

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Институт экономики и предпринимательства

**Л.О. Широкова
Д.Р. Хайруллина**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по производственной практике

**04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Учебно-методическое пособие

*Рекомендовано методической комиссией института экономики
и предпринимательства для студентов,
обучающихся по специальности СПО
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Нижегород
2017

УДК 378 (073)

ББК 74.58я723

Ш 64

Широкова Л.О., Хайруллина Д.Р. Методические указания по производственной практике (ПП 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»): учебно-методическое пособие. - Нижний Новгород: ННГУ им. Н.И. Лобачевского, 2017. – 46 с.

Рецензент: заведующий производством ООО «Феста Холл» М.А. Дряхлов.

В учебно-методическом пособии рассмотрены программа производственной практики, содержание и требования к выполнению отчета по практике.

Пособие предназначено для студентов института экономики и предпринимательства ННГУ им. Н.И. Лобачевского, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	32
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» - является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) техника-технолога и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Примерная программа производственной практики может быть использована всеми образовательными учреждениями профессионального образования на территории Российской Федерации, имеющими право на реализацию основной профессиональной образовательной программы по данной специальности, имеющими государственную аккредитацию.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения программы

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы практики: всего – 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Процесс изучения программы практики направлен на формирование следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<u>знать</u> : основные понятия и термины, используемые в профессии, сущность и социальную значимость своей будущей профессии; <u>уметь</u> активно осваивать профессиональную деятельность, эффективно и качественно выполнять задания и самостоятельную работу; <u>владеть</u> : способностью к обобщению, анализу, восприятию информации.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<u>знать</u> : правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время выполнения работ и заданий в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...); <u>уметь</u> : анализировать информацию; обосновывать выбор и применение способов решения производственных ситуаций; <u>владеть</u> : методами работать в команде и самостоятельно.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<u>знать</u> : возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); <u>уметь</u> : вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <u>владеть</u> : навыками предотвращения опасности.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<u>знать</u> : методы поиска информации и степень возможности использования полезной информации для выполнения профессиональной задачи, профессионального роста, личного использования; <u>уметь</u> : выбрать полезную информацию; <u>владеть</u> : основными методами и средствами получения, хранения, переработки информации.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<u>знать</u> : применимость информационно-коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы, профессиональной деятельности и виды сопроводительных документов на различные группы товаров;

		<p><u>уметь:</u> применять информационно-коммуникационные технологий в оформлении результатов самостоятельной работы;</p> <p><u>владеть:</u> приемами демонстрации на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении отчетов по практике.</p>
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<p><u>знать:</u> общие представления о трудовом коллективе (команде, группе), его функциях и задачах, о видах, средствах и формах общения и взаимоотношениях (взаимодействиях) в коллективе;</p> <p><u>уметь:</u> Эффективно общаться с коллегами и руководством.</p> <p>Способствовать созданию и поддержанию благоприятного климата в коллективе (команде);</p> <p><u>владеть:</u> навыками самоконтроля собственного поведения при взаимодействии с коллегами и руководством.</p>
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<p><u>знать:</u> основные принципы управленческой деятельности;</p> <p><u>уметь:</u> демонстрировать знания основных принципов управленческой деятельности;</p> <p><u>владеть:</u> приемами эффективного общения.</p>
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<p><u>знать:</u> возможные сферы и направления профессиональной самореализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития;</p> <p><u>уметь:</u> формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности и реалистичность намеченных способов достижения планируемых целей;</p> <p><u>владеть:</u> приемами планирования, реализации необходимых видов деятельности, самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.</p>
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<p><u>знать:</u> современные тенденции и технологии в профессиональной деятельности;</p> <p><u>уметь:</u> определять способ действий при частой смене технологий в профессиональной деятельности;</p> <p><u>владеть:</u> приемами определения и выполнения задачи исходя из цели</p>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p><u>знать:</u> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>уметь:</u> органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>владеть:</u> организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий</p>

ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p><u>знать:</u> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>уметь:</u> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p><u>владеть:</u> оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции</p>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p><u>знать:</u> технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>уметь:</u> определять режимы выпечки, реализации хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p><u>владеть:</u> приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря</p>
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p><u>знать:</u> методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>уметь:</u> выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p><u>владеть:</u> изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря</p>

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем производственной практики и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)	144
в том числе:	
отчет	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	144
Итоговая аттестация	Дифференциро ванный зачет с оценкой

3.2. Примерный тематический план и содержание программы производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация хлебопекарного производства		24	1,2
Тема 1.1. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий Последовательность и назначение отдельных этапов и производственных операций приготовления хлебобулочных изделий	4	
Тема 1.2. Сырье хлебопекарного производства	Содержание Основное и дополнительное сырье. Виды и сорта хлебопекарной муки. Нормы качества на хлебопекарную муку. Химический состав муки. Значение отдельных компонентов муки в технологическом процессе	4	
Тема 1.3. Приготовление теста	Содержание Приготовление пшеничного теста. Разрыхление теста биологическим, химическим и механическим способами. Преимущества и недостатки разных способов разрыхления теста. Соотношение и роль в тесте отдельных видов сырья. Дозирование сырья. Замес и образование теста. Интенсивный замес теста. Созревание теста. Процессы, происходящие при созревании теста. Размножение дрожжей. Спиртовое и молочнокислое брожение. Роль продуктов брожения в формировании вкуса и аромата хлеба. Биохимические процессы. Коллоидные и физические процессы. Изменение кислотности теста. Определение готовности теста. Интенсификация процесса приготовления теста. Способы консервирования полуфабрикатов. Новые направления в технологии приготовления теста в стране и за рубежом. Производство изделий из замороженных полуфабрикатов.	6	
Тема 1.4. Разделка теста и выпечка хлебобулочных изделий	Содержание Деление теста на куски. Округление кусков теста. Предварительная расстойка кусков теста, её назначение, длительность и оптимальные условия. Придание кускам теста формы, необходимой для определенных сортов изделий. Окончательная расстойка тестовых заготовок, её назначение, факторы, влияющие на длительность расстойки, оптимальные условия. Надрезка тестовых заготовок перед выпечкой. Процессы, происходящие в тесте-хлебе при его выпечке. Температура и длительность процесса выпечки. Роль увлажнения пекарной камеры.	6	

Тема 1.5. Хранение хлебобулочных изделий	Содержание Остывание и усыхание хлеба. Влияние отдельных факторов на эти процессы. Оптимальные условия хранения хлеба. Факторы, влияющие на черствение хлеба, и методы его замедления. Замораживание хлеба	4	
Раздел 2. Технологическое оборудование		12	1,2
Тема 2.1. Машины и механизмы для просеивания муки	Содержание Машины для смешивания муки. Машины для просеивания муки. Назначение, принцип действия и классификация	4	
Тема 2.2. Машины для приготовления и раскатки теста	Содержание Назначение и классификация тестомесильных машин. Тесторазделочные машины. Назначение и классификация.	4	
Тема 2.3. Оборудование для расстойки и выпечки	Содержание Назначение и классификация расстойных камер (шкафов). Процессы, происходящие в рабочих камерах расстойки. Классификация промышленных (хлебопекарных) печей. Основы теории процесса выпечки. Температурный режим выпечки. Устройство, схемы обогрева и тепловые режимы современных хлебопекарных печей.	4	
Раздел 3. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов		36	1,2,3
Тема 3.1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание Характеристика основных продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к их качеству. Характеристика дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, требования к их качеству Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	36	
Раздел 4. Методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий		48	1,2,3
Тема 4.1 Приготовление теста	Содержание Основные способы приготовления теста из пшеничной муки: опарный, безопарный и ускоренный. Сущность опарного и безопарного способа приготовления теста	8	
Тема 4.2. Технология приготовления слоеного теста	Содержание Технология приготовления слоеного дрожжевого и пресного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству.	8	

Тема 4.3. Технология приготовления бисквитного теста	Содержание Технология приготовления бисквитного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству.	6	
Тема 4.4. Технология приготовления заварного, песочного, пресного сдобного теста	Содержание Технология приготовления заварного, песочного, пресного сдобного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству	6	
Тема 4.5. Технология приготовления миндального, пряничного теста	Содержание Технология приготовления миндального, пряничного теста. Ассортимент изделий, требования к качеству	6	
Тема 4.6. Технология приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание Технология приготовления сложных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий. Ассортимент изделий, требования к качеству.	14	
Раздел 5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		18	2,3
Тема 5.1. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание Требования к качеству основного, дополнительного сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Хранение полуфабрикатов, сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	18	
Раздел 6. Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	1,2,3
Тема 6.1. Организация производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Виды технологического оборудования и инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов	6	
Всего		144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования организации проведения производственной практики

Реализация программы производственной практики требует пребывания студента на предприятии (организации).

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

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

Базы практики для студентов должны отвечать следующим основным требованиям:

- соответствовать направлению подготовки специалиста;
- являться юридическим лицом (кроме ИП);
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

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

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

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

Перед началом практики деканатом соответствующей формы обучения студенту выдается предписание, которое он предъявляет по месту практики и в котором делаются соответствующие отметки об ее прохождении. Прохождение практики без предписания не допускается. В предписании по окончании прохождения производственной практики руководителем предприятия дается краткая характеристика результатов практики студента, в

которой описывается, какие аспекты деятельности предприятия были им изучены во время прохождения практики, как он себя проявил в течение этого времени и какая оценка ставится ему за этот период руководителем практики от предприятия. До начала практики студент подписывает у руководителя практики Университета «Согласие руководителя практики» (Приложение И) и передает его в сектор практики.

Организация и контроль за проведением производственной практики студентов возлагается на выпускающую кафедру.

Заведующий выпускающей кафедры:

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

Руководитель производственной практики студентов:

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

Руководитель практики от предприятия:

- организует практику студентов в соответствии с программой и заключённым договором (соглашением);
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, знакомит их с предприятием (организацией), предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по программе практики, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает характеристику работы (Приложение В) обучающегося и качества подготовленных ими отчётов;

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

Во время производственной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики от предприятия. В отзыве дается характеристика прохождения студентом производственной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание производственной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности.

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

Рабочее время студента-практиканта устанавливается в соответствии с действующим на предприятии (организации) внутренним распорядком и режимом работы.

Продолжительность рабочего дня во время производственной практики по профилю специальности для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (статья 92 Трудового Кодекса Российской Федерации).

4.2. Требования к студентам при прохождении производственной практики

До начала прохождения производственной практики студент обязан получить в отделе практик соответствующей формы обучения бланк предписания на практику.

При проведении производственной практики студент *обязан:*

- полностью выполнять индивидуальное задание (типовая форма - Приложение Б), предусмотренные программой практики;
- руководствоваться действующими в организации правилами внутреннего распорядка;
- изучать и строго соблюдать правила эксплуатации оборудования, техники безопасности, охраны труда и другие условия работы в организации;
- нести ответственность за выполнение работы и её результаты наравне со штатными работниками предприятия;
- вести записи в своем дневнике (Приложение Д) о характере выполненной работы. Не реже одного раза в неделю представлять дневник на подпись руководителю практики от предприятия;
- представить руководителю практики от предприятия письменный отчёт о выполнении всех заданий и получить от него отзыв о проделанной работе.

Студенты *имеют право* по всем вопросам, возникшим в процессе практики, обращаться к руководителям практики, вносить предложения по совершенствованию организации производственной практики.

По окончании производственной практики студент *обязан*:

- информировать руководителя от кафедры о результатах прохождения практики;
- подготовить отчет о прохождении производственной практики в соответствии с требованиями кафедры и представить его на кафедру в срок, установленный заведующим кафедрой;
- защитить отчет о прохождении производственной практики перед руководителем практики от кафедры или комиссией.

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

На студентов, нарушающих правила внутреннего распорядка, руководителем организации, его подразделения или руководителем практики от организации могут налагаться взыскания, о чём сообщается администрации деканата факультета (директору института). В отдельных случаях директор института может рассматривать вопрос об отчислении студента из университета.

Требования, предъявляемые к студентам при прохождении практики указаны в Приложении Е.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые документы

1. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
2. СанПиН 2.2.4.548-96 "Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений"
3. СанПиН 2.3.2.1078-2001 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
4. СанПиН 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями
6. СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 – «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
8. ГОСТ Р 50762-2009 “Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания” Введ. 15.12.09. - М.: Изд-во стандартов, 2010. - 34 с.
9. ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия" Введ. 15.12.09. - М.: Изд-во стандартов, 2010. - 19 с.
10. ГОСТ Р 50764 – 2009 «Услуги общественного питания. Общие требования» Введ. 15.12.09. - М.: Изд-во стандартов, 2010. - 28 с.
11. ГОСТ Р 50935 – 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
12. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"

13. ГОСТ Р 53104 – 2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

14. ГОСТ Р 53523-2009. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

Список основной литературы

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

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

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

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

Дополнительная литература

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

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

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

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

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

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

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

Интернет-ресурсы

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

2. <http://www.friio.ru/> - «Федерация Рестораторов и Отельеров»

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

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

5. <http://www.kedem.ru> - ежедневный кулинарный интернет-журнал. Кулинария и кулинарные рецепты для всех

6. <http://www.koolinar.ru/index> - рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни

7. <http://kulinarnayakniga.ru/> - народные рецепты коктейлей, супов, салатов, блюд русской кухни

8. <http://www.restoran.ru/> - информационный портал о ресторанной жизни двух столиц

9. <http://www.restorus.com/> - сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания

10. <http://russgost.ru/> - база нормативных документов

4.4. Общие требования к содержанию отчета по практике

Отчет о прохождении производственной практики составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его деятельность в период практики.

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

Общими требованиями к отчету являются: целевая направленность, логичность изложения материала, полнота освещения вопросов,

предусмотренных программой практики, доказательность выводов, грамотность оформления.

Каждое задание предполагает приложение необходимых документов или извлечений из них. Количество приложений не ограничивается, но должно по возможности полно отражать аспекты коммерческой деятельности исследуемого предприятия – базы практики.

Структура и содержание отчета по практике

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

Работа должна быть написана научным стилем, логически последовательна. Не следует употреблять как излишне пространных и сложно построенных предложений, так и чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

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

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

Структура отчета включает:

1. *Титульный лист*, оформленный в соответствии с установленными требованиями (Приложение А);
2. *Индивидуальное задание на практику* (подписанное студентом и руководителем практики, принимающим отчет) (Приложение Б);
3. *Предписание на практику* (заполненное руководителем практики на предприятии и с печатями предприятия и подписями);
4. *Характеристика работы обучающегося от руководителя базы практики предприятия* (Приложение В);
5. *Аттестационный лист* (Приложение Г);
6. *Дневник по практике* (Приложение Д);
7. *Отчет по практике*, включающий текстовые, табличные и графические материалы, отражающие решение предусмотренных программой практики задач, содержащий:
 - лист «содержание»
 - введение;
 - разделы;

- заключение;
- Список используемой литературы;
- Приложения в последовательности, обозначенной в тексте отчёта.

Лист «Содержание»

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

Введение

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мучной кондитерский цех

3. Анализ технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

4. Управление ассортиментом и качеством продукции в мучном кондитерском цехе предприятия общественного питания

5. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятии

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения

Введение - вступительная часть отчета по практике.

Во введении формулируются цель и задачи практики;

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

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

Задачи отчета по практике. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью следует выделить 3–4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы. Пример формулирования задач: «Для достижения цели, поставленной в отчета по практике, были определены следующие задачи:

1. Выявить ...
2. Провести...

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

Объект отчета по практике - это место прохождения практики

Например: Объектом исследования, является ООО "Ресторация ЁЖ"

Предмет – это процесс или явление, избранные для изучения

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

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАЗДЕЛОВ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мучной кондитерский цех

Ознакомление с должностными инструкциями зав.производством, его заместителя, начальника цеха, бригадира. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.

Ознакомление со структурой производства, организация рабочих мест в мучном кондитерском цехе, их планировкой, устройством, оснащенностью.

Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.

Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.

Участие в разработке производственной программы и ее реализация.

Органолептическая оценка качества сырья.

Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям.

Участие в составлении графиков выхода на работу. Осуществление контроля за работой в цехе, правильности эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

3. Анализ технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3 наименования сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья, используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Составить технологическую схему для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Составить технико-технологическую карту (ТТК) для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Ж.

5. Управление ассортиментом и качеством продукции в мучном кондитерском цехе предприятия общественного питания

Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Процесс составления меню и расчет отпускной цены на блюда.

Анализ ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предприятия - места прохождения практики.

5. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятии

Основные внутренние нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия.

Автоматизированные средства расчета с гостями. Внутренние базы данных.

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

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

Список используемой литературы

После заключения помещают список используемой литературы, являющийся важной частью отчета и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

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

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

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

Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 "БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Общие требования и правила составления"

На материалы, заимствованные из литературных и других источников, в тексте должны быть постраничные ссылки с указанием страниц источника и всех библиографических данных издания в соответствии с требованиями

ГОСТ. Могут использоваться ссылки в конце цитируемого текста, заключаемые в квадратные скобки с указанием порядкового номера источника в списке литературы и страницы текста, которая цитируется.

Внутри группы однотипных документов библиографические записи должны располагаться по алфавиту. Сведения о нормативных документах и статьях из периодических изданий приводят с обязательным указанием источника опубликования. В конце библиографического списка приводят описания источников на иностранных языках и интернет-ресурсов.

Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в *приложении*.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме отчета. Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

4.5. Основные требования к оформлению отчета

На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя предприятия и подпись руководителя, подтверждающего готовность отчета.

Объем отчета должен составлять не менее 25 и не более 40 страниц текста без списка литературы и приложений. Отчет должен быть выполнен на стандартных листах белой бумаги формата А4.

При наборе на компьютере:

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

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы.

Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Главы работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами без точки. Параграфы должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждой главы. Номер параграфа включает номер

главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой, например 1.1, 1.2, 1.3, и т.д. После последней цифры и нумерации и в конце названия главы или параграфа точка не ставится.

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

Подрисовочная надпись оформляется следующим образом:

РИСУНОК

Рисунок 1 - Направления деятельности ООО «Спецтехсервис» в процентном соотношении

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

Таблицы оформляются следующим образом:

Таблица 1 – Оборудование торгового предприятия «Мебеком»

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Если таблица разорвана, то разрыв оформляется следующим образом:

Продолжение таблицы 1

Наименование	Марка	Габариты	Производитель	Цена	Общая стоимость

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

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

Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы).

Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо представлены в скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы. Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1–2003 "Библиографическое описание документа. Общие требования и правила оформления", ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 "Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления".

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятых) не допускается.

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

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

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

Перечень документов, необходимых представить в отчете:

- устав предприятия;
- копия сертификата услуг предприятия;
- выписка из журнала по техники безопасности;
- должностные обязанности руководителя предприятия, заведующего производством, начальника цеха, администратор зала;
- меню различных вариантов;
- сырьевая ведомость;
- копии сертификатов соответствия сырья;
- технологические карты;
- технико-технологические карты;
- схемы структуры предприятия;

– калькуляционная карта

4.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

Руководители практики от предприятия: высшее профессиональное образование, стаж работы на предприятиях общественного питания не менее 3-х лет, наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения дифференцированного зачета по итогам выполнения программы и представления индивидуальных отчетов.

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

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

Для защиты отчета и получения дифференцированного зачета с оценкой по практике студентам, проходящим практику в г. Нижнем Новгороде, выделяется 2 дня (со срока окончания практики). Защита отчетов по практике проводится руководителем практики от института. Результаты зачета оформляется зачетной ведомостью.

Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов, в том числе и при назначении на академическую стипендию.

Ликвидация задолженности по практике производится в сроки, установленные для ликвидации академических задолженностей по теоретическим дисциплинам.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом Института экономики и предпринимательства.

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

Ответственность за организацию практики на предприятии несет руководитель предприятия, заключивший договор с Университетом, либо приславший официальный запрос на возможность устройства в отведенные сроки конкретного количества студентов-практикантов. Он же назначает приказом руководителя практики от предприятия из числа руководящих высококвалифицированных работников, а в случае нарушения студентом-практикантом норм и правил поведения на предприятии и последующем наложении дисциплинарных взысканий сообщает об этом заведующему кафедрой «Торговое дело».

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики и предпринимательства
Кафедра «Торговое дело»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

МЕСТО ПРАКТИКИ _____

ПП 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Выполнил: студент (ФИО)

Группы _____

Специальность 19.02.10 “Технология
продукции общественного питания”

Руководитель от ИЭП: _____

Ученая степень, ученое звание, ф.и.о.

г. Нижний Новгород
2017 год

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ
04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Студента(студентки)

(фамилия, имя, отчество полностью)

Факультет/институт/филиал _____

Форма обучения _____

Направление/специальность _____

Содержание задания на практику (перечень подлежащих рассмотрению вопросов):

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 "Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания", организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мучной кондитерский цех

Ознакомление с должностными инструкциями зав.производством, его заместителя, начальника цеха, бригадира. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.

Ознакомление со структурой производства, организация рабочих мест в мучном кондитерском цехе, их планировкой, устройством, оснащенностью.

Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.

Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.

Участие в разработке производственной программы и ее реализация.

Органолептическая оценка качества сырья.

Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям.

Участие в составлении графиков выхода на работу. Осуществление контроля за работой в цехе, правильности эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

3. Анализ технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3 наименования сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

Дать товароведную характеристику сырья, используемого для приготовления блюд.

Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Составить технологическую схему для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Составить технико-технологическую карту (ТТК) для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Ж.

5. Управление ассортиментом и качеством продукции в мучном кондитерском цехе предприятия общественного питания

Участие в оценке качества готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Процесс составления меню и расчет отпускной цены на блюда.

Анализ ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предприятия - места прохождения практики.

5. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятии

Основные внутренние нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия.

Автоматизированные средства расчета с гостями. Внутренние базы данных.

Дата выдачи задания _____

Руководитель практики от факультета/института/филиала _____

(ФИО) подпись

Ознакомлен _____ (ФИО студента и подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

(заполняется руководителем практики от базы практики с указанием степени теоретической подготовки обучающегося, качества выполненной им работы, соблюдением дисциплины, недостатков (если таковые имеются))

Обучающийся (ФИО) _____ в период с _____ по _____

проходил производственную практику 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

в _____

За указанный период прохождения практики _____

Руководитель практики от базы практики _____
(подпись)

(дата)

МП
(ФИО, должность)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся _____
(ФИО)

_____3_____ курс специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Успешно/неуспешно прошел производственную практику 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
с _____ по _____

База практики _____

(название организации и юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности профессиональных компетенций

Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики	Оценка о выполнении каждого вида работ руководителем практики от базы практики
1) Осуществление сбора, хранения, обработки и оценки информации, необходимой для подготовки отчета по практике	
2) Использование нормативно-правовой и технической документации в ходе исследования	
3) Изучение и подготовка общей характеристики предприятия	
4) Изучение организации работы структурного подразделения предприятия общественного питания: холодный цех	
5) Изучение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (3 наименования сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий).	
6) Изучение процесса управления ассортиментом и качеством продукции мучного кондитерского цеха предприятия.	
7) Изучение документального и информационного обеспечения производства на предприятии	
8) Оформление содержания, введения, заключения и списка литературы	
9) Формирование отчета по практики со всеми документами и приложениями	
Общая оценка	

Аттестуемый продемонстрировал владение следующими общими и профессиональными компетенциями:

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

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

_____ (подпись руководителя практики)

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

_____ (подпись руководителя практики)

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

_____ (подпись руководителя практики)

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

_____ (подпись руководителя практики)

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

_____ (подпись руководителя практики)

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

Руководитель практики от базы практики _____

_____ (подпись)

_____ (дата)

МП

_____ (ФИО, должность)



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

Институт экономики и предпринимательства

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Обучающийся (ФИО) _____

Курс 3

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место практики (структурное подразделение базы практики)	Содержание выполненной работы	Отметка о выполнении руководителя практики от факультета/института/фил иала, подпись	Отметка о выполнении руководителя практики от базы практики, подпись

Руководитель практики от
факультета/института/филиала _____
(подпись)

_____ МП
(дата) (ФИО, должность)

Руководитель практики от базы практики _____
(подпись)

_____ МП
(дата) (ФИО, должность)

ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СТУДЕНТАМ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. Полностью выполнять рабочую программу практики.
2. Регулярно вести дневник, предъявлять его руководителям практики от вуза и от производства для проверки
3. Соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка, в том числе правила перемещения по территории и предприятию предприятия:
 - перед началом практики пройти медицинский осмотр с оформлением медицинской книжки;
 - содержать в чистоте свое рабочее место;
 - поддерживать порядок на предприятии и в цехах;
 - правильно и по назначению использовать оборудование и инвентарь;
 - быть вежливым и предупредительным
 - Запрещено на предприятиях общественного питания: курить; жевать и дегустировать товар; создавать брак на складе и в торговом зале; лазить по стеллажам; кататься на тележках и погрузчиках; разговаривать по сотовому телефону
 - Запрещено ходить в наушниках; покидать самостоятельно рабочее место; находиться в раздевалке во время рабочей смены; выходить вовремя работы с предприятия и территории предприятия.
4. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
5. Изучить и строго соблюдать нормы техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности;
6. Соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
7. Соблюдать технологию приготовления кулинарной продукции и правильно применять технологические приемы приготовления пищи.
8. Выполнять работы на основе технической документации, применяемой на производстве. 9. Изучать и применять высокопроизводительные приемы и способы труда квалифицированных рабочих.
10. Самостоятельно осуществлять мероприятия по наиболее эффективному использованию рабочего времени, электроэнергии, инструментов, механизмов.
11. Посещать занятия и консультации, проводимые руководителями практики от учебного заведения.
12. При изменении базы практики, иных изменениях в период прохождения практики ставит в известность руководителя практикой.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Название блюда

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на _____ (название блюда), вырабатываемое _____ (название предприятия) реализуемое в _____ (название предприятия) и филиалах (указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления _____ (название блюда), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
ВЫХОД:		

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности _____ (название блюда) согласно СанПиН 2.3.2.1324 - _____ (указать количество часов) при температуре от _____ до _____ °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - _____.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели _____ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ _____ (название блюда) на выход - 200 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в _____ (название предприятия) _____ (ФИО)

Зав. производством кафе _____ (ФИО)

«С местом прохождения учебной/ производственной/ преддипломной
(нужное подчеркнуть)

практики на предприятии _____

(указывается наименование предприятия)

студента(ки) _____

(ФИО студента)

согласен».

Руководитель практики _____

Должность, ФИО

Подпись

«С местом прохождения учебной/ производственной/ преддипломной
(нужное подчеркнуть)

практики на предприятии _____

(указывается наименование предприятия)

студента(ки) _____

(ФИО студента)

согласен».

Руководитель практики _____

Должность, ФИО

Подпись

Широкова Лариса Олеговна

Хайруллина Дина Рестямовна

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по производственной практике

**ПП 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Учебно-методическое пособие

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный
университет им. Н.И. Лобачевского».
603950, Нижний Новгород, пр. Гагарина, 23.