

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой ТООП



Т.Л. Камоза

подпись инициалы, фамилия

«19» июня 2018 г.

Торгово-экономический институт
институт, реализующий ОП

Программа практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности
наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направление подготовки / специальность

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
Направленность (профиль) / специализация

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2018

Часть I

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики Б2.П.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (4 семестр) для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего образования и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего образования в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

1.3 Способы проведения – стационарная, выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Виды компетенций в программе производственной практики для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01 «Технология организации ресторанной деятельности» указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

Общекультурные компетенции (ОК)	ОК – 6, 7
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК – 2, 3, 4, 5
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК – 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных

компетенций, в результате чего бакалавр должен приобрести следующие практические знания, навыки, умения:

ОК-6: обладание способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Знать	социально-психологическую теорию личности, группы, коллектива; особенности формальных и неформальных отношений; способы формирования принципов командной работы
Уметь	управлять работой коллектива и работать в команде; соблюдать деловую этику общения
Владеть	вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК-7: обладание способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	источники профессиональной информации; методы и приемы философского анализа проблем; структуру и формы связей всех подразделений предприятия
Уметь	самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; получать и обрабатывать информацию из различных источников, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
Владеть	навыками критического восприятия информации; навыками интерпретации, структурирования и оформления документации; навыками саморазвития повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-2: обладание способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции; источники новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
Уметь	пользоваться нормативно-технологической документацией; осуществлять поиск выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
Владеть	навыками поиска новой информации; методами систематизации и обобщения информации
ОПК-3: обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству; виды нормативно-технологической документации, действующей на предприятиях общественного питания; этапы входного, операционного, выходного (приемочного) контроля качества на предприятии
Уметь	провести анализ соответствия сопроводительной документации качеству поступающей продукции при входном контроле
Владеть	методами анализа операционного и выходного (приемочного) контроля качества на предприятии
ОПК-4: обладание готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Знать	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, принципы и правила его эксплуатации; основные характеристики технологического оборудования; требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием
Уметь	эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания

Владеть	навыками выбора технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с производственным заданием
ОПК-5: обладание готовностью к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	фазы организации производства; последовательность проведения входного операционного, выходного (приемочного) контроля качества на предприятии; нормативно-технологическую документацию
Уметь	проанализировать существующую на предприятии нормативно-техническую документацию
Владеть	профессиональной терминологией, навыками по изучению и анализу отечественного и зарубежного опыта в области общественного питания
ПК-1: обладание способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знать	характеристику отраслевых стандартов и технических условий, технологической инструкции, порядок разработки стандартов предприятия, порядок составления и утверждения технологических и технико-технологических карт
Уметь	провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий при операционном контроле на предприятии
Владеть	правилами и методами проведения бракеража на предприятии питания
ПК-3: обладание владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
Знать	мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда, производственной санитарии
Уметь	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
Владеть	методами оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4: обладание готовностью устанавливать и определять приоритеты в сферы 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	
Знать	технические средства и технологии на предприятии
Уметь	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов
Владеть	способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПК-6: обладание способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать	действующую нормативную, техническую, технологическую документацию, документооборот по производству на предприятии питания
Уметь	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию

Владеть	навыками работы с нормативно-технической и учетной документацией
ПК-7: обладание способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать	источники новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Уметь	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Владеть	методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
ПК-8: обладание способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Знать	средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
Уметь	правильно применять основные методы организации безопасности труда персонала
Владеть	методами выявления нарушений в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9: обладание готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
Знать	безопасность жизнедеятельности, средства и методы меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Уметь	применять средства и методы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Владеть	методами обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» базируется на знаниях, полученных при освоении следующих предшествующих дисциплин: «Санитария и гигиена», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология продукции общественного питания», «Химия пищевых продуктов», «Микробиология».

Успешное прохождение производственной практики обеспечивает в дальнейшем платформу для изучения последующих дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Сертификация услуг общественного питания» «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания» и является подготовительным этапом к прохождению второй производственной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 3 з.е.

Продолжительность: 2 недели (4 семестр)/108 акад. часа.

№ п\п	Разделы производственной практики	Кол-во часов/з.е.	Формы контроля
1	Подготовительный этап (в том числе инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	2/0,06	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный раздел (выполнение запланированной производственной работы)	98/2,70	Собеседование
3	Обработка и анализ полученных результатов	4/0,12	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике	4/0,12	Заполнение дневника производственной практики
	Итого	108/3	Зачет

Содержание производственной практики

1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики бакалавры изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания потребителей, ассортимент реализуемых за день блюд (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;

– состояние и развитие предприятия.

2. Нормативно-технологическая документация на предприятии

Изучить какая нижеперечисленная нормативно-технологическая документация, регулирующую деятельность по производству блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий, имеется на предприятии общественного питания:

- сборники рецептур блюд и кулинарных изделий;
- технические условия (ТУ);
- стандарты предприятия (СТП);
- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
- технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК);
- ГОСТы, ОСТы, ГОСТ Р ИСО (ISO), ГОСТ Р ХАССП (НАССР);

– технический регламент РФ (ТР РФ), технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС).

Дать анализ имеющейся на предприятии общественной питания нормативно-технологической документации, регулирующей деятельность по производству блюд, напитков, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Описать цели разработки ТК и ТТК.

Провести сравнительный анализ по оформлению, построению и содержанию имеющихся на предприятии ТК и ТТК на соответствие рекомендуемым регламентам и формам по ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Отдельно необходимо отметить, на основе каких нормативных документов на предприятии разрабатывают ТК и ТТК.

Изучить и описать порядок разработки и утверждения ТК и ТТК на предприятии.

Отметить каким способом оформляются на предприятии ТК и ТТК (вручную, на компьютере, с использованием пакета специальных программ).

Отразить в отчете способы хранения ТК и ТТК на предприятии (где, у кого, в течение какого времени).

Описать процедуру переработки и переоформления ТК и ТТК.

3. Контроль качества продукции предприятия

Студенту необходимо дать определение понятия «качество продукции общественного питания (индустрии питания)» согласно ГОСТ и написать значение контроля качества на предприятии общественного питания.

В отчете студент пишет, какие виды контроля качества существуют на том предприятий, где проходит производственная практика.

Входной контроль качества на предприятии

В отчете необходимо написать про входной контроль качества на предприятии: что собой представляет эта процедура, что проверяется, кто осуществляет входной контроль. Дать анализ сопроводительной документации (счет, счет-фактура, товарная накладная, товарно-транспортная накладная и другие) при входном контроле на предприятии. Проанализировать насколько качество поступающей продукции соответствует данным, отраженным в сопроводительных и нормативных документах.

Следует отразить так же, какие действия предпринимаются на предприятии службой входного контроля в случае неправильного оформления продукции, несвоевременного возврата пищевых продуктов, утративших свое качество, несоблюдении санитарных норм и требований.

Требуется ответить, какими нормативными документами устанавливаются сроки реализации сырья и пищевых продуктов при входном контроле. Необходимо написать, кто принимает сырье и товары на предприятии, и кто выдает их по подразделениям предприятия.

Операционный контроль качества на предприятии

Необходимо описать процесс операционного контроля качества на предприятии. Указать цель и значение операционного контроля для предприятия.

Следует проанализировать, каким образом осуществляются следующие контрольные операции на производстве:

- контроль организации технологического процесса и отдельных рабочих мест;
- контроль оснащенности и состояния оборудования, соответствие его параметрам технологического процесса;
- проверка гигиенических параметров производства;
- проверка наличия необходимых нормативных и технологических документов на рабочих местах;
- контроль наличия и исправности измерительной аппаратуры;
- проверка обеспечения выхода и качества готовой продукции.

Укажите, какие нарушения можно выявить во время операционного контроля, кто и где фиксирует нарушения на предприятии.

Раскройте значение и роль органолептической оценки блюд и кулинарных изделий при операционном контроле на предприятии. Укажите, какие основные показатели контролируются при органолептической оценке качества блюд и кулинарных изделий.

Приведите перечень нормативных документов (ГОСТы, ТУ и другие), на основе которых осуществляют органолептическую оценку качества блюд и кулинарных изделий при операционном контроле на предприятии.

Выходной (приемочный) контроль качества на предприятии

Необходимо описать процесс выходного (приемочного) контроля качества на предприятии. Указать цель и значение выходного контроля для предприятия. Раскройте процедуру бракеража готовой продукции: правила и методы проведения на предприятии. Опишите состав бракеражной комиссии, а также порядок заполнения и наличия бракеражного журнала на предприятии. Предоставьте частичную выкопировку (выписку) из бракеражного журнала предприятия. Отрадите, что представляет собой право и процедура личного бракеража, кому может быть присвоено право личного бракеража.

В конце данного раздела студент дает рекомендации по улучшению организации контроля качества продукции на предприятии.

5 Формы отчетности по практике

По окончании каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике. В соответствии с планом производственной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет, а по результатам выставляется зачет.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной

практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии с планом производственной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет производственной практики вместе с индивидуальным заданием, а по результатам выставляется зачет. Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета по производственной практике и комплекта вопросов, а так же выполнения разноуровневых заданий.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств по производственной практике оформлены как приложение к рабочей программе.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Для прохождения производственной практики и написания отчета по результатам ее прохождения бакалаврам направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» рекомендуются учебно-методические материалы и учебная литература, размещенные в базе научной библиотеки СФУ или в ЭБС партнеров Университета, а также ресурсы сети Интернет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Учебно-методические материалы и учебная литература, обеспечивающие освоение планируемых результатов обучения, в том числе выполнение самостоятельной работы, представлены следующим перечнем источников.

Учебная литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания»] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

2. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный - М. : Дашков и К, 2016. - 336 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>.

4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

5. Сибиряков, Г.В. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / Г. В. Сибиряков, Ю. А. Мартынов. - СПб. : Лань, 2014. - 544 с.

Режим доступа : <http://list-of-lit.ru/apparat/processi-i-apparati.htm>.

Дополнительная литература:

6. Васюкова, А. Т. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с.

Режим доступа : <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>.

7. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

8. Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

9. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова. - Красноярск : СФУ, 2013. - 21 с.

Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>.

10. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

Ресурсы сети Интернет:

– <http://elibrary.ru> (Научная электронная библиотека).

– <http://bik.sfu-kras.ru/> (Научная библиотека СФУ).

– <http://mir-restoratora.ru> (Мир ресторатора).

– <http://www.restoranoff.ru/> (Портал индустрии питания).

– <http://www.horeca.ru/> (Главный портал индустрии питания и гостеприимства).

– <http://www.consultant.ru/> (Справочно-поисковая система Консультант-Плюс).

- <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml> (Сибирская ассоциация Гостеприимства).
- <http://docs.cntd.ru/> (Электронный фонд нормативно-технической документации).

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения производственной практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного

питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанного дела» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) производственной практики, в распоряжение студента на весь период прохождения производственной практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда и противопожарной защиты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требования техники безопасности при проведении учебных и учебно-производственных работ.

При реализации программы прикладного бакалавриата прохождение данного вида производственной практики дает возможность обучающимся получить профессию повара III разряда.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО «Альфа», отель «Амакс».
2. ООО «Восход-М», сеть ресторанов.
3. ИП Абрамов «Альянс».
4. Филиал ООО «УСК «Сибиряк», отель «Сибиряк».
5. МВДЦ «Сибирь».
6. ООО «Кулинар».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Разработчики: д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л. 

д-р техн. наук, профессор Пушмина И.Н. 

канд. биол. наук, доцент Евтухова О. М. 

Представитель
работодателя



Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

указать предприятие, должность,


дата, подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

«19» июня 2018 г. протокол № 11

Часть II

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики Б2.П.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (6 семестр) для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, с учетом Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего образования и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего образования в ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет».

1.4 Вид практики – производственная.

1.5 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

1.6 Способы проведения – стационарная, выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Виды компетенций в программе производственной практики для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.01 «Технология организации ресторанной деятельности» указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

Общекультурные компетенции (ОК)	ОК – 6, 7
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК – 2, 3, 4, 5
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК – 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование общекультурных, общепрофессиональных и

профессиональных компетенций, в результате чего бакалавр должен приобрести следующие практические знания, навыки, умения:

ОК-6: обладание способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Знать	социально-психологическую теорию личности, группы, коллектива; особенности формальных и неформальных отношений; способы формирования принципов командной работы
Уметь	управлять работой коллектива и работать в команде; соблюдать деловую этику общения
Владеть	вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК-7: обладание способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	источники профессиональной информации; методы и приемы философского анализа проблем; структуру и формы связей всех подразделений предприятия
Уметь	самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; получать и обрабатывать информацию из различных источников, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
Владеть	навыками критического восприятия информации; навыками интерпретации, структурирования и оформления документации; навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-2: обладание способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству; факторы, влияющие на качество, органолептические показатели продукции; методы организации ресурсосберегающего производства
Уметь	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; обеспечивать надежность технологических процессов производства
Владеть	основными технологическими процессами; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии, биотехнологии, физики
ОПК-3: обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знать	основные критерии оценки качества полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; нормативные показатели отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых блюд и изделий
Уметь	оценивать и контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять контроль за технологическим процессом; внедрять системы обеспечения качества и безопасности при производстве продукции питания
Владеть	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4: обладание готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Знать	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, принципы и правила его эксплуатации; основные характеристики технологического оборудования; требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием
Уметь	эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания

Владеть	навыками выбора технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с производственным заданием
ОПК-5: обладание готовностью к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	производственные и торговые помещения предприятий питания; формы и методы обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов; технологию приготовления блюд; организацию рабочих мест в производственных цехах; структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию
Уметь	формулировать ассортиментную политику; рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать рабочие места в производственных цехах предприятия и анализировать их организацию; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; обеспечивать эффективную работу предприятия по производству и реализации продукции; осуществлять контроль над технологическим процессом
Владеть	способами разработки ассортимента для предприятий питания различных типов и классов; технологией приготовления различного ассортимента полуфабрикатов и готовой продукции; методами анализа расстановки технологического оборудования в производственных цехах
ПК-1: обладание способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знать	Знать: технологические схемы производства основных видов продукции; способы и режимы тепловой и кулинарной обработки продуктов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции
Уметь	Уметь: обеспечивать технологические процессы производства продуктов питания заданного качества; оценивать качество продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
Владеть	Владеть: различными технологиями приготовления полуфабрикатов и кулинарной продукции; методами контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; методами расчета потребности предприятия питания в сырье и полуфабрикатах
ПК-3: обладание владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
Знать	мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда, производственной санитарии
Уметь	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
Владеть	методами оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4: обладание готовностью устанавливать и определять приоритеты в сферы 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	

Знать	факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов
Владеть	методами обоснования принятия конкретного технического решения
ПК-6: обладание способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать	нормативно-техническую и учетную документацию; документооборот по производству на предприятиях питания
Уметь	рассчитывать выход продукции в ассортименте; работать с нормативно-технологической документацией на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией, разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники
Владеть	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
ПК-7: обладание способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать	системы контроля деятельности производства, источники новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Уметь	анализировать и оценивать результаты системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Владеть	методами анализа и оценки результатов системы контроля деятельности производства; методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
ПК-8: обладание способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Знать	средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
Уметь	правильно применять основные методы организации безопасности труда персонала
Владеть	методами выявления нарушений в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9: обладание готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
Знать	безопасность жизнедеятельности, средства и методы меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	применять средства и методы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Владеть	методами обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» базируется на знаниях, полученных при освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда в общественном питании», «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», «Сертификация услуг общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Успешное прохождение производственной практики обеспечивает в дальнейшем платформу для изучения последующих дисциплин: «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Управление в индустрии питания», «Основы проектирования предприятий питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий пищевой индустрии», «Маркетинг в общественном питании», «Системы автоматизации деятельности предприятия», «Продвижение продукции и услуг общественного питания» и является подготовительным этапом к прохождению третьей производственной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель (6 семестр)/324 акад. часа.

№ п/п	Разделы производственной практики	Кол-во часов/з.е.	Формы контроля
1	Подготовительный этап (в том числе инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	6/0,16	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный раздел (выполнение запланированной производственной работы)	292/8,11	Собеседование
3	Обработка и анализ полученных результатов	12/0,33	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике	14/0,40	Заполнение дневника производственной практики
	Итого	324/9	Экзамен

Содержание производственной практики

1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия в ходе практики бакалавры изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- состояние и развитие предприятия;
- анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 1 день для ресторана и кафе, закусочной и на 1 неделю для столовой (недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);

2. Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства бакалавры изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

- ассортимент поступающих товаров;
- источники снабжения и частоту завоза (свести в таблицу 1);
- организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- наличие охлаждаемых камер и их назначение;
- порядок отпуска сырья в производственные цеха;
- техническое оснащение складских помещений;
- санитарное состояние помещений складской группы и тары;
- соблюдение товарного соседства;
- степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;
- документацию складского хозяйства.

Таблица 1 – Анализ источников снабжения предприятия

Виды источников снабжения предприятия	Ассортимент сырья, продуктов, товаров, полуфабрикатов поступающих на предприятие	Способы хранения	Частота завоза, в днях

В конце данного раздела студенту необходимо дать рекомендации по улучшению организации снабжения предприятия, организации складского хозяйства.

3. Работа заготовочных цехов предприятия

3.1. Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- нормы отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;
- особенности обработки зелени, консервированных и сушеных овощей, грибов;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организацию рабочих мест поваров;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Материал по овощному цеху оформляют в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Производственная программа овощного цеха

Наименование полуфабрикатов, выпускаемых предприятием	Вид используемого сырья	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, °С
		Механическая	Ручная	кг	шт		

3.2. Мясо-рыбный цех

В период работы в мясо-рыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и технологию их производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс);
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- нормы отходов и потерь при обработке рыбы;

- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организацию рабочих мест поваров;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Материал по мясо-рыбному цеху оформляют в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Производственная программа мясо-рыбного цеха

Наименование полуфабрикатов, выпускаемых предприятием	Вид используемого сырья	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, °С
		Механическая	Ручная	кг	шт		

Для каждого заготовочного цеха схематично вычерчивается план с расстановкой оборудования, делаются выводы о рациональности организации технологического процесса.

4. Работа доготовочных цехов

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующие вопросы:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность (по форме таблицы 4);
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы приготовления блюд и кулинарных изделий, технологические карты на блюда и кулинарные изделия;
- сроки реализации и хранения блюд;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах.

Таблица 4 – Производственная программа доготовочного цеха

Наименование блюд и кулинарных изделий выпускаемых предприятием	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции и, сутки	Температура хранения готовой продукции, °С
	Механическая	Ручная	кг	шт		

По данному разделу студент делает выводы и дает рекомендации по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов вычерчиваются планы цехов (масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

5. Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студенты изучают:

- режим работы цеха и производственную мощность (таблица 5);
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а так же отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха;
- оснащенность цеха оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Таблица 5 – Производственная программа кондитерского (мучного) цеха

Наименование изделий	Ед.изм	Количество выпускаемой продукции в смену	Вид теста	Вид отделочного полуфабриката (крем, фарш и т.п.)

Для кондитерского (мучного) цеха схематично вычерчиваются планы цехов с расстановкой оборудования.

В процессе прохождения практики в горячем, холодном, кондитерском (мучном) цехе, а так же при работе на раздаче студенты должны научиться:

- готовить супы, вторые блюда, гарниры и соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские и кулинарные изделия;
- приобрести навыки порционирования и оформления блюд.

6. Работа на раздаче

Бакалавром в отчете отражается:

- соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия;
- эффективность использования раздачи, в том числе механизированной;
- оборудование раздаточной линии, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд; порядок отпуска готовой продукции в зал;
- условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче;
- санитарное состояние раздаточной линии и соответствие его санитарным требованиям.

В том случае, когда на предприятии отсутствует раздача, студенту необходимо описать вид обслуживания (официантами, барменами и т.п.), используемый на предприятии.

7. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

Студентам-практикантам необходимо описать в данном разделе:

- 1) виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемый на различных участках, цехах производственного процесса предприятия;
- 2) наличие контроля готовой продукции, существования бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т.д.);
- 3) внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный);
- 4) виды дефектов и браков, возникающих при производстве продуктов, товаров, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- 5) правила приемки и экспертизы качества готовых продуктов;
- 6) упаковка, маркировка, доставка (транспортировка), хранение готовой продукции.

При работе на производстве студент-практикант должен научиться:

- осуществлять контроль за условиями и сроками хранения готовых продуктов;
- знать правила приемки, отпуска и экспертизы готовой продукции;
- анализировать и различать виды дефектов и браков с выявлением причин их возникновения.

В конце раздела студент дает рекомендации по улучшению организации контроля качества выпускаемой продукции на предприятии.

8. Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты

В данном разделе бакалавром рассматриваются вопросы соблюдения правил охраны труда, техники безопасности, делается заключение о соответствии предприятия противопожарным нормам и правилам. Изучается соответствующая документация и делается на неё ссылка при написании отчета. Рекомендуется приложить копии документов по охране труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

5 Формы отчётности по практике

По окончании каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике.

В соответствии с планом производственной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет, а по результатам выставляется экзамен.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии с планом производственной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет производственной практики вместе с индивидуальным заданием, а по результатам выставляется экзамен. Экзамен проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета по производственной практике и комплекта вопросов, а так же выполнения разноуровневых заданий.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств по производственной практике оформлены как приложение к рабочей программе.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Для прохождения производственной практики и написания отчета по результатам ее прохождения бакалаврам направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» рекомендуются учебно-методические материалы и учебная литература, размещенные в базе научной библиотеки СФУ или в ЭБС партнеров Университета, а также ресурсы сети Интернет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Учебно-методические материалы и учебная литература, обеспечивающие освоение планируемых результатов обучения, в том числе выполнение самостоятельной работы, представлены следующим перечнем источников.

Учебная литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания»] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>.

2. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный - М. : Дашков и К, 2016. - 336 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>.

4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.

Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>.

5. Сибиряков, Г.В. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / Г. В. Сибиряков, Ю. А. Мартынов. - СПб. : Лань, 2014. - 544 с.

Режим доступа : <http://list-of-lit.ru/apparat/processi-i-apparati.htm>.

Дополнительная литература

6. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с.

Режим доступа : <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>.

7. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

8. Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

9. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова. - Красноярск : СФУ, 2013. - 21 с.

Режим доступа : <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

Ресурсы сети Интернет:

– <http://elibrary.ru> (Научная электронная библиотека).

– <http://bik.sfu-kras.ru/> (Научная библиотека СФУ).

– <http://mir-restoratora.ru> (Мир ресторатора).

– <http://www.restoranoff.ru/> (Портал индустрии питания).

– <http://www.horeca.ru/> (Главный портал индустрии питания и гостеприимства).

– <http://www.consultant.ru/> (Справочно-поисковая система Консультант-Плюс).

– <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml> (Сибирская ассоциация Гостеприимства).

– <http://docs.cntd.ru/> (Электронный фонд нормативно-технической документации).

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения производственной практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) производственной практики, в расположение студента на весь период прохождения производственной практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочем месте

студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда и противопожарной защиты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требования техники безопасности при проведении учебных и учебно-производственных работ.

При реализации программы прикладного бакалавриата прохождение данного вида производственной практики дает возможность обучающимся получить профессию повара IV разряда.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения.

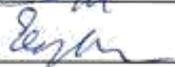
Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО «Альфа», отель «Амакс».
2. ООО «Восход-М», сеть ресторанов.
3. ИП Абрамов «Альянс».
4. Филиал ООО «УСК «Сибиряк», отель «Сибиряк».
5. МВДЦ «Сибирь».
6. ООО «Кулинар».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Разработчики: д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л. 

д-р техн. наук, профессор Пушмина И.Н. 

канд. биол. наук, доцент Евтухова О. М. 

Представитель
работодателя

Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

указать предприятие, должность



дата,


подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

«19» июня 2018 г. Протокол № 11

Часть III

1 Общая характеристика практики

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

1.1 Виды практики – производственная.

1.2 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3 Способы проведения – стационарная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования*

Виды компетенций в программе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

Общекультурные компетенции (ОК)	ОК – 6, 7
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК – 2, 3, 4, 5
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК – 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

ОК-6: обладание способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Знать	социально-психологическую теорию личности, группы, коллектива; особенности формальных и неформальных отношений; способы формирования принципов командной работы

Уметь	управлять работой коллектива и работать в команде; соблюдать деловую этику общения
Владеть	вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания
ОК-7: обладание способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	источники профессиональной информации; методы и приемы философского анализа проблем; структуру и формы связей всех подразделений предприятия
Уметь	самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; получать и обрабатывать информацию из различных источников, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде
Владеть	навыками критического восприятия информации; навыками интерпретации, структурирования и оформления документации; навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
ОПК-2: обладание способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству; факторы, влияющие на качество, органолептические показатели продукции; методы организации ресурсосберегающего производства
Уметь	рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу; обеспечивать надежность технологических процессов производства
Владеть	основными технологическими процессами; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии, биотехнологии, физики
ОПК-3: обладание способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	
Знать	этапы внедрения основных принципов системы ХАССП на предприятии; программу производственного контроля; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	разрабатывать блок-схемы технологических процессов, в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции
Владеть	навыками описания продукции; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции
ОПК-4: обладание готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Знать	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, принципы и правила его эксплуатации; основные характеристики технологического оборудования; требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием
Уметь	эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
Владеть	навыками выбора технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с производственным заданием

ОПК-5: обладание готовностью к участию во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	требования к качеству и правила выбора продуктов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; перечень опасных факторов
Уметь	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
Владеть	способами контроля безопасности готовой кулинарной продукции; навыками определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в соответствии с реализацией принципов ХАССП
ПК-1: обладание способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Знать	характеристику отраслевых стандартов и технических условий, технологической инструкции, порядок разработки стандартов предприятия, порядок составления и утверждения технологических и технико-технологических карт
Уметь	провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий при операционном контроле на предприятии
Владеть	правилами и методами проведения бракеража на предприятии питания
ПК-3: обладание владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест	
Знать	мероприятия по технике безопасности, пожарной безопасности и охране труда, производственной санитарии
Уметь	проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям
Владеть	методами оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-4: обладание готовностью устанавливать и определять приоритеты в сферы 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	
Знать	комплексные системы управления качеством услуг индустрии питания; принципы построения производственных блок-схем технологических процессов; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов; разрабатывать блок-схемы производства продукции питания
Владеть	методами обоснования принятия конкретного технического решения; методами идентификации продукции и услуг

ПК-6: обладание способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Знать	нормативные документы, регламентирующие безопасность продукции; содержание и порядок разработки документации в системе ХАССП
Уметь	разрабатывать, оформлять, утверждать нормативную, техническую документацию по ХАССП
Владеть	практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания; навыками разработки технической документацию по ХАССП
ПК-7: обладание способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Знать	научную литературу, современный уровень развития рынка продовольственного сырья и общественного питания, системы контроля деятельности производства, источники новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Уметь	анализировать и оценивать результаты системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии и гостеприимства
Владеть	методами сбора, анализа и обработки данных, включая патентную информацию; навыками выбора и применения инструментальных средств для сбора данных и способностью их анализ
ПК-8: обладание способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Знать	средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
Уметь	правильно применять основные методы организации безопасности труда персонала
Владеть	методами выявления нарушений в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9: обладание готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	
Знать	безопасность жизнедеятельности, средства и методы меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Уметь	применять средства и методы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Владеть	методами обучения работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Согласно учебному плану подготовки студентов практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проходит по окончании седьмого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением производственных практик после второго и четвертого семестров и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, написания отчета.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности базируется на освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Качество закупаемых продуктов», «Управление потребительскими ресурсами».

Успешное прохождение производственной практики обеспечивает в дальнейшем изучение следующих дисциплин: «Обеспечение качества обслуживания потребителей», «Экономика предприятий общественного питания», и преддипломной практики.

4 Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объём практики: 3 з.е.

Продолжительность: 2 нед. (7 семестр)/108 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
1	Подготовительный этап (в т.ч. инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	2/0,06	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный раздел (выполнение запланированной производственной работы)	98/2,7	Собеседование

3	Обработка полученных результатов	4/0,12	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике	4/0,12	Заполнение дневника производственной практики
	Итого	108/3	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. На предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Формы отчётности по практике

По окончании каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В соответствии с планом по окончании прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент сдает на кафедру Технологии и организации общественного питания ТЭИ СФУ дневник прохождения практики и отчет, заверенный подписями и печатью организации, в которой проходила практика, по результатам прохождения практики выставляется зачет.

Независимо от типа предприятия в ходе прохождения практики бакалавры изучают и отражают в отчете следующую обязательную информацию:

1. *Общую характеристику предприятия (по форме таблицы приложения Б).*
2. *Наличие основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП:*
 - политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции (к отчету прилагается копия, либо указываются реквизиты документа);
 - руководство по безопасности (при наличии) (к отчету прилагается копия титульного листа, либо указываются реквизиты документа);
 - разработанные и документально оформленные процедуры системы безопасности, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля (к отчету прикладываются копии титульных листов, либо указываются реквизиты документа);

- перечисляются нормативно-правовые документы, регламентирующие безопасность выпускаемой продукции, используемые на предприятии.

3. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции

- ассортиментный перечень выпускаемой продукции с указанием документа, в соответствии с которым она производится (меню предприятия);

- описание продукции (наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования) привести по одному примеру из каждой группы ассортиментного перечня выпускаемой продукции (к отчету прикладываются копии).

4. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции:

- блок-схемы технологических процессов, в зависимости от ассортимента, выпускаемой продукции;

- схема расположения производственных помещений с расположением оборудования с указанием маршрутов движения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов.

5. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в соответствии с реализацией принципов ХАССП:

- перечень опасных факторов (химические, биологические, физические, аллергены, ГМО) в соответствии с ассортиментом выпускаемой продукции;

- записи по контролю параметров ККТ или технологические журналы;

- план ХАССП (рабочие листы ХАССП);

- описание мероприятий по управлению опасными факторами;

- протоколы лабораторных испытаний;

- записи или технологические журналы и др. документы;

- провести анализ соблюдения требований отраженных в инструкциях: по управлению перекрестными загрязнениями; по обращению с аллергенами, ГМО, применению пищевых добавок; по корректирующим действиям.

В отчете необходимо проанализировать полученные данные по каждой выделенной позиции, отразить свои выводы и предложения по актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Для актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, студенту необходимо провести оценку соблюдения требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции и заполнить данные приведенные в таблице 1, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 1 – Оценка соблюдения требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции

Оценка политики в области обеспечения безопасности продукции общественного питания	Да (указать документ со всеми выходными данными, где отражено значение показателя)	Нет
Определены предприятием цели по достижению требований безопасности продукции общественного питания?		
Разработана процедура управления системой обеспечения безопасности продукции общественного питания (руководство по безопасности или другой локальный акт предприятия)?		
Разработана политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Предназначена политика для минимизации рисков, связанных с обеспечением безопасности продукции общественного питания?		
Отражена в политике роль предприятия в цепи создания пищевой продукции, а именно - продукции общественного питания?		
Предназначена политика для признания и внедрения системы обеспечения безопасности продукции общественного питания в качестве составной части результативной деятельности предприятия?		
Отражена в политике обязательность соответствия продукции общественного питания требованиям безопасности, указанным в нормативных правовых актах, нормативных документах, а также требованиям потребителей?		
Доведена политика до сведения персонала, внедрена и гарантирована на всех уровнях предприятия?		
Проведены анализы политики через определенные периоды времени с целью определения ее продолжающейся пригодности?		

Предусмотрены в политике измеряемые цели?		
Предусмотрена в политике приоритетность обеспечения безопасности продукции общественного питания со стороны руководства предприятия?		
Отражено в политике, что персонал является ключевым ресурсом для обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Показатели самооценки предприятия общественного питания	Да	Нет
Назначен руководитель группы ХАССП по обеспечению безопасности продукции общественного питания?		
Сформирована группа ХАССП по обеспечению безопасности продукции общественного питания?		
Идентифицированы и определены процессы, осуществляемые на предприятии?		
Разработаны мероприятия по готовности к чрезвычайным ситуациям и мерам своевременного регулирования на них в предполагаемых местах происшествия?		
Обеспечен персонал необходимой документацией по обеспечению безопасности?		
Обучен персонал основам системы обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Составлено описание выпускаемой продукции общественного питания?		
Идентифицированы опасности для продукции общественного питания?		
Проведена оценка опасностей, угрожающих безопасности продукции общественного питания?		
Идентифицированы критические контрольные точки и разработана система мониторинга в них при изготовлении и реализации продукции общественного питания в на предприятии? (план ХАССП)		
Документирована система прослеживания продукции общественного питания?		
Проведены внутренние аудиты?		
Реагирует руководство предприятия на предложения персонала по вопросам обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Проведены совещания по безопасности продукции общественного питания?		
Проведены мероприятия по повышению уровня квалификации персонала для выполнения своей работы?		
Доведены до всех работников жалобы сторонних организаций и потребителей продукции общественного питания, а также информация о последующих корректирующих действиях?		

Провести анализ выполнения требований ТР ТС 021/2011 в соответствии с данными протоколов лабораторных исследований (указать конкретно все несоответствия)		
Оценка входных данных для анализа со стороны руководства предприятия		
Включены в локальные акты предприятия, имеющиеся поправки и изменения к нормативным правовым актам и нормативным документам?		
Имеются отчеты об аттестации персонала?		
Включены данные анализа деятельности по обмену информацией и по актуализации системы обеспечения безопасности		
Обсуждаются (как) фиксируются результаты внешних и внутренних аудитов, проверок контролирующих организаций, испытаний продукции общественного питания и др.?		
Оценка правильности составления технологических схем		
Разработаны технологические схемы для каждого наименования продукции общественного питания?		
Включены в этапы технологических схем сведения, позволяющие провести полный анализ опасностей?		
Проведена проверка каждой технологической схемы группой безопасности продукции общественного питания?		
Оценка анализа опасностей		
Идентифицированы все потенциальные опасности (химические, биологические, физические, аллергены)?		
Основана ли проведенная оценка опасностей на требованиях нормативных правовых актов и нормативных документов? (указать каких)?		
Рассмотрена возможность повторного проявления данной опасности после устранения вызвавшей ее причины?		
Рассмотрены потенциальные опасности, которые могли бы возникнуть в случае выхода процесса за рамки нормальных рабочих условий, при анализе опасностей?		
Проведена полностью и документально оформлена оценка опасностей?		
Проведена полностью и документально оформлена оценка опасностей?		
Определены критические контрольные точки (ККТ), указать количество и наименование		
Описаны мероприятия по мониторингу ККТ		
Описаны корректирующие мероприятия по управлению ККТ		

Ведутся записи (описание продукции, план ХАССП, рабочие листы ХАССП), журналы по обеспечению безопасности на предприятии (журнал входного контроля пищевой продукции, журнал здоровья, журнал контроля температуры в кладовых и охлаждаемых камерах, производственных помещениях и т.д.)		
Оценка потенциала трудовых ресурсов предприятия, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции		
Общая численность персонала предприятия, человек		
Общее количество работников, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции		
Стаж работы работников, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции на предприятии: До 1 года До 3 лет До 5 лет От 6 до 10 лет Более 10 лет		
Мотивация работников, выполнять требования, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции		
Организация внешнего обучения работников по вопросам, обеспечения безопасности выпускаемой продукции на предприятии		
Подготовленность работников, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции по вопросам: - требований ГОСТов - требований санитарных норм и правил - требований ТР ТС 021/2011		
Наличие обратной связи с потребителями:		
- положительные отзывы (книга жалоб и предложений)		
- отрицательные отзывы (книга жалоб и предложений)		
- положительные отзывы (сайт предприятия, форум)		
- отрицательные отзывы (сайт предприятия, форум)		
Провести анализ замечаний и предложений по вопросам, обеспечения безопасности выпускаемой продукции		

После заполнения таблицы 1 необходимо осуществить анализ соблюдения требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, и сделать аргументированный вывод с предложениями по актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции конкретного предприятия.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения, и полученные студентом практические навыки.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

Каждый вопрос необходимо раскрывать на новой странице, в начале каждого вопроса указывается его заглавие.

Приложения к отчету могут включать копии различных документов.

К отчету прилагается дневник прохождения практики.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;

- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;

- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;

- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.

- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;

- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуючную подпись;

- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается на кафедру для проверки и допуска его к защите. Защиту отчета по практике осуществляет комиссия.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» для студентов прошедших практику по получению профессиональных умений

и опыта профессиональной деятельности предусмотрена промежуточная аттестация – зачет. Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета практики.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Галынкин, В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов / В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев и др. – СПб.: Проспект науки, 2007. – 288 с.
2. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.
3. Кантере, В.М. Система безопасности продуктов питания на основе принципов НАССР / В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Хангажеева, Ю.С. Сазанов. – М.: РАСХН, 2004. - 462 с.
4. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение"/В. М. Позняковский. – 2012- 271 с. - Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=227413>
5. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с. - (Питание).
6. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 227 с. - (Питание).
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR_PishevayaProd.pdf
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/techreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>

Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова.- М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

3. [Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания \[Электронный ресурс\] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. – 416 с.](#)

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=512131>

4. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Васюкова А. Т.- Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с.

Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>

5. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

6. [Санитария и гигиена \[Электронный ресурс\] : учеб.-метод. пособие \[для студентов спец. 100701 «Коммерция»\] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013.](#)

Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

7. Сибиряков, Г.В. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебное пособие / Г.В. Сибиряков, Ю.А. Мартынов. - СПб.: Лань, 2014. - 544 с. Режим доступа: <http://list-of-lit.ru/apparat/processi-i-apparati.htm>

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

9. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

Ресурсы сети Интернет

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/>

2. Портал ресторанный, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>;

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

8.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
8.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007,
8.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
8.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
8.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) практики, в распоряжение студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда и противопожарной защиты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требования техники безопасности при проведении учебных и учебно-производственных работ.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО «Альфа», отель «Амакс».
2. ООО «Восход-М», сеть ресторанов.
3. ИП Абрамов «Альянс».
4. Филиал ОО «УСК «Сибиряк», отель «Сибиряк».
5. ООО «Кулинар».
6. ИП Лаврова Н.П., столовая «Кувертюр»
7. ФГБОУ ВО «Красноярский государственный институт искусств

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Разработчики: д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л.

канд., техн. наук, доцент Балябина Т. А.

д-р техн., наук, профессор Губаненко Г. А.

Представитель
работодателя

Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

подпись, должность



подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

«19» июня 2018 г. протокол № 11

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист отчета по практике
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

место прохождения практики

Руководитель от университета	_____	_____
	подпись, дата	инициалы, фамилия
Руководитель от предприятия	_____	_____
	подпись, дата	инициалы, фамилия
Студент _____	_____	_____
номер группы, зачетной книжки	подпись, дата	инициалы, фамилия

Красноярск 20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

№ п/п	Название предприятия	Адрес нахождения (эл.адрес, месторасположение)	Часы работы	Средний чек	Тип/специализация Неспециализированное специализированное	Тематика кухни (европейская, вегетарианская и тд.)	Тип обслуживания -с обслуживанием официантами (барменами): полное, частичное; - самообслуживание, (полное, частичное) -открытой кухней	Наличие системы обеспечения безопасности и пищевой продукции (СМБПП)
1.								