

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**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по учебной практике

01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

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. Методические указания по организации и проведению учебной практики (ПМ 01. 01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»): учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2020. – 42 с.

В учебно-методическом пособии представлены указания по организации и проведению учебной 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	7
3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	13
4. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	17
5. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
6. ПЕРЕЧЕНЬ ИЗУЧАЕМЫХ ВОПРОСОВ В ХОДЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ).....	21
7. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	37
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ...	42
9. АТТЕСТАЦИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	45
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	48

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384).

1.1 Область применения программы

Программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, квалификация – техник-технолог, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих профессиональных и общих компетенций (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.2 Цель учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики

Целью учебной практики является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен:

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной 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 овощей, 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 овощей, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

1.3 Количество часов на освоение программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» - 288 часов, из них:

- 144 часа осваиваются в 3 семестре;
- 144 часа осваиваются в 4 семестр.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности техника-технолога, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 в 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: продемонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности; владеть: приемами эффективного общения.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	знать: возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития; уметь: формулировать цели

	осознанно планировать повышение квалификации	<p>профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей;</p> <p>владеть: приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.</p>
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p>знать: современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>уметь: определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть: приемами определения и выполнения задачи исходя из цели.</p>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>знать: ассортимент мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения</p>

		<p>подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса</p>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; технологию приготовления начинок для фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;</p>

		<p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы 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 рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы;</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>знать: ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды</p>

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из 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 птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>владеть: навыками разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленной домашней птицы.</p>
--	--	--

Результаты освоения учебной практики по ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» обучающиеся оформляют в виде отчета по практике.

3. ОБЪЕМ И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

3.1 Распределение часов

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля: всего – 288 часов.

№ 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	УП.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	3	По учебному плану	144	Отчет по практике
2	УП.01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	4	По учебному плану	144	Отчет по практике
	Итого			288	Дифференцированный зачет с оценкой

Форма итогового контроля: итогом учебной 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.

3.2 Тематический план учебной практики

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ОК 1-8, ОК9 (31, У1, В1)	Раздел 1. Знакомство с учебной базой учебной практики	20
ОК 9 (32, У2, В3)	Раздел 2. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей	40
ОК 1-8, ОК9 (31, У1, В1) ПК 1.1	Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	84
ОК 1-8, ОК9 (31, У1, В1) ПК 1.2	Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов	72
ОК 1-8, ОК9 (31, У1, В1) ПК 1.3	Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	72
Итого		288

3.3. Содержание практики

Содержание УП 01.01 – 3 семестр

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы	Объем часов
Раздел 1. Знакомство с учебной базой учебной практики	1. Вводный инструктаж по охране труда при работе в предприятиях общепита. 2. Ознакомление с правилами санитарии. Инструктаж по технике безопасности. Правила личной гигиены работников массового питания.	2
	3. Тип предприятия, специализация, классность, вместимость, оборачиваемость места за день. 2. Место размещения, юридический адрес. 3. Структурная схема предприятия в зависимости от выполняемых функций; структура управления предприятием. 4. Структура управления персоналом. 5. Характеристика подразделений предприятия общественного питания.	18

	6. Характеристика организационно-правовой формы предприятия.	
Раздел 2. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей	1. Знакомство с организацией работы овощного цеха. 2. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.	2
	1. Ознакомление с организацией работы овощного цеха. 2. Планировка овощного цеха, расстановка оборудования и инвентаря. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест поваров овощного цеха.	26
Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	1. Знакомство с организацией работы рыбного цеха. 2. Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.	2
	1. Ознакомление с организацией работы рыбного цеха. 2. Планировка рыбного цеха, расстановка оборудования и инвентаря. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест поваров рыбного цеха.	30
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса	1. Знакомство с организацией работы мясного цеха. 2. Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.	2
	1. Ознакомление с организацией мясного цеха. 2. Планировка мясного цеха, расстановка оборудования и инвентаря. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест поваров мясного цеха. 4. Организация дефростации мяса в мясном цеху.	30
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	1. Знакомство с организацией работы птицегольевого цеха или участка по обработке сельскохозяйственной птицы. 2. Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе или на участке по обработке сельскохозяйственной птицы. Ознакомление с правилами санитарии.	2
	1. Ознакомление с организацией работы птицегольевого цеха или участка по обработке сельскохозяйственной птицы. 2. Планировка птицегольевого цеха или участка по обработке сельскохозяйственной птицы, расстановка оборудования и инвентаря. 3. Ознакомление с организацией рабочих мест поваров птицегольевого цеха или участка по обработке сельскохозяйственной птицы. 4. Организация работы на участке по обработке дичи.	30
Итого за семестр		144

Содержание УП 01.01 – 4 семестр

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала, практических занятий и самостоятельной работы	Объем часов
Раздел 1. Знакомство с учебной базой учебной практики	1. Вводный инструктаж по охране труда при работе в предприятиях общепита. 2. Ознакомление с правилами санитарии. Инструктаж по технике безопасности. Правила личной гигиены работников массового питания.	2
	3. Тип предприятия, специализация, классность, вместимость, оборачиваемость места за день. 2. Место размещения, юридический адрес. 3. Структурная схема предприятия в зависимости от	18

	<p>выполняемых функций; структура управления предприятием.</p> <p>4. Структура управления персоналом.</p> <p>5. Характеристика форм производства продукции.</p> <p>6. Характеристика ассортимента, сегментов потребителей.</p> <p>7. Порядок расчета за услуги, расчет стоимости покупки (обеда).</p>	
Раздел 2 Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей	<p>1. Знакомство с организацией работы овощного цеха.</p> <p>2. Инструктаж по охране труда при работе в овощном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.</p>	2
	<p>1. Способы очистки картофеля и корнеплодов. Формы нарезки, их кулинарное использование.</p> <p>2. Обработка капустных овощей. Подготовка капусты для фарширования.</p> <p>3. Обработка луковых овощей, томатных, кабачков. Подготовка кабачков для фарширования.</p> <p>4. Обработка грибов.</p>	26
Раздел 3. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбных продуктов моря	<p>1. Знакомство с организацией работы рыбного цеха.</p> <p>2. Инструктаж по охране труда при работе в рыбном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.</p>	2
	<p>1. Определение доброкачественности рыбы.</p> <p>2. Способы размораживания мороженой рыбы и вымачивания соленой.</p> <p>3. Способы разделки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Особенности обработки рыбы бесчешуйчатой.</p> <p>4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания и жарки.</p> <p>5. Рыбная котлетная масса и полуфабрикатов из нее.</p> <p>6. Обработка нерыбных продуктов моря.</p> <p>7. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки реализации</p>	28
Раздел 4. Технология обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из мяса	<p>1. Знакомство с организацией работы мясного цеха.</p> <p>2. Инструктаж по охране труда при работе в мясном цехе. Ознакомление с правилами санитарии.</p>	2
	<p>1. Определение доброкачественности мяса.</p> <p>2. Разделка туш говядины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.</p> <p>3. Разделка туш баранины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.</p> <p>3. Разделка туш свинины. Кулинарное использование полученных частей. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.</p> <p>4. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из говядины для жарки и тушения.</p> <p>5. Порционные натуральные и панированные полуфабрикаты из свинины и баранины для жарки и тушения.</p> <p>6. Мелкокусковые полуфабрикаты из всех видов мяса.</p> <p>7. Обработка субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов.</p> <p>8. Приготовление натуральной рубленой массы, полуфабрикаты из нее.</p> <p>9. Приготовление котлетной массы из мяса, полуфабрикатов из нее.</p> <p>10. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.</p>	36
Раздел 5. Технология обработки сырья и приготовления	<p>1. Знакомство с организацией работы птицебельного цеха или участка по обработке сельскохозяйственной</p>	2

полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и дичи	птицы.30 2. Инструктаж по охране труда при работе в птицегольевом цехе или на участке по обработке сельскохозяйственной птицы. Ознакомление с правилами санитарии.	
	1. Технологический процесс снятия филе, полуфабрикаты из филе птицы. 2. Приготовление котлетной массы из птицы, полуфабрикатов из нее. 3. Обработка дичи, приготовление полуфабрикатов из дичи. 4. Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.	26
Итого за семестр		144

4. ОРГАНИЗАЦИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Прохождение учебной 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 учебную 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, содержащими 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 полуфабрикатов для данного типа предприятия общественного питания на

основании анализа меню. Необходимо разработать 5 полуфабрикатов: из овощей или грибов, из мяса, из рыбы или морепродуктов, из сельскохозяйственной птицы или дичи, из субпродуктов. На данные полуфабрикаты необходимо составить ТТК. Полуфабрикаты 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 полуфабрикатов 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 учебной 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 учебную практику оформляется распоряжением директора института, в котором персонально по каждому обучающемуся определяется место прохождения практики, сроки ее проведения, назначается руководитель практики от 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 учебной практики руководителем предприятия дается краткая характеристика результатов практики обучающегося, в которой описывается, какие аспекты деятельности предприятия были им изучены во время прохождения учебной 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 учебной практики обучающихся возлагается на кафедру.

Заведующий кафедрой:

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

Руководитель учебной 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 отчета 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 заключенным 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 организации и управления технологическим процессом и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;

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

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

Во время учебной 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 и его оснащенности, а также делает выводы.

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. 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

При прохождении учебной 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 учебной практики обучающийся обязан:

- информировать руководителя от кафедры и руководителя практикой о результатах прохождения практики;

- подготовить отчет о прохождении учебной практики в соответствии с требованиями кафедры и представить его на кафедру в срок, установленный заведующим кафедрой;

- защитить отчет о прохождении учебной практики перед руководителем практики от кафедры, 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, направляется на дисциплинарную комиссию, где рассматривается его представление на отчисление из института.

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

При прохождении учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ)

Отчет по учебной практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

Отчет по учебной 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 и выводами по организации 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 организации работы исследуемого предприятия – базы практики.

В содержательной части отчета раскрываются следующие вопросы:

- необходимые сведения о предприятии – базе практики;
- изученный материал по разделам программы учебной практики с описанием методики выполнения работ (исследований);
- анализ практического материала по теме организации работы заготовочных цехов предприятия и организации приготовления полуфабрикатов;
- выводы обучающийся делает по организации работы заготовочных цехов предприятия и организации приготовления полуфабрикатов.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

При прохождении учебной 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 изучении учебной литературы, а также на основании

анализа меню и нормативных актов. В приложения можно включать примеры организационно-управленческой документации (должностные инструкции, ТК, ТТК и др.), взятые из Интернет-ресурсов.

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.

Так как учебная практика по ПМ 01. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» делится на два учебных семестра, то отчет должен состоять из двух частей. Каждая часть отчета составляется отдельно, имеет свой набор обязательных документов и сдается отдельно в срок, указанный по учебному плану. Каждая часть отчета имеет свою структуру и содержит анализ рассматриваемых вопросов, которые указаны в содержании практики.

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 отчета.

Первая часть отчета по учебной практике

Лист «Содержание».

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

Введение

1. Организационно-правовая характеристика предприятия.

2. Организация работы овощного цеха предприятия.
3. Организация работы мясного цеха и рыбного цеха (мясо-рыбного цеха) предприятия.

4. Организация работы птицегольевого цеха.

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-правовая 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.

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 общую структуру производства и ее особенности. Представить общую схему предприятия с расположением производственных цехов и торгового зала.

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. Сделать общий вывод по организации работы данного предприятия.

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

2. Организация работы овощного цеха предприятия.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в овощном цехе. Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и

описать участки технологического процесса в данном цехе и представить их в табличном виде (таблица 1).

Таблица 1 – Описание участков овощного цеха

Наименование участка	Вид обрабатываемого сырья	Виды работ

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблицы 2 и таблицы 3.

Таблица 2 - Технологическое оборудование овощного цеха

Наименование оборудования	Количество, шт.

Таблица 3 - Инвентарь овощного цеха

Наименование инвентаря и посуды	Количество, шт.

Описать организацию труда в овощном цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Сделать выводы по организации производства овощного цеха.

3. Организация работы мясного цеха и рыбного цеха (мясо-рыбного цеха) предприятия.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в мясном цехе и рыбном цехе, если на предприятии не выделены данные цеха в отдельные структурные подразделения, а объединены в один мясо-рыбный цех, то описание необходимо проводить мясо-рыбного цеха по производственным участкам (участок обработки мяса, участок обработки рыбы). Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и описать

участки технологического процесса в данных цехах и представить их в табличном виде (таблица 4).

Таблица 4 – Описание участков мясо-рыбного цеха

Наименование участка	Вид обрабатываемого сырья	Виды работ

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблицы 5 и таблицы 6.

Таблица 5 - Технологическое оборудование мясо-рыбного цеха

Наименование оборудования	Количество, шт.

Таблица 6 - Инвентарь мясо-рыбного цеха

Наименование инвентаря и посуды	Количество, шт.

Описать организацию труда в мясо-рыбном цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Сделать выводы по организации производства мясо-рыбного цеха.

4. Организация работы птицегольевого цеха.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в птицегольевом цехе, если на предприятии не выделен данных цех в отдельное структурное подразделение, то описание необходимо проводить по производственному участку по обработке птицы. Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и описать участки технологического процесса в данном цеху и представить их в табличном виде (таблица 7).

Таблица 7 – Описание участков птицегольевого цеха (Описание участка по обработке птицы)

Наименование участка	Вид обрабатываемого сырья	Виды работ

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблицы 8 и таблицы 9.

Таблица 8 - Технологическое оборудование птицегольевого цеха

Наименование оборудования	Количество, шт.

Таблица 9 - Инвентарь птицегольевого цеха

Наименование инвентаря и посуды	Количество, шт.

Описать организацию труда в птицегольевом цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Сделать выводы по организации производства птицегольевого цеха.

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 задачи.

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.

Вторая часть отчета по учебной практике

Лист «Содержание».

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

Введение

1. Организационно-правовая характеристика предприятия.
2. Организация производства полуфабрикатов из овощей и грибов.
3. Организация производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.
4. Организация производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.
5. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.

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:*

10. *Выявить ...*
11. *Провести...*
12. *Разработать...*
13. *Раскрыть сущность ...*
14. *Проанализировать причины ...*
15. *Сравнить ...*
16. *Рассмотреть ...*
17. *Определить характер взаимосвязи ...*
18. *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-правовая 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».

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.

На основании режима работы и количества посадочных мест рассчитать количества посетителей за каждый час работы предприятия, результаты представить в таблице 1.

Таблица 1 – Расчет количества потребителей

Часы работы предприятия	Оборачиваемость 1 места	Средний % загрузки	Количество посетителей

Описать контингент питающихся на основании отзывов, оставленных на сайте предприятия или других информационных сайтах. Полученные данные представить в виде диаграмм или схемы.

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. Составить таблицу с указанием должности, количества работников и краткого описания должностных обязанностей (таблица 2).

Таблица 2 – Состав работников предприятия

Должность	Количество, чел.	Должностные обязанности

Сделать общий вывод по организации работы данного предприятия.

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

2. Организация производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из овощей и грибов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Производственная программа овощного цеха

Наименование сырья	Наименование операций по обработке	Вырабатываемые полуфабрикаты

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей и грибов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы 4.

Таблица 4 – Требования к качеству полуфабрикатов из овощей и грибов

Наименование полуфабриката	Сроки хранения	Требования к хранению

На основании анализа производственной программы овощного цеха разработать 2 полуфабриката из овощей и грибов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций (таблица 5). ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Таблица 5 – Перечень основных операций

№ тех. позиции	Наименование операции	Количество	Используемое оборудование и инвентарь

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

3. Организация производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы 6.

Таблица 6 – Производственная программа мясного цеха (мясо-рыбного цеха)

Наименование сырья	Наименование операций по обработке	Вырабатываемые полуфабрикаты

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы 7.

Таблица 7 – Требования к качеству полуфабрикатов из мяса и субпродуктов

Наименование полуфабриката	Сроки хранения	Требования к хранению

На основании анализа производственной программы мясного цеха (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из мяса и субпродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций (таблица 8). ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Таблица 8 – Перечень основных операций

№ тех. позиции	Наименование операции	Количество	Используемое оборудование и инвентарь

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

4. Организация производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы 9.

Таблица 9 – Производственная программа рыбного цеха (мясо-рыбного цеха)

Наименование сырья	Наименование операций по обработке	Вырабатываемые полуфабрикаты

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы 10.

Таблица 10 – Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов

Наименование полуфабриката	Сроки хранения	Требования к хранению

На основании анализа производственной программы рыбного цеха (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из рыбы и морепродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций (таблица 11). ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Таблица 11 – Перечень основных операций

№ тех. позиции	Наименование операции	Количество	Используемое оборудование и инвентарь

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

5. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы 12.

Таблица 12 – Производственная программа птицегольевого цеха (мясо-рыбного цеха)

Наименование сырья	Наименование операций по обработке	Вырабатываемые полуфабрикаты

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы 13.

Таблица 13 – Требования к качеству полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов

Наименование полуфабриката	Сроки хранения	Требования к хранению

На основании анализа производственной программы птицегольевого (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций (таблица 14). ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Таблица 14 – Перечень основных операций

№ тех. позиции	Наименование операции	Количество	Используемое оборудование и инвентарь

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.

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 задачи.

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:

- 5) законодательные и нормативные акты;
- 6) учебная и научная литература, периодические издания;
- 7) иностранная литература.
- 8) 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Отчет является результирующим документом обучающегося о прохождении учебной 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 – 1,5 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 каждого раздела. Номер параграфа включает номер раздела 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 раздела или параграфа точка не ставится. Строка пропускается между названием параграфа и текстом работы. Между названием раздела и параграфа строка не пропускается.

Например:

1 Организационно-правовая характеристика предприятия

1.1 Особенности организационной структуры предприятия

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 1

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, Ь. 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^о», 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^о”, 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По итогам учебной практики аттестуются обучающиеся, выполнившие программу практики и представившие индивидуальные отчеты. Формой итогового контроля прохождения практики или ее этапа является дифференцированный зачет 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.

По результатам защиты руководитель практики выставляет обучающемуся оценку по пятибалльной системе, заносит ее в зачетную книжку. Результаты оформляются ведомостью.

Критерии оценивания защиты отчета по учебной практике:

- соответствие содержания отчета заданию на практику;
- соответствие содержания отчета цели и задачам практики;
- логичность и последовательность изложения материала;

- объем исследованной литературы, Интернет-ресурсов, справочной и энциклопедической литературы;
- анализ и обобщение информационного материала;
- наличие дневника;
- наличие и обоснованность выводов;
- правильность оформления (структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы и т.д.);
- отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок; полнота раскрытия всех аспектов содержания практики (введение, постановка задачи, оригинальная часть, результаты, выводы).

Результаты защиты отчета определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно по следующим критериям:

Оценка «отлично» выставляется, если:

Студент выполнил в срок и на высоком уровне все задания практики, проявил самостоятельность, творческий подход и инициативу. В установленные сроки представил: отчет и характеристику.

В дневнике дал полное, обстоятельное описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчет оформил в соответствии с требованиями. На защите логически верно, аргументировано и ясно давал ответы на поставленные вопросы; демонстрировал понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, интерес к ней; демонстрировал умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

Оценка «хорошо» выставляется, если:

Студент выполнил в срок все задания практики, предусмотренные программой практики, проявил самостоятельность. В установленные сроки представил: отчет, характеристику.

В дневнике дал излишне подробное, не конкретное/краткое описание заданий практики, приложил необходимые документы. Отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями, подобраны необходимые приложения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

Студент выполнил все задания, но не проявил глубоких теоретических знаний и умений применять их на практике. В установленные сроки представил: отчет, характеристику.

В дневнике дал поверхностное, неполное описание заданий практики, приложил не все документы. Отчет оформил небрежно, с нарушениями требований.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

Студент не выполнил программу практики и/или не представил в срок отчетную документацию.

Дневник, выполненный студентом, не позволяет сделать вывод о том, что он овладел начальным профессиональным опытом и профессиональными компетенциями по направлениям: выполнены не все задания, нарушена логика изложения, ответы не полные, отсутствуют копии документов.

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 учебной 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-правовая 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.

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 общую структуру производства и ее особенности. Представить общую схему предприятия с расположением производственных цехов и торгового зала.

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. Сделать общий вывод по организации работы данного предприятия.

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

2. Организация работы овощного цеха предприятия.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в овощном цехе. Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и описать участки технологического процесса в данном цехе и представить их в табличном виде.

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблиц.

Описать организацию труда в овощном цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда. Сделать выводы по организации производства овощного цеха.

3. Организация работы мясного цеха и рыбного цеха (мясо-рыбного цеха) предприятия.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в мясном цехе и рыбном цехе, если на предприятии не выделены данные цеха в отдельные структурные подразделения, а объединены в один мясо-рыбный цех, то описание необходимо проводить мясо-рыбного цеха по производственным участкам (участок обработки мяса, участок обработки рыбы). Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и описать участки технологического процесса в данных цехах и представить их в табличном виде.

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблиц.

Описать организацию труда в мясо-рыбном цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда. Сделать выводы по организации производства мясо-рыбного цеха.

4. Организация работы птицегольевого цеха.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать структуру производства в птицегольевом цехе, если на предприятии не выделен данный цех в отдельное структурное подразделение, то описание необходимо проводить по производственному участку по обработке птицы. Описать его размещение и взаимосвязь с другими подразделениями предприятия. Указать и описать участки технологического процесса в данном цеху и представить их в табличном виде.

Представить схему цеха с расстановкой оборудования, проанализировать оснащенность цеха инвентарем и оборудованием, которое представить в виде таблиц.

Описать организацию труда в птицегольевом цехе, квалификационный состав работников с расстановкой по технологическим участкам цеха на основании требований ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

Описать контроль за работой в цехе, правилах эксплуатации оборудования, соблюдение производственной дисциплины, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда. Сделать выводы по организации производства птицегольевого цеха.

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»

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-правовая 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».

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.

На основании режима работы и количества посадочных мест рассчитать количества посетителей за каждый час работы предприятия, результаты представить в таблицы.

Описать контингент питающихся на основании отзывов, оставленных на сайте предприятия или других информационных сайтах. Полученные данные представить в виде диаграмм или схемы.

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. Составить таблицу с указанием должности, количества работников и краткого описания должностных обязанностей. Сделать общий вывод по организации работы данного предприятия.

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

2. Организация производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из овощей и грибов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы.

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из овощей и грибов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы.

На основании анализа производственной программы овощного цеха разработать 2 полуфабриката из овощей и грибов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций. ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету. Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из овощей и грибов.

3. Организация производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы.

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы.

На основании анализа производственной программы мясного цеха (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из мяса и субпродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций. ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из мяса и субпродуктов.

4. Организация производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы.

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы.

На основании анализа производственной программы рыбного цеха (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из рыбы и морепродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций. ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету. Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов.

5. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов.

На основании нормативной документации и учебной литературы, а также информации, полученной на официальном сайте данного предприятия, выполнить следующее задание:

Описать в каком структурном подразделении осуществляется производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Описать производственную программу данного цеха и представить ее в виде таблицы.

Описать технологический процесс производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов. Представить общую схему организации производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.

Описать требования к сырью и качеству, вырабатываемых из них полуфабрикатов на основании нормативных актов (ГОСТ, ОСТ и др.). Кратко указать требования к качеству полуфабрикатов в виде таблицы.

На основании анализа производственной программы птицегольевого (мясо-рыбного цеха) разработать 2 полуфабриката из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов, составить схемы технологии приготовления данных изделий и таблицу с перечнем основных операций. ТТК на разработанные полуфабрикаты представить в приложениях к отчету.

Сделать выводы по организации производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и субпродуктов.

Руководитель практики от
факультета/института/филиала _____
подпись

И.О. Фамилия

Ознакомлен:
обучающийся _____
подпись

И.О. Фамилия

Дата выдачи: « ____ » _____ 20 ____ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Обучающийся (ФИО) _____ в период с _____ по _____
проходил дистанционную учебную практику в _____

За указанный период прохождения практики _____

Руководитель практики от
факультета/института/филиала

(подпись)

(дата)

(ФИО, должность)



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

Институт экономики и предпринимательства

**ДНЕВНИК
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающийся _____

Курс _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Записи о работах, выполненных во время прохождения дистанционной практики

Дата	Исследуемое предприятие	Содержание выполненной работы	Отметка о выполнении руководителя практики от факультета/института/филиала, подпись

Руководитель практики от факультета/института/филиала

(подпись)

(дата)

(ФИО, должность)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся _____
(ФИО)

_____ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел дистанционную учебную 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-правовой характеристики предприятия	
4) Исследование процесса организации работы и приготовление полуфабрикатов в овощном цеху.	
5) Исследование процесса организации работы и приготовление полуфабрикатов в мясо-рыбном цеху.	
6) Исследование процесса организации работы и приготовление полуфабрикатов в птицегольевом цеху.	
7) Разработка ТТК на полуфабрикаты из овощей, мяса, рыбы, птицы и субпродуктов.	
7) Оформление содержания, введения, заключения и списка литературы.	
8) 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)

(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				