года №28. СП (Санитарные правила) от 03 апреля 2003 года №2.3.6.1254-03.

6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 года №13. СП (Санитарные правила) от 27 марта 2007 года №1.1.2193-07.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Дата введения 2016-01-01.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Дата введения 2016-01-01.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения 2015-01-01.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Дата введения 2016-01-01.

11. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Дата введения 01.07.2001.

12. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

14. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. Дата введения 2015-01-01.

15. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

16. ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу. Утвержден Комитетом Российской Федерации по торговле 1 марта 1995 года.

Список основной литературы

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7985-5. URL: <http://www.biblio-online.ru>

2. [Мрыхина, Е.Б.](#) Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие [Электронный ресурс]/ Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с.: ил. URL: <http://znanium.com>

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Электронный ресурс]/ Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2016. — 321 с. — Для СПО и НПО. URL: <https://www.book.ru>

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. — ISBN 978-5-4365-1276-1. URL: <https://www.book.ru>

Дополнительная литература

1. [Васюкова, А. Т.](#) Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. URL: <http://znanium.com>

2. [Гайворонский, К. Я.](#) Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум [Электронный ресурс]/ К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с. URL: <http://znanium.com>

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В.П. Золин. 11-е изд.-М.: «Академия», 2012. - 320 с.

4. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]/ЦопкалоЛ.А., РождественскаяЛ.Н. - Новосиб.: НГТУ, 2016. - 230 с. URL: <http://znanium.com>

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. URL: <http://znanium.com>

6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 248 с. URL: <http://znanium.com>

7. Фридман, А. М. Экономика предприятий торговли и питания потребительского общества [Электронный ресурс] : Учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2013. - 656 с. URL: <http://znanium.com>

Интернет-ресурсы

1. http://www.allcafe.info/rex/kitchen/working_menu/outside/ - статья "Лидеры и аутсайдеры. Выгода одних позиций меню перед другими".

2. <http://www.chefs.ru> - профессионально - информационный портал гильдии шеф-поваров.

3. <http://www.frio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров».

4. <http://www.horeca.ru/cooking/recipes/> - экспертная поддержка и полезная актуальная информация операторам и участникам рынка HoReCa.

5. <http://www.gastronom.ru/articles.aspx?r=37> - Портал Gastronom.ru - кулинарные рецепты с видео и фотографиями.

6. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех.
7. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни.
8. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни.
9. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц.
10. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания.
11. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов.

9. АТТЕСТАЦИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРАКТИКИ

По итогам преддипломной практики аттестуются обучающиеся, выполнившие программу практики и представившие индивидуальные отчеты. Формой итогового контроля прохождения практики или ее этапа является зачет с оценкой за защиту отчета по практике.

Аттестация проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику, с учетом содержания дневника прохождения практики и отзыва руководителя практики от предприятия.

Письменные отчеты по практике каждого обучающегося вместе с характеристиками с предприятий хранятся на кафедре в течение всего периода обучения обучающегося.

Для защиты отчета и получения оценки по практике обучающимся, проходящим практику в г. Нижнем Новгороде, выделяется 2 дня (со срока окончания практики). Защита отчетов по практике проводится руководителем практики от института. В процессе защиты отчета по практике обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов, включаемых в выпускную квалификационную работу, оценить их полноту и объем, которые необходимо выполнить для завершения выпускной квалификационной работы.

По результатам защиты научный руководитель от института (комиссия, сформированная заведующим кафедрой) выставляет обучающемуся оценку по пятибалльной системе, заносит ее в зачетную книжку и дает рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы. Результаты оформляются ведомостью.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Оформление титульного листа

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства

Кафедра торгового дела

Отчет по преддипломной практике

обучающегося ____ курса, группы _____
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

фамилия, имя, отчество

место прохождения практики

Руководители:
от института

(должность, Ф.И.О)

подпись

Нижегород
2020 г.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал Институт экономики и предпринимательства

Форма обучения _____ очная

Направление/специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

1. Организационно-экономическая характеристика предприятия

Дать краткую характеристику исследуемого предприятия: наименование и тип предприятия в сравнении с требованиями, предъявляемыми в ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования». Описать организационно-правовую форму, ее достоинства и недостатки с учётом специфики предприятия, обосновать правильность выбора организационно-правовой формы предприятия. Когда было создано и зарегистрировано исследуемое предприятие; виды деятельности предприятия в соответствии с Уставом предприятия и согласно присвоенным кодам по ОКВЭД, сведения о лицензировании.

В соответствии с ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» описать перечень предоставляемых услуг населению. Дать описание местонахождения, период работы предприятия с момента его открытия, режим работы, ассортиментный перечень предприятия.

Описать контингент питающихся, провести анализ удовлетворенности посетителей на основании отзывов, оставленных на сайте предприятия или других информационных сайтах.

В соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» провести анализ трудовых ресурсов предприятия: ознакомиться с должностными инструкциями зав. производством, его заместителя, начальника цеха, требованиями к этим должностям (отразить в отчете основные требования к данным должностям, примеры должностных инструкций приложить к отчету). Представить схему организационной структуры управления предприятием.

На основании полученных данных с информационных сайтов провести расчеты основных экономических показателей деятельности предприятия за последние 2 года (или 2 квартала для нового предприятия), их динамику. Сделать выводы по результатам анализа. Расчеты свести в таблицу.

Провести анализ конкурентов данного предприятия методом балльно-рейтинговой оценки по пяти и более показателям. Результаты показать в таблице.

Составить таблицу основных характеристик оценок, где расписать значение каждого балла.

В качестве приложений представить документы: лицензию, должностную инструкцию заведующего производством и повара. При невозможности представить

документы данного предприятия, можно ограничиться документами аналогичных предприятий, найденных в Интернет-ресурсах.

2. Организация производства на предприятии общественного питания

На основании нормативной документации и информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, а также предыдущих производственных практик, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в заготовочных и доготовочных цехах. Указать и описать участки технологического процесса в данных цехах. Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цехов инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблицы 3 и таблицы 4.

Описать организацию труда на производстве, квалификационный состав работников с расстановкой поваров в цехах на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу». Составить график выхода на работу. Описать контроль за работой в цехах, правилах эксплуатации оборудования, соблюдением производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда. Полученные результаты показать в таблицах.

Сделать выводы по организации производства и разработать предложения, направленные на совершенствование и повышение эффективности работы производства, внедрение прогрессивных технологий и современного оборудования, улучшение качества продукции, повышения квалификации персонала.

3. Управление ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания

На основании официального сайта предприятия изучить и отразить ассортиментный перечень выпускаемой продукции. Ознакомиться с меню, картой вин и коктейлей, их содержанием и оформлением (меню представить в приложениях отчета). Определить вид меню, винной карты, описать их структуру.

Разработать производственную программу:

- составить план-меню на 1 день на (на примере одной группы сложной кулинарной продукции/изделий) с учетом: требования ассортиментного перечня блюд, рекомендуемого для данного типа предприятия, разнообразия блюд по дням недели, спрос потребителей, сезонных особенностей поступления сырья, физиологических и энергетических норм, оснащенности производства оборудованием и инструментами, квалификационного состава работников, трудоемкости и эстетических показателей изготавливаемых блюд, совместимости продуктов, блюд и напитков, доступности стоимости кулинарной продукции);

- составить вариант меню для специальных форм обслуживания с учетом характера мероприятий (банкета), времени его проведения, наличия продуктов, пожеланий заказчика, состава гостей.

Провести анализ меню предприятия и на его основании разработать 5 фирменных блюд с учетом концепции предприятия и обосновать их выбор: закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, хлебобулочное изделие и десерт. На данные блюда необходимо составить ТТК, схемы приготовления с используемым оборудованием и калькуляционные карты. Блюда необходимо проработать дома и зафиксировать на фото и видео. Полученные материалы прикрепить к отчету.

4. Организация и обслуживание потребителей

Дать характеристику торгового зала, описать интерьер. Схематично представить план торгового зала. Описать формы и методы обслуживания, используемые на предприятии.

Описать основные категории обслуживающего персонала на предприятии, ознакомиться с должностной инструкцией официанта, требованиям к этой должности (примеры должностных инструкций приложить). Описать режим труда и отдыха работников торговой группы предприятия. Описать организацию труда работников зала: официантов, барменов, кассиров, мойщиков столовой посуды и др.

Описать порядок подготовки зала к обслуживанию. Описать процесс приема и оформления индивидуальных заказов, на организацию и обслуживание торжеств, семейных обедов, составление меню, ознакомление с книгой учета заказов.

Описать организацию обслуживания специальных мероприятий по типу «шведский стол» и др. Проанализировать условия предоставления услуг по организации досуга: музыкальное обслуживание, шоу-программы и т.д. Разработать предложения по улучшению обслуживания, предоставлению услуг, увеличению объема продаж и использованию прогрессивных форм и технологий обслуживания.

5. Организация управления. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятиях

Описать контроль за соблюдением рецептур, норм выхода готовой продукции, оформления отпуска готовой продукции с производства, составления заборного листа, проведения инвентаризации, составления акта снятия остатков готовой продукции.

Ознакомиться с организацией снабжения предприятия продовольственными товарами и предметами материально-технического оснащения с источниками поступления товаров, и поставщиками, способами доставки товаров, графиками завоза. Провести анализ методом балльно-рейтинговой оценки трех и более поставщиков для предприятий общественного питания, работающих на данном рынке. Анализ провести по нескольким составляющим показателям (не менее 5), данный представить в виде таблицы.

Составить таблицу основных характеристик оценивания, где расписать значение каждого балла.

Описать приемку товара по количеству и качеству. Перечислить основные виды сопроводительной документации на товар и предъявляемые к ним требования. Описать требования к организации хранения различных видов продуктов и товаров для данного вида предприятия.

Описать информационное управление для данного типа предприятия, а именно: перечислить, какие используются программные продукты для обеспечения бесперебойной работы и взаимосвязи между всеми структурами предприятия (административный отдел, производственный отдел, обслуживающий отдел).

На основании полученных данных сделать выводы. Разработать предложения для оптимизации контроля за выполнением работы и повышения ее качества на основании современных научных разработках в данной области.

Руководитель практики от
факультета/института/филиала

_____ подпись

_____ И.О. Фамилия

Ознакомлен:
обучающийся

_____ подпись

_____ И.О. Фамилия

Дата выдачи: « ____ » _____ 20 ____ г.



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ НИЖЕГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Н.И. ЛОБАЧЕВСКОГО**

Институт экономики и предпринимательства

**ДНЕВНИК
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся _____

Курс _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся _____
(ФИО)

_____ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел дистанционную преддипломную практику

с _____ по _____

Исследуемое предприятие _____

(название организации и юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности профессиональных компетенций

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Оценка о выполнении каждого вида работ руководителем практики
1) Осуществление сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для подготовки отчета по практике	
2) Использование нормативно-правовой и технической документации в ходе исследования	
3) Изучение и подготовка организационно-экономической характеристики предприятия	
4) Исследование процесса организации и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
5) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	
6) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
7) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
8) Исследование процесса организации приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
9) Исследование организации работы структурного подразделения.	
10) Определение рекомендаций по направлениям совершенствования коммерческой деятельности предприятия	
11) Оформление содержания, введения, заключения и списка литературы	
12) Формирование отчета по практики со всеми документами и приложениями	
Общая оценка	

Аттестуемый продемонстрировал владение следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	_____ (подпись руководителя практики)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	_____ (подпись руководителя практики)

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	_____ (подпись руководителя практики)
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	_____ (подпись руководителя практики)
ДПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	_____ (подпись руководителя практики)
ДПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	_____ (подпись руководителя практики)

(в перечне указываются все компетенции, предусмотренные программой практики; руководитель практики отмечает знаком «+» и своей подписью те компетенции, которыми, по его мнению, овладел аттестуемый)

Руководитель практики от
факультета/института/филиала

_____ (подпись)

_____ (дата)

_____ (ФИО, должность)

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ОБУЧАЮЩИМСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ДИСТАНЦИОННОЙ ПРАКТИКИ

1. Полностью выполнять рабочую программу дистанционной практики.
2. Регулярно вести дневник, предъявлять его руководителю практики от вуза для проверки.
3. Соблюдать действующие в учебной организации правила внутреннего распорядка.
4. Соблюдать требования, предписанные в методических рекомендациях.
5. Изучить и строго соблюдать нормы техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности при проработке блюд;
6. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
7. Соблюдать технологию приготовления кулинарной продукции и правильно применять технологические приемы приготовления пищи.
8. Выполнять работы на основе технической документации, применяемой для приготовления пищи.
9. Изучать и применять высокопроизводительные приемы и способы труда как квалифицированные рабочие предприятия общественного питания.
10. Самостоятельно осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, электроэнергии, инструментов, механизмов.
11. Посещать онлайн-консультации, проводимые руководителями практики от учебного заведения.
12. При изменении исследуемого предприятия дистанционной практики, иных изменениях в период прохождения дистанционной практики ставит в известность руководителя практикой.

ТТК № _____
 Утверждаю
 Руководитель предприятия

 (дата)

Технико-технологическая карта

«_____»

Дата введения _____

1. Область применения.

Настоящая ТТК распространяется на блюдо «_____», вырабатываемое предприятием.

2. Требование к качеству сырья.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны иметь сертификат соответствия и удостоверение качества (ГОСТ Р 50763-95 п.5.2.).

3. Нормы закладки сырья, массой брутто и нетто. Нормы выхода п/ф и готового изделия.

Продукт	На 10 порцию		
	Брутто	Нетто	Готовый продукт
Выход			2000

4. Описание технологического процесса приготовления блюда.

5. Требование к оформлению, подаче, реализации и транспортировке блюда.

Особенности оформления.

Срок реализации и хранения.

Условия транспортирования.

6. Показатели качества и безопасности блюда

6.1 Органолептические показатели.

Внешний вид –

Цвет –

Вкус –

Запах –

Консистенция –

6.2. Физико-химические показатели.

7. Показатели пищевого состава и энергетической ценности блюда.

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
На 10 порций ____ г				
На 100 г				

Калькуляционная карточка №

Наименование блюда:

№ п/п	Наименование продуктов	Норма, кг	Цена, руб.	Сумма, руб.
Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюдо				
Наценка XXX %				
Цена продажи блюда, руб.				
Выход одного блюда в готовом виде, грамм				

План-меню

№ ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Количество блюд
	<i>Холодные закуски</i>		
	<i>Салаты</i>		
	<i>Супы</i>		
	<i>Горячие закуски</i>		
	<i>Горячие блюда</i>		
	<i>Сладкие блюда</i>		
	<i>Напитки горячие</i>		
	<i>Хлебобулочные изделия</i>		
	ВСЕГО:		