

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14  
Уникальный программный ключ:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

Одобрена  
на заседании кафедры

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

16.12.2019 г.  
протокол № 5  
Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена  
Советом по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования  
15 января 2020 г.  
протокол № 5  
Председатель \_\_\_\_\_ Карх Д.А.  
*(подпись)*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	Производственная
Тип практики	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Направление подготовки	19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Профиль	Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Форма обучения	заочная
Год набора	2020
Разработана: Доцент, к.т.н. Мысаков Д.С.	

Екатеринбург  
2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>5</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>5</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>12</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 г. № 1332)
---------	---

### 1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

### 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к вариативной части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 6					
Зачет с оценкой	108	2	2	102	3
Семестр 8					
Зачет с оценкой	216	2	2	210	6
	324	4	4	312	9

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

производственно-технологическая		
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ИД-1.ПК-1 Знать: технические средства измерения, технологические процессы производства продукции, свойства сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров производства продукции, свойств сырья и полуфабрикатов; осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть навыками (трудовые действия) применения средств измерения параметров технологического процесса, контроля качества готовой продукции, сырья и полуфабрикатов.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ИД-1.ОПК-5 Знает основы организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет организовать на любом этапе производственный процесс и обслуживание потребителей на предприятии питания различных типов и классов Владет навыками организации производственного процесса и обслуживания на предприятиях питания
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ИД-1.ОПК-4 Знает основные виды технологического оборудования разных классов предприятий питания, требования к технике безопасности при эксплуатации данного оборудования Умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования, предотвращать чрезвычайные ситуации в случае нарушения техники безопасности при использовании оборудования Владет навыками использования различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ИД-1.ОПК-1 Знает основы информационной культуры, компьютерные и сетевые технологии. Умеет осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Владет навыками использования полученной информации в требуемом формате в решении задач профессиональной деятельности

Общекультурные компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ИД-1.ОК-6 Знает основы устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках, функциональные стили родного и иностранного языка, требования к деловой коммуникации на государственном и иностранном языках. и Умеет выражать свои мысли на государственном, родном и иностранном(-ых) языках, в ситуации деловой коммуникации; использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках Владеет навыками составления текстов на государственном и родном языках, перевода текстов с иностранного (-ых) языков; выбора приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами; деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
---	---

## 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 8		316					
Тема 1.	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	316	4			312	

## 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль			
Тема 1	Отчет и приложения к отчету	Приложение 1 к отчету: Аналитическая записка (расширенная характеристика предприятия общественного питания)	зачтено / не зачтено
Промежуточный контроль			
6 семестр (ЗаО)	Отчет	Отчет (содержание): 1. Складские помещения со схемами 2. Производственные цеха со схемами	до 100 баллов
8 семестр (ЗаО)	Отчет	Отчет (содержание): 1. Раздача и обслуживание потребителей 2. Работа заведующего производством 3. Общие вопросы деятельности	до 100 баллов

## **ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**Текущий контроль.** Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

**Промежуточная аттестация.** Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 7.1. Содержание лекций

Тема 1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Собрание по порактике

Собрание по практике

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Написание отчета по производственной практике

Содержание: 1 Характеристика предприятия

В отчете отразить наименование, тип (класс) предприятия, адрес, форму собственности, режим работы, вместимость в зале, контингент потребителей, формы и методы обслуживания, характер производства, предоставляемые услуги в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, а также другие торговые помещения (летние кафе, барные стойки, буфет, магазин кулинарии), их режим работы и ассортимент продукции.

Ознакомиться с составом, назначением помещений; проследить взаимосвязь отдельных групп помещений в соответствии с технологическим процессом производства. Представить производственную программу предприятия, привести анализ соответствия ассортимента реализуемой продукции типу предприятия, сезону работы, видам используемого сырья, способам технологической обработки, повторяемости блюд, правильности оформления меню, карты бара, товарооборота за день, месяц, в т.ч. по собственной продукции, определить количество работников, в т.ч. по производству оборудования.

Указать, в соответствии с какими нормативными технологическими документами готовится и реализуется продукция на предприятии. Представить в отчете данные о сертификации предприятия, наличии лицензии. Какая информация дается потребителю.

2 Складские помещения

Изучить и отразить в отчете состав складских помещений (в т.ч. стационарных или сборноразборных камер), используемые транспортные средства, ассортимент поступающего сырья и полуфабрикатов (ежедневно в течение недели), порядок приемки и оценки качества сырья, документацию, сопровождающую поступающее сырье.

Представить характеристику используемой тары (вид, назначение, габариты, емкость); весовое хозяйство, оборудование и инвентарь складских помещений. Условия и сроки хранения продуктов, отпуск на производство. Как ведется учет сырья, продовольственных товаров в предприятии.

3 Производственные цехи

Ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, производственной мощностью, с технологическими навыками обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, изделий, оформления и подачи. Освоить правила эксплуатации установленного оборудования.

В отчете по практике, давая характеристику каждому цеху, отразить следующие вопросы: назначение, режим работы цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, квалификационный состав работников, график выхода на работу; вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции (производственная программа), рациональность использования сырья; составить план цеха с расстановкой оборудования (в масштабе), описать технологические линии и организацию рабочих мест в цехе, рациональность расстановки оборудования, используемый инвентарь, посуду; отметить соблюдение технологии приготовления, имеющиеся отклонения и влияние их на качество продукции; наличие отходов и их использование.

Ниже представлены конкретные задания по цехам.

3.1 Овощной цех

Закрепить навыки по механической кулинарной обработке картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и других овощей, грибов; уметь готовить полуфабрикаты из них.

В отчете привести данные о цехе в соответствии с вышеуказанными вопросами. Установить процентное соотношение овощей, поступающих в цех, определить количество отходов при механической кулинарной обработке картофеля и овощей, сравнить с данными Сборника рецептов.

3.2 Мясо-рыбный, птице-гольевой цехи

Закрепить навыки по подготовке сырья к механической кулинарной обработке по разделке



говяжьих, свиных, бараньих туш, обработке птицы, рыбы и субпродуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, натуральные рубленые, из котлетной и кнельной масс), в том числе для фирменных блюд предприятия. В отчете привести данные о цехе в соответствии с вышеуказанными вопросами (п. 6.3.).

Установить процентное соотношение отдельных видов сырья, поступающего в цех; определить выход кулинарных частей и количество отходов, в том числе костей, при механической обработке туш (полутуш, четвертин) скота, птицы, рыбы, субпродуктов; сравнить с данными сборников рецептур. Отметить условия и сроки хранения полуфабрикатов, марку (тип) установленного в цехе оборудования, продолжительность его работы.

### 3.3 Горячий цех

Отразить режим работы, технологические линии, ассортимент и количество кулинарной продукции горячего цеха за два дня. Изучить особенности приготовления каждой группы блюд из продуктов, подвергнутых различным способам тепловой обработки: супов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы и морепродуктов; мяса и мясопродуктов, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков.

Кроме общих вопросов - указать факторы, влияющие на потери и снижение пищевой ценности готовых изделий; - указать посуду, применяемую для обработки, ее размеры, вместимость. Привести массу или количество одновременно обрабатываемых полуфабрикатов в стационарном оборудовании и наплитной посуде (по заданию руководителя); определить фактическое время работы теплового и механического оборудования; технико-технологические карты на фирменные блюда (по заданию руководителя).

### 3.4 Холодный цех

Освоить технологию приготовления, порционирования и оформления закусок, сладких блюд и напитков.

Освоить приемы нарезки гастрономических продуктов, мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей. Особое внимание обратить на оформление продукции холодного цеха, условия и правила подачи.

### 3.5 Мучной (кондитерский) цех

Производственная мощность цеха. Состав помещений. Научиться готовить тесто различных видов, фарши, отделочные полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Изучить действующую документацию на продукцию цеха. Освоить разделку теста, приготовление полуфабрикатов, тепловую обработку и отделку готовых изделий. Освоить правила эксплуатации механического и теплового оборудования.

Дополнительно к общим вопросам в отчете по практике отразить: процентное соотношение различных видов теста, отделочных полуфабрикатов и изделий, приготовляемых за день; установить температурный режим тепловой обработки полуфабрикатов из теста и изменение массы - упек, припек (по заданию руководителя), вместимость кондитерских листов по количеству и массе выпекаемых изделий.

## 4 Раздача и обслуживание потребителей

Приобрести навыки порционирования, оформления и отпуска готовых блюд. Ознакомиться с инвентарем и посудой, применяемой для раздачи пищи; их характеристика и назначение. Освоить подготовку раздачи к работе. Изучить применяемые формы и методы обслуживания потребителей, дать оценку качества обслуживания. Организация работы официанта, администратора (метрдолетеля) зала, бармена. Особенности повседневного и банкетного обслуживания. В отчете должны быть отражены:

тип раздачи, применяемое оборудование;

инвентарь и посуда;

поступление и реализация готовой продукции, ее учет;

формы, методы и качество обслуживания потребителей.

## 5 Работа заведующего производством

Знать должностные обязанности заведующего производством, уметь составлять меню и заявки на продукты, получать и распределять их по участкам производства. Научиться отпускать кулинарную продукцию в филиалы предприятия и оформлять товарные отчеты, вести учет материальных ценностей. Отметить виды, формы и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяемые на предприятии. Освоить бракераж блюд, уметь заполнять бракеражный журнал.

Отразить состав ежедневного отчета о работе производства, представить копии документов

(накладные и др.). Отметить наличие нормативной технологической документации на производстве; какие формы первичной учетной документации имеются (калькуляционные карты, план-меню и др.); какая документация ведется (журналы и т.д.).

#### 6 Общие вопросы деятельности предприятия

Отметить санитарное состояние производственных помещений, оборудования; дать оценку соблюдения санитарных требований в процессе выполнения технологических операций, при раздаче готовой продукции, мойке кухонной и столовой посуды; наличие специальных помещений; моющих и дезинфицирующих средств, необходимой обработки и др. Соблюдение личной гигиены работниками предприятий.

В отчете отразить санитарно-гигиенические условия труда работников: освещение, температуру, уровень шума, влажность и др.; рациональность применяемого режима труда и отдыха.

#### Написание отчета по производственной практике

##### Содержание: 1 Характеристика предприятия

В отчете отразить наименование, тип (класс) предприятия, адрес, форму собственности, режим работы, вместимость в зале, контингент потребителей, формы и методы обслуживания, характер производства, предоставляемые услуги в соответствии с ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, а также другие торговые помещения (летние кафе, барные стойки, буфет, магазин кулинарии), их режим работы и ассортимент продукции.

Ознакомиться с составом, назначением помещений; проследить взаимосвязь отдельных групп помещений в соответствии с технологическим процессом производства. Представить производственную программу предприятия, привести анализ соответствия ассортимента реализуемой продукции типу предприятия, сезону работы, видам используемого сырья, способам технологической обработки, повторяемости блюд, правильности оформления меню, карты бара, товарооборота за день, месяц, в т.ч. по собственной продукции, определить количество работников, в т.ч. по производству оборудования.

Указать, в соответствии с какими нормативными технологическими документами готовится и реализуется продукция на предприятии. Представить в отчете данные о сертификации предприятия, наличии лицензии. Какая информация дается потребителю.

##### 2 Складские помещения

Изучить и отразить в отчете состав складских помещений (в т.ч. стационарных или сборноразборных камер), используемые транспортные средства, ассортимент поступающего сырья и полуфабрикатов (ежедневно в течение недели), порядок приемки и оценки качества сырья, документацию, сопровождающую поступающее сырье.

Представить характеристику используемой тары (вид, назначение, габариты, емкость); весовое хозяйство, оборудование и инвентарь складских помещений. Условия и сроки хранения продуктов, отпуск на производство. Как ведется учет сырья, продовольственных товаров в предприятии.

##### 3 Производственные цехи

Ознакомиться с ассортиментом кулинарной продукции, производственной мощностью, с технологическими навыками обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд, изделий, оформления и подачи. Освоить правила эксплуатации установленного оборудования.

В отчете по практике, давая характеристику каждому цеху, отразить следующие вопросы: назначение, режим работы цеха, его расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, квалификационный состав работников, график выхода на работу; вид и количество поступающего сырья и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой кулинарной продукции (производственная программа), рациональность использования сырья; составить план цеха с расстановкой оборудования (в масштабе), описать технологические линии и организацию рабочих мест в цехе, рациональность расстановки оборудования, используемый инвентарь, посуду; отметить соблюдение технологии приготовления, имеющиеся отклонения и влияние их на качество продукции; наличие отходов и их использование.

Ниже представлены конкретные задания по цехам.

###### 3.1 Овощной цех

Закрепить навыки по механической кулинарной обработке картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и других овощей, грибов; уметь готовить полуфабрикаты из них.

В отчете привести данные о цехе в соответствии с вышеуказанными вопросами. Установить

процентное соотношение овощей, поступающих в цех, определить количество отходов при механической кулинарной обработке картофеля и овощей, сравнить с данными Сборника рецептур.

### 3.2 Мясо-рыбный, птице-гольевой цехи

Закрепить навыки по подготовке сырья к механической кулинарной обработке, по разделке говяжьих, свиных, бараньих туш, обработке птицы, рыбы и субпродуктов (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, натуральные рубленые, из котлетной и кнельной масс), в том числе для фирменных блюд предприятия. В отчете привести данные о цехе в соответствии с вышеуказанными вопросами (п. 6.3.).

Установить процентное соотношение отдельных видов сырья, поступающего в цех; определить выход кулинарных частей и количество отходов, в том числе костей, при механической обработке туш (полутуш, четвертин) скота, птицы, рыбы, субпродуктов; сравнить с данными сборников рецептур. Отметить условия и сроки хранения полуфабрикатов, марку (тип) установленного в цехе оборудования, продолжительность его работы.

### 3.3 Горячий цех

Отразить режим работы, технологические линии, ассортимент и количество кулинарной продукции горячего цеха за два дня. Изучить особенности приготовления каждой группы блюд из продуктов, подвергнутых различным способам тепловой обработки: супов, блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, рыбы и морепродуктов; мяса и мясопродуктов, гарниров, соусов, сладких блюд и напитков.

Кроме общих вопросов - указать факторы, влияющие на потери и снижение пищевой ценности готовых изделий; - указать посуду, применяемую для обработки, ее размеры, вместимость. Привести массу или количество одновременно обрабатываемых полуфабрикатов в стационарном оборудовании и наплитной посуде (по заданию руководителя); определить фактическое время работы теплового и механического оборудования; технико-технологические карты на фирменные блюда (по заданию руководителя).

### 3.4 Холодный цех

Освоить технологию приготовления, порционирования и оформления закусок, сладких блюд и напитков.

Освоить приемы нарезки гастрономических продуктов, мяса и мясопродуктов, рыбы, овощей. Особое внимание обратить на оформление продукции холодного цеха, условия и правила подачи.

### 3.5 Мучной (кондитерский) цех

Производственная мощность цеха. Состав помещений. Научиться готовить тесто различных видов, фарши, отделочные полуфабрикаты и мучные кондитерские изделия. Изучить действующую документацию на продукцию цеха. Освоить разделку теста, приготовление полуфабрикатов, тепловую обработку и отделку готовых изделий. Освоить правила эксплуатации механического и теплового оборудования.

Дополнительно к общим вопросам в отчете по практике отразить: процентное соотношение различных видов теста, отделочных полуфабрикатов и изделий,готавливаемых за день; установить температурный режим тепловой обработки полуфабрикатов из теста и изменение массы - упек, припек (по заданию руководителя), вместимость кондитерских листов по количеству и массе выпекаемых изделий.

## 4 Раздача и обслуживание потребителей

Приобрести навыки порционирования, оформления и отпуска готовых блюд. Ознакомиться с инвентарем и посудой, применяемой для раздачи пищи; их характеристика и назначение. Освоить подготовку раздачи к работе. Изучить применяемые формы и методы обслуживания потребителей, дать оценку качества обслуживания. Организация работы официанта, администратора (метрдоателя) зала, бармена. Особенности повседневного и банкетного обслуживания. В отчете должны быть отражены:

тип раздачи, применяемое оборудование;

инвентарь и посуда;

поступление и реализация готовой продукции, ее учет;

формы, методы и качество обслуживания потребителей.

## 5 Работа заведующего производством

Знать должностные обязанности заведующего производством, уметь составлять меню и заявки на продукты, получать и распределять их по участкам производства. Научиться отпускать кулинарную продукцию в филиалы предприятия и оформлять товарные отчеты, вести учет материальных

ценностей. Отметить виды, формы и методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, применяемые на предприятии. Освоить бракераж блюд, уметь заполнять бракеражный журнал.

Отразить состав ежедневного отчета о работе производства, представить копии документов (накладные и др.). Отметить наличие нормативной технологической документации на производстве; какие формы первичной учетной документации имеются (калькуляционные карты, план-меню и др.); какая документация ведется (журналы и т.д.).

#### 6 Общие вопросы деятельности предприятия

Отметить санитарное состояние производственных помещений, оборудования; дать оценку соблюдения санитарных требований в процессе выполнения технологических операций, при раздаче готовой продукции, мойке кухонной и столовой посуды; наличие специальных помещений; моющих и дезинфицирующих средств, необходимой обработки и др. Соблюдение личной гигиены работниками предприятий.

В отчете отразить санитарно-гигиенические условия труда работников: освещение, температуру, уровень шума, влажность и др.; рациональность применяемого режима труда и отдыха

#### 7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Совместный рабочий график проведения практики (приложение 1)

#### 7.3.2. Индивидуальное задание

Индивидуальное задание (приложение 2)

#### 7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (Приложение 3)

#### 7.4. Отчет по практике

Отчет по практике (приложение 4)

### **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### *По заявлению студента*

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

- применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.

- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики.

### **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

#### **Основная литература:**

1. Васюкова А. Т.. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: сборник. - Москва: Дашков и К°, 2018. - 208 с.

2. Васильева И. В., Мясникова Е. Н., Безряднова А. С.. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата. - Москва: Юрайт,

3. Васюкова А. Т.. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 208 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415315>

4. Васюкова А., Любецкая Т.Р.. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 416 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/512131>

#### **Дополнительная литература:**

1. Васюкова А. Т.. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. – Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/430289>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии - без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.