**4.5 Программы практик и организация научно-исследовательской работы студентов**

В соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» учебный цикл «Учебная и производственная практики» является обязательным разделом основной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В основной образовательной программе предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Практики проводятся в сторонних организациях, с которыми имеются договоры на обучение студентов, или на кафедрах и в лабораториях вуза, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

***4.5.1. Программа учебной практики***

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Учебная практика является важным и ответственным этапом высшего профессионального образования. В период практики создаются оптимальные условия, позволяющие студентам проявить свои личностные качества, развить профессиональные качества и приобрести начальные навыки и элементы практической профессиональной деятельности, значимые для бакалавра направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания». Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций.

Учебная практика носит обучающий характер. Она проводится на базе технологической лаборатории института пищевых технологий и дизайна или предприятий общественного питания и предполагает проведение исследовательской работы на базе данных предприятий общественного питания.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 2 зачетные единицы, что составляет 72 академических часа, на прохождение практики по графику учебного процесса отводится 1,5 недели.

Учебная практика состоит из 2 модулей. Первый и второй модуль включает по 2 модульные единицы (МЕ).

Форма отчетности по учебной практике - дифференцированный зачет.

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ**

**1.1.Внешние и внутренние требования**

Учебная практика предусматривается при реализации ООП направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» и является ее обязательным разделом.

Реализация требований ФГОС ВПО, ООП ВПО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» должна формировать следующие общекультурные компетенции (ОК):

- свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4);

- способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7);

- владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь (ОК-10);

- способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11);

- использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);

- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4);

- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7);

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10);

- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-11);

- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12);

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-13);

- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14).

- определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-16);

- уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-20);

- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК-21);

- умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-22);

- владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-25);

- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-28);

- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-33);

- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-34);

- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-35).

**Место практики в учебном процессе.**

Учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ООП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для успешного прохождения учебной практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела».

Форма, время проведения и трудоемкость учебной практики определены ООП ВПО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики - индивидуальная.

Местоположение прохождения практики. Учебная практика проводится на предприятии общественного питания или в технологической лаборатории, оснащенной современным технологическим оборудованием.

Время прохождения практики. Учебная практика проводится по графику учебного процесса: во втором семестре обучения, общая продолжительность составляет полторы недели.

Учебная (учебно-ознакомительный этап) практика проводится по учебному плану во втором семестре, продолжительность практики составляет полторы недели, начало практики по графику учебного процесса.

Форма отчетности. Дифференцированный зачет.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Цель учебной практики – закрепить теоретические знания, полученные студентами за время обучения, сформировать умения применять их в профессиональной деятельности, а также необходимые общекультурные и профессиональные компетенции.

Для достижения поставленной цели предполагается решить следующие задачи:

Расширение представление о будущей профессиональной деятельности.

Изучение нормативной базы профессиональной деятельности.

Привитие практических профессиональных умений и навыков по избранной профессии.

В результате прохождения практики студент должен:

**Знать:**

- нормативную документацию на кулинарную продукцию;

- технологические особенности работы на инновационном оборудовании;

- методику разработки нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции

**Уметь:**

разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции;

работать на инновационном оборудовании;

работать с нормативной документацией;

обобщать и анализировать информацию, формировать на этой основе рекомендации по разработке рецептур и технологических схем производства кулинарной продукции на инновационном оборудовании.

**Владеть:**

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками анализа полученной информации;

- навыками работы с информацией, создания кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования, разработки нормативно-технологической документации.

1. **ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часов).

*Таблица 1 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды учебной деятельности** | **Трудоемкость** | | |
| **Зач.ед.** | **Час.** | **№ сем.** |
| **Общая трудоемкость** по учебному плану | 2 | 72 | 2 |
| **Самостоятельная работа** | 2 | 72 | 2 |
| **Выполнение программы практики** (изучение нормативно-технологических документов, разработка кулинарной продукции с использованием инновационного оборудования и нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции) | 2 | 72 | 2 |
| **Вид контроля:** дифференцированный зачет |  |  |  |

**4.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**4.1 Структура дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **МОДУЛЬ 1. УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | |
| **Модульная единица 1.**  Изучение технологического процесса приготовления новых видов кулинарной продукции | **Модульная единица 2.**  Изучение нормативной, технической и технологической документации |
| **МОДУЛЬ 2. ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП** | |
| **Модульная единица 3.**  Опытно-экспериментальная проработка новых видов кулинарной продукции. | **Модульная единица 4.**  Разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции |

**4. 2. Трудоемкость модулей и модульных единиц практики**

*Таблица 2 - Трудоемкость модулей и модульных единиц*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модулей и модульных единиц дисциплины** | **Всего часов на модуль** | **Самостоятельная**  **работа** |
| **МОДУЛЬ 1.** **УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | 36 | 36 |
| **Модульная единица 1**. Изучение технологического процесса приготовления новых видов кулинарной продукции на инновационном оборудовании. | 18 | 18 |
| **Модульная единица 2**. Изучение нормативной, технической и технологической документацией. | 18 | 18 |
| **МОДУЛЬ 2.** **ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП** | 36 | 36 |
| **Модульная единица 3.** Опытно-экспериментальная проработка новых видов кулинарной продукции. | 18 | 18 |
| **Модульная единица 4**. Разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции. | 18 | 18 |
| **ИТОГО:** | 72 | 72 |

**4.3. Содержание модулей практики**

**МОДУЛЬ 1**. **УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП**

**Модульная единица 1**. Изучение технологического процесса производства новых видов кулинарной продукции на инновационном оборудовании

Сбор, обработка и систематизация материала из различных источников, их интерпретация, структурирование и обработка, изучение технологических особенностей работы на инновационном оборудовании.

**Студент должен знать:**

- методы сбора, обработки и систематизации материала из различных источников, их интерпретацию, структурирование и обработку.

- особенности работы на инновационном оборудовании.

**Студент должен уметь:**

- обобщать, анализировать, систематизировать, ставить цели и выбирать пути их достижения.

- обобщать и анализировать информацию, формировать на этой основе рекомендации по разработке рецептур и технологических схем производства новых видов кулинарной продукции на инновационном оборудовании.

- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности.

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Модульная единица 2**. Изучение нормативной, технической и технологической документацией

Работа с действующими ГОСТами, сборником технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

**Студент должен знать**:

-нормативную, техническую и технологическую документацию на кулинарную продукцию.

**Студент должен уметь:**

- использовать нормативные, технологические и технические документы в условиях производства продукции питания,

- работать с компьютером как средством управления информацией.

**МОДУЛЬ 2**. **ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП**

**Модульная единица 3.** Опытно-экспериментальная проработка новых видов кулинарной продукции.

Проведение исследований по опытно-экспериментальной проработке новых видов кулинарной продукции, используя различные режимы тепловой обработки на инновационном оборудовании.

**Студент должен знать:**

- базовые методы исследовательской деятельности, технологические особенности эксплуатации инновационного оборудования, правила техники безопасности на инновационном оборудовании.

**Студент должен уметь:**

- участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности;

- формулировать цели и задачи исследования, составлять программу исследования;

- уметь использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;

- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы экспериментального исследования;

- уметь использовать нормативные документы в своей деятельности;

- выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

- самостоятельно работать на инновационном оборудовании.

**Модульная единица 4.** Разработка нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции.

**Студент должен знать:**

- методику разработки нормативно-технологической документации.

**Студент должен уметь**:

- владеть культурой мышления;

- обобщать, анализировать, систематизировать полученную информацию;

- разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции.

**4.4.Самостоятельное изучение разделов практики**

*Таблица 3 - Перечень вопросов для самостоятельного обучения*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ модуля и модульной единицы практики** | **Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного обучения** | **Вид**  **контрольного**  **мероприятия** | **Объем,**  **часов** |
| **МОДУЛЬ 1**. **УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП** | | | 36 |
| **Модульная единица 1**.  Изучение технологического процесса приготовления новых видов кулинарной продукции на инновационном оборудовании | Ознакомление с программой учебной практики, формой отчета, изучение методов сбора, обработки и систематизации материала из различных источников, их интерпретации, структурирования и обработки.  Изучение особенности работы на инновационном оборудовании. | Отчет по индивидуальному заданию | 18 |
| **Модульная единица 2.**  Изучение нормативной, технической и технологической документацией | Изучение и анализ нормативной, технической и технологической документации, определяющей технологический процесс приготовления новых видов кулинарной продукции | Отчет по индивидуальному заданию | 18 |
| **МОДУЛЬ 2.** **ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП** | | | 36 |
| **Модульная единица 3**.  Опытно- экспериментальная проработка новых видов кулинарной продукции. Сравнительный анализ | Проектирование практического исследования: определение проблемного поля исследования, формулировка целей и задач, обзор научной литературы, теоретико- методологического обоснования форм и методов исследования. | Защита отчёта | 18 |
| **Модульная единица 4.**  Разработка нормативно- технологической документации на новые виды кулинарной продукции | Разработка нормативно- технологической документации на новые виды кулинарной продукции на основании опытно-экспериментальной проработки. | Защита отчёта | 18 |
| **ИТОГО:** | | | 72 |

**5.ВЗАИМОСВЯЗЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УЧЕБНЫМ МАТЕРИАЛОМ И ВОПРОСАМИ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Компетенции** | **МЕ** |
| -свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков (ОК-4); | 1,4 |
| -способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде (ОК-7); | 1, 2,4 |
| -владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь (ОК-10); | 3,4 |
| -способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-11); | 3 |
| -использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3); | 3 |
| - способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-4); | 1,2 |
| -владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5); | 3 |
| -умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-7); | 3,4 |
| -устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-10); | 1,2 |
| -организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-12); | 3,4 |
| -обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-14); | 1,2 |

**6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

1. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания"

2. ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

3. ГОСТ Р 53104-2008 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания"

4. ГОСТ Р 53105-2008 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"

5. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования"

6. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

7. СанПиН 2.3.6.959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: «ХЛЕБПРОДИНФОРМ», I, II части 1996-1997гг.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания. М.: «ХЛЕБПРОДИНФОРМ», 2002г.

11. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: «ХЛЕБПРОДИНФОРМ», 2002г.

12. Химический состав российских пищевых продуктов Справочник. — Под ред. член-корр. МАИ, проф. Скурихина И.М. и академика РАМН, проф. Тутельяна В.А. М.: ДеЛи принт, 2002. — 236 с.

13. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. М.: Изд-во ВЗПИ, 1990.

14. Журналы: «Питание и общество», «Гурман», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанные ведомости».

Справочно-информационные системы:

1. Справочно-правовая информационная система «Гарант»;

2. Справочно-правовая информационная система «Консультант+»;

3. Пакет программ Microsoft Office 2007.

**7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ**

**(В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)**

Текущая аттестация по разделам практики не проводится. Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами учебной практики и выполнением ее программы.

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учётом указанных ниже критериев:

***«Отлично»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

***«Хорошо»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

***«Удовлетворительно»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

***«Неудовлетворительно»*** - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

**8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

1.Производственный цех предприятия общественного питания или технологическая лаборатория, оснащенная технологическим оборудованием (производственные столы, ванны, холодильный шкаф, миксеры, блендеры и пр.), в т.ч. инновационным оборудованием (пароконвектомат, шкаф шоковой заморозки, су-вид и пр.).

2.Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет- справочники и т.п.

**9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**МОДУЛЬ 1.** **УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП**

На учебно-ознакомительном этапе студентам необходимо сформулировать актуальность темы исследования, цели и задачи научно- исследовательской работы по заданной тематике, изучить методы сбора, обработки и систематизации материала из различных источников, их интерпретации, структурирования и обработки. Изучить особенности работы на инновационном оборудовании. Изучить и проанализировать нормативную, техническую и технологическую документацию, определяющую технологический процесс приготовления новых видов кулинарной продукции.

**МОДУЛЬ 2.** **ПРАКТИКО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЭТАП**

На втором этапе учебной практики студент должен разработать нормативную документацию на новые виды кулинарной продукции.

На практико-исследовательском этапе студенты, должны провести опытно – экспериментальную проработку блюд:

В ходе проведения опытно - экспериментальной проработки блюд следует:

Проработать блюдо на инновационном оборудовании.

Данные проработки записать в таблицу 1;

По полученным результатам исследования, необходимо провести сравнительный анализ технологических режимов приготовления блюда на инновационном оборудовании, по органолептическим показателям, заполнить таблицу 2;Сделать вывод.

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Вид тепловой обработки | Используемое оборудование | Масса БРУТТО, г | Отходы и потери при механической обработке, % | Масса НЕТТО, г | Потери при тепловой обработке и последующей очистке, % | Выход готового изделия, г |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Выход |  |  |  |  |  |  |  |

Таблица 2 – Сравнительный анализ технологических режимов приготовления блюда (в пароконвектомате)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Критерии  оценки | Температурный режим ° С  Влажность \_\_\_\_  Время \_\_\_ мин | Температурный режим ° С  Влажность \_\_\_\_  Время \_\_мин | Температурный  режим ° С  Влажность\_\_\_\_  Время \_\_мин |
| Внешний вид |  |  |  |
| Вкус |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Запах |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |

Вывод:

3. Разработка технологической карты

В ходе разработки технологической карты следует выполнить:

На основании данных таблицы 1 заполнить таблицу 3 (Технологическая карта), с учетом механических потерь сырья и потерь при тепловой обработке;

Сформулировать краткое описание технологического процесса.

Определить качественную оценку готового блюда.

Таблица 3 -Технологическая карта на блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса БРУТТО, г | Масса НЕТТО, г | Масса готовой продукции |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |

Краткое описание технологического процесса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качественная оценка готового блюда

Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вес готового блюда (в г) \_\_\_\_\_ г

Температура отпуска \_\_\_\_\_° С

Разработка технико-технологической карты

В ходе разработки технико-технологической карты следует выполнить:

- произвести расчёт сухих веществ и воды, заполнив таблицу 4;

-произвести расчёт энергетической ценности, заполнив таблицу 5.

Таблица 4-Расчет сухих веществ и воды на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса НЕТТО | Кол-во воды | | Кол-во жира | |
| В100 г | В наборе сырья | В100 г | В наборе сырья |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |

Таблица 5 - Расчет энергетической ценности на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | НЕТТО на 1 порц. | На 100 г | | | На 1 порцию | | | Энергетическая ценность на 1 порцию | | |
| Б | Ж | У | Б | Ж | У |  | Ж | У |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сумма |  |  |  |  |  |  |  |  | | |

Технико-технологическая карта № 1

на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вырабатываемое предприятием школьного питания, изготавливаемое на пароконвектомате.

2. Рецептура

2.1. Рецептура блюда № \_\_\_

« \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса БРУТТО, г | Масса НЕТТО, г |
|  |  |  |
| Выход готового блюда (1 порция) |  |  |

3.Технологический процесс

3.1. Подготовка сырья к производству блюда " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_" производится в соответствии со "Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для школьного питания" «Хлебопродукт» 2004.

3.2.Приготовление блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.3. Оформление, подача, реализация и хранение

Блюдо " \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ " должно подаваться на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ тарелке.

Температура подачи блюда должна быть не менее \_\_\_\_° С.

Срок реализации блюда при хранении на мармите или горячей плите не более \_\_\_\_ часов с момента окончания технологического процесса.

Показатели качества и безопасности

4. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ \_\_\_\_\_%

Массовая доля жира \_\_\_\_ %

Пищевая и энергетическая ценность (на 100 г)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность Ккал/кДж |
|  |  |  |  |

**Примерные темы исследовательских работ**

1. Разработка инновационной технологии производства галушек творожных с использованием пароконвектомата.
2. Разработка инновационной технологии производства суфле творожного с использованием пароконвектомата.
3. Разработка инновационной технологии производства картофельной запеканки с мясом, с использованием пароконвектомата.
4. Разработка инновационной технологии производства запеканки из творога с малиновым соусом, с использованием пароконвектомата.
5. Разработка инновационной технологии производства котлет, рубленных из кур, запеченных с соусом молочным, с использованием пароконвектомата.
6. Разработка инновационной технологии производства пюре из говядины с рисом, с использованием пароконвектомата.
7. Разработка инновационной технологии производства котлет, рубленных из белокочанной капусты, с использованием пароконвектомата.
8. Разработка инновационной технологии производства зраз из кур с омлетом и овощами с использованием пароконвектомата.
9. Разработка инновационной технологии производства запеканки творожной с яблоками, с использованием пароконвектомата.
10. Разработка инновационной технологии производства кнелей из говядины с рисом с использованием пароконвектомата.
11. Разработка инновационной технологии производства фрикаделек из говядины, паровых с использованием пароконвектомата.
12. Разработка инновационной технологии производства шницеля натурального рыбного с использованием пароконвектомата.
13. Разработка инновационной технологии производства шницеля натурального рубленного с использованием пароконвектомата.
14. Разработка инновационной технологии производства кнелей паровых из кур с использованием пароконвектомата.

***4.5.2. Программа производственной практики***

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Производственная практика является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области сервиса. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе производственной практики происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 2,3,4 курсе обучения.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания производственной практики студентов являются: ФГОС ВПО и ООП по направлению подготовки бакалавров 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», Положение о порядке проведения практики студентов ГБОУ ВПО НГИЭИ.

Общая трудоемкость педагогической практики составляет 12 зачетных единиц, что составляет 432 академических часа.

Аттестация по итогам практики производится в виде защиты выполненного задания и представления отчета, оформленного в соответствии с правилами и требованиями, установленными вузом.

**2. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ**

**2.1. Внешние и внутренние требования**

Производственная практика бакалавров является обязательным разделом основной образовательной программы по направлению подготовки бакалавров 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология организации ресторанного дела».

Реализация требований ФГОС ВПО, ООП ВПО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» должна формировать следующие

***общекультурные компетенции (ОК):***

ОК-4 - свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков;

ОК-7 - способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;

ОК-10 - владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь;

ОК-11 - способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

***Профессиональные компетенции (ПК):***

ПК-3 - использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;

ПК-4 - способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

ПК-5 - владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-7 - умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-10 - устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

ПК-11 - умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК-12 - организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-13 - анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства;

ПК-14 - обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

ПК-16 - определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания. Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания;

ПК-20 - уметь проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля;

ПК-21 - умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию;

ПК-22 - умеет планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов;

ПК-25 - владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг;

ПК-28 - способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

ПК-33 - умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-34 - осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-35 - умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**1.2.Место практики в учебном процессе**

Производственная практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ООП) бакалавриата по направлению 260800.62 – «Технология продукции и организация общественного питания» и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Местами прохождения производственной практики могут быть различные современных предприятий общественного питания, связанных с технологией и организацией производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, в т.ч. ресторанного бизнеса.

Место прохождения практики для каждого студента определяет кафедра на основании договоров, поступивших от предприятий и организаций, предоставляющих места для прохождения практики.

Производственная практика проводится в четвертом, шестом и восьмом семестрах обучения, общая продолжительность составляет восемь недель.

Форма, время проведения и трудоемкость производственной практики определены ООП ВПО и Учебным планом.

*Форма проведения практики* - индивидуальная.

*Форма контроля:* дифференцированный зачет

**2**. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

*Целью* производственной практики является освоение функциональных обязанностей работника в области индустрии питания, апробация отдельных методов, методик взаимодействия с различными группами населения, завершение подготовки к самостоятельной профессиональной деятельности.

Для решения этой цели и предполагается решить следующие *задачи:*

* приобретение профессиональных навыков на предприятиях общественного питания;
* практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий общественного питания;
* формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
* изучение производственно-хозяйственной деятельности, структуры предприятия;
* изучение порядка ведения производственной документации;
* интегрирование полученных в процессе обучения теоретических знаний;
* способствование разработке исследовательской компоненты, включаемой в дипломную работу.

В результате прохождения практики студент должен:

*Знать:*

* отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания;
* методы получения математических моделей технологических процессов;
* правовые основы системы стандартизации и сертификации;
* физиологические нормы потребления пищевых веществ;
* факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания;
* санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;
* требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;
* особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей;
* рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;
* методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания;
* функции и принципы управления, их особенности и взаимосвязи.

*Уметь:*

* правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;
* использовать стандарты и другие нормативные документы;
* формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятия питания;
* организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;

*Владеть:*

* методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;
* методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий;
* методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;
* рациональными методами эксплуатации технологического оборудования;
* умением работать в коллективе, в том числе применяя принципы и методы организации и управления.

**3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИЛИНЫ**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц (432 часа).

*Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды учебной деятельности** | **Трудоемкость** | | |
| **Зач.ед.** | **Час.** | **№ сем.** |
| **Общая трудоемкость** по учебному плану | **12** | **432** | **4, 6, 8** |
| **Производственная практика** | 9 | 324 | 4,6 |
| **Преддипломная практика** | 3 | 108 | 8 |
| **Вид контроля**: (дифференцированный зачет) |  |  | 8 |

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**4.1. Структура дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| **ДИСЦИПЛИНА «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»** | |
| **МОДУЛЬ 1.**  **ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЭТАП (производственная практика)** | **МОДУЛЬ 2.**  **АНАЛИТИКО–ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП (преддипломная практика)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **МОДУЛЬ 1.**  **ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЭТАП (производственная практика)** | |
| ***Модульная единица 1.***  Общая характеристика предприятия | *Модульная единица 2.*Характеристика и анализ организации снабжения и складского хозяйства предприятия |
| ***Модульная единица 3.***  Характеристика и анализ организация производства | ***Модульная единица 4.***  Характеристика и анализ организации обслуживания |
| **МОДУЛЬ 2.**  **АНАЛИТИКО–ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП**  **(преддипломная практика)** | |
| ***Модульная единица 5.***  Оценка экономического состояния предприятия | |

**4. 2. Трудоемкость модулей и модульных единиц практики**

*Таблица 2 – Трудоемкость модулей и модульных единиц*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модулей и модульных единиц дисциплины** | **Всего часов на модуль** | **Самостоятель ная работа** |
| **МОДУЛЬ 1. ПРОФЕССИОНАЛЬНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЭТАП** | **324** | **324** |
| ***Модульная единица 1.***  Общая характеристика предприятия | 81 | 81 |
| ***Модульная единица 2.***  Характеристика и анализ организации снабжения и складского хозяйства предприятия | 81 | 81 |
| ***Модульная единица 3.***  Характеристика и анализ организация производства | 81 | 81 |
| ***Модульная единица 4.***  Характеристика и анализ организации обслуживания | 81 | 81 |
| **МОДУЛЬ 2.**  **АНАЛИТИКО–ОЦЕНОЧНЫЙ ЭТАП**  **(преддипломная практика)** | **108** | **108** |
| ***Модульная единица 5.***  Оценка экономического состояния предприятия | 108 | 108 |
| ***ИТОГО*** | **432** | **432** |

**5. ВЗАИМОСВЯЗЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УЧЕБНЫМ МАТЕРИАЛОМ И ВОПРОСАМИ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Компетенции** | **М.Е.** |
| ОК-4 - свободно владеет письменной и устной речью. Способен использовать профессионально-ориентированную риторику, владеет методами создания понятных текстов. Способен осуществлять социальное взаимодействие на одном из иностранных языков; | 1-5 |
| ОК-7 – способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде; | 1-4 |
| ОК-10 – владеет культурой мышления, способен к обобщению, анализу, систематизации, постановке целей и выбору путей их достижения, умеет логически верно, аргументированно и ясно строить свою речь; | 5 |
| ОК-11 – способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности. | 1-4 |

**6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**6.1. Основная литература**

1. ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания",
2. ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
3. ГОСТ Р 53104-2008 "Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ".
4. ГОСТ Р 53105-2008 "Услуги общественного питания. "Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".
5. ГОСТ Р 50764-2009 "Услуги общественного питания. Общие требования".
6. СНиП 2.08.02-89 - Общественные здания и сооружения.
7. СанПиН 42-123-4117-86 - Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.
8. СанПиН 2.3.6.959-00 - Санитарные правила для предприятий общественного питания.
9. Проектирование предприятий общественного питания /Т.В.Шленская, Г.В. Шабурова, А.А Курочкин,Е.В. Петросова - СПб.: Троицкий мост, 2011.- 288 с. Режим доступа:

<http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppop/index.html?IPTD_7&72358314255&16#/2/>

1. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник/ Г.М.Ястина, С.В. Несмеянова - СПб.: Троицкий мост, 2012.- 288 с. Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/index.html?IPTD_7&72358314255&3>

**6.2. Дополнительная литература**

1. Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] – М.: ИТК Дашков и К, 2014.- 416 с. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1>
2. Главченко С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учеб. пособие/ С.И. Главченко, Л.Е. Чередниченко- СПб.: Троицкий мост, 2012.- 288 с. Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oporb/index.html?IPTD_7&72358314255&13#/2/>
3. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие / Е.Г. Дунец., М.Ю., Тамова, И.А Куликов- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 232 с. Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/sgnpop/index.html?IPTD_7&948365455334&2#/2/>
4. Организация производства на предприятиях общественного питания /И.Р. Смирнова, А.Д Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловский - СПб.: Троицкий мост, 2011.- 232 с. Режим доступа: <http://www.trmost.ru/userfiles/flash/oppop/index.html?IPTD_7&72358314255&19#/2/>
5. Примерные нормы технического оснащения предприятий общественного питания по месту учебы и работы / Комитет РФ по торговле. ВИП. М., 1994.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: «Хлебпродинформ», I, II части 1996-1997гг.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического и лечебно-профилактического питания. М.: «Хлебпродинформ», 2002г.
8. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: «Хлебпродинформ», 2002г.
9. Таблицы химического состава блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий. М.: Изд-во ВЗПИ, 1990.
10. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1984.
11. Журналы: «Питание и общество», «Гурман», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанные ведомости».

**7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)**

Текущая аттестация по разделам практики не проводится. Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами производственной практики и выполнением ее программы. По результатам прохождения практики студенты пишут отчеты. Защита отчетов проводится в специально отведенное время и включает:

* краткое сообщение автора (7-10 минут) о месте прохождения практики, результатах практики, с использованием презентации;
* вопросы к автору отчета и ответы на них;
* отзыв руководителя.

Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

При оценке работы студента в период педагогической практики принимается во внимание:

* уровень выполнения им задания;
* степень самостоятельности в работе;
* сложность и глубина разработки темы;
* обоснованность предложений;
* теоретический и методический уровень выполнения работы;
* знание современных образовательных технологий;
* использование информационных источников по избранной теме;
* содержание и оформление отчета о практике;
* четкость изложения материала на защите и правильность ответов на вопросы.

По итогам защиты отчѐта студенту выставляется оценка с учѐтом указанных ниже критериев:

***«Отлично»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполненными.

***«Хорошо»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

***«Удовлетворительно»*** - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

***«Неудовлетворительно»*** - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

**8.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам производственной практики студенты пишут 2 отчета. Примерный объем отчета – 15-20 страниц машинописного текста. В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Общие требования к отчету:

* четкость и логическая последовательность изложение материала;
* убедительность аргументации;
* краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
* конкретность изложения результатов работы;
* обоснованность рекомендаций и предложений.

***Рекомендуемая структура отчета (общие рекомендации):***

1. **Введение:** определение целей и задач, программы работы, краткий обзор имеющейся литературы данных по теме исследования.

2. **Общая характеристика предприятия:** описание места прохождения практики, тип, класс и специализация, концепция, характеристика сегмента рынка, основные и дополнительные виды услуг, организационно-правовая форма предприятия, структура управления предприятием, описание организации работы.

3. **Характеристика и анализ организации снабжения предприятия:** источники продовольственного снабжения, наличие недостатков и проблем (если есть) в организации снабжения предприятия.

4. **Характеристика и анализ организация производства:** состав производственных помещений предприятия, анализ взаимосвязи производственных помещений, анализ оснащенности оборудованием, производственная программа производства и его анализ, численность производственных работников предприятия, предложения по совершенствованию организации производства.

5. **Характеристика и анализ организации обслуживания:** состав помещений для потребителей и анализ взаимосвязи помещений для потребителей с другими помещениями, численность обслуживающего персонала предприятия, фактический график загрузки зала за день и коэффициент потребления блюд, предложения по совершенствованию организации обслуживания

6. **Оценка экономического состояния предприятия:** анализ основных экономических показателей предприятия (товарооборот, валовая прибыль, рентабельность); численность работников предприятия; фонд оплаты труда работников предприятия (оклады или ставки работников по штатному расписанию); основные статьи издержек производства и обращения).

5. **Заключение:** выводы по проделанной работе, результаты исследования, описание навыков, приобретенных за время практики, предложения и рекомендации студента, сделанные в ходе практики.

6. **Отзыв руководителя практики (от организации)**

7. **Список использованной литературы**.

**Требования к оформлению листов текстовой части:**

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм,правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту.

Номер страницы проставляют в правом нижнем углу без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 14 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

**Отчет должен составляться** по окончании каждого этапа практики и окончательно оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики. Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться таблицами, схемами. Отчеты должны быть представлены для оценки руководителю практики.