



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)
ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:

Руководитель ОП

Л.В. Левочкина Левочкина Л.В.
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

Ю.В. Приходько Приходько Ю.В.
«11» июля 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА В
ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2018

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) являются знакомство со спецификой предприятий общественного питания; закрепление, расширение и углубление знаний и умений студентов в области технологии и организации производства кулинарной продукции, оборудования предприятий общественного питания, освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья и готовой продукции;
- ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и процессам производства всех видов готовой продукции;
- изучить технологию производства полуфабрикатов и готовой продукции и внести предложения по совершенствованию технологии;

- освоить рабочую профессию (повар, кондитер) в зависимости от базы практики;
- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;
- закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомиться с организацией контроля качества продукции и санитарным режимом на предприятии;
- изучить технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания;
- ознакомиться с особенностями организации обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;
- выполнение индивидуального задания.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» ОС ВО ДВФУ по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2 курсе в 4 семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Введение в основы технологии», «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Товароведение продовольственных товаров», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технология продукции общественного питания», «Организация и», «Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки» и др.), а также при прохождении других видов практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – научно-исследовательская, организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности.

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 2 курса).

Время проведения практики: 4 семестр.

Место проведения практики: Инновационный технологический центр ШЭМ, Учебно-производственный центр «Индустрия питания», предприятия общественного питания г. Владивостока и Приморского края.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны, закусочное и др.) различных форм собственности (ИП, ООО, ОАО и др.), а также цеха розничной торговли и предприятия, вырабатывающие кулинарную продукцию промышленными методами (фабрики-кухни, цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции), укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные современным торгово-технологическим оборудованием.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Умеет	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг

		установленным нормам
	Владеет	способами осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Владеет	Навыками работы на различных видах технологического оборудования
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	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых технологических процессов
	Умеет	проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	навыками организации технологического процесса производства продукции питания
ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	Знает	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
	Умеет	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	современными информационными технологиями, способами управления информацией с использованием

		прикладных программ деловой сферы деятельности
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умеет	Измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Способы расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Владеет	Способами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, способами оценки и планирования инноваций в производство
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Способы организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию
	Владеет	Способами организации документооборота по производству на

		предприятия питания, способами использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания
--	--	---

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) составляет 2 недели (108 часов, 3 з.е.).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной и технической документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение заданий практики в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (20 ч)	Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности начинается с общей характеристика предприятия: тип, класс, форма собственности, год пуска, организационно-правовая форма, особенности расположения и район деятельности, режима работы предприятия, контингента посетителей, формы обслуживания.

Обеспеченность посадочными местами (количество залов, филиалов и отделений и количество мест в них), классификация услуг предприятия.

Информацию, полученную на технологической практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Общая характеристика предприятия
2. Характеристика складского хозяйства предприятия (со всеми таблицами)
3. Организация производственных цехов
4. Заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный и др.)
5. Доготовочные цеха (горячий, холодный, кондитерский и др.)
6. Организация раздачи готовой продукции и обслуживания посетителей
7. Организация контроля производства продукции
8. Санитарный режим предприятия
9. Сбор и использование отходов в предприятии

10. Оснащенность предприятия технологическим оборудованием

Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

Введение

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия

Общая характеристика предприятия: тип, класс, форма собственности, год пуска, организационно-правовая форма.

Особенности расположения и район деятельности.

Режим работы предприятия, контингент посетителей, формы обслуживания.

Обеспеченность посадочными местами (количество залов, филиалов и отделений и количество мест в них).

Классификация услуг предприятия.

Структура аппарата управления предприятием, организационно-правовая форма предприятия, взаимоотношения с подведомственными предприятиями и вышестоящими организациями.

Строительный характер здания, расположение производственных, торговых, административно-бытовых, складских и технических помещений.

Представить план предприятия (Масштаб 1:100) с расстановкой в производственных цехах торгово-технологического оборудования.

Складское хозяйство предприятия

Источники поступления сырья, система снабжения предприятия сырьем (полуфабрикатами). Сопроводительная документация на поступающее сырье (наличие сертификата качества и др.).

Состояние складского хозяйства, количество и наименование складских помещений и охлаждаемых камер.

Ассортимент поступающего сырья, полуфабрикатов, условия хранения. Соблюдение товарного соседства в складской группе помещений, в виде Таблицы.

График завоза продуктов в складское хозяйство и порядок отпуска их на производство. Оформление документации.

Предложения по улучшению работы складского хозяйства и анализ правильности расположения складских помещений с учетом потоков приемки и отпуска сырья на производство.

Производственные цеха предприятия

Режим работы цеха.

Назначение цехов.

Численность основных и вспомогательных работников цеха, их квалификация и организация рабочих мест.

Производственная программа цеха в форме Таблицы.

Ассортимент поступающего в цех сырья и ассортимент выпускаемых цехом полуфабрикатов (за период работы в цехе) или готовой кулинарной продукции (оформить в виде таблицы).

Ассортимент фирменных блюд, выпускаемых предприятием, технология их производства (представить в виде технологических карт).

Наличие технологических, технико-технологических карт и другой нормативно-технической документации в цехах предприятия.

Обеспеченность производственных цехов механическим, тепловым, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехах с учетом технологических линий обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции (показать на плане предприятия).

Степень оснащенности рабочих мест в заготовочных и доготовочных цехах инструментами, инвентарем, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции.

Соблюдение в предприятии санитарных требований:

- при первичной обработке сырья и производстве полуфабрикатов;
- при производстве готовой кулинарной продукции (супов, вторых блюд, сладких, холодных блюд, напитков);
- при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, фаршей и отделочных полуфабрикатов;
- при раздаче готовой продукции.

Анализ соблюдения технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии (по цехам) и предложения по его совершенствованию.

Заготовочные цеха (овощной, мясной, рыбный, мясо-рыбный, птице-гольевой)

Отработать приемы первичной обработки сырья, перерабатываемого в предприятии:

- овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и др.);
- мяса (крупного рогатого и мелкого домашнего скота) и субпродуктов;
- птицы;
- рыбы;
- нерыбных продуктов моря (кальмара, гребешка и др.).

Отработать приемы:

- нарезки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых овощей;
- нарезки мясных мелкокусковых и приготовления порционных полуфабрикатов;
- первичной обработки и производства полуфабрикатов из субпродуктов;
- приготовления натурально-рубленной и котлетной масс и приемов порционирования, формования полуфабрикатов.

Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых цехами оформить в Таблицы 1-6.

По овощному цеху

Овощной цех предназначен для очистки и изготовления полуфабрикатов очищенного картофеля, корнеплодов, капусты, репчатого лука, сезонных овощей и зелени.

Таблица 1 – Характеристика полуфабрикатов из овощей

Вид овощей	Форма нарезки	Кулинарное использование

Указать условия хранения и сроки реализации выпускаемой продукции.

По мясо-рыбному цеху

Мясо-рыбный цех предназначен для обработки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов и изготовления из них полуфабрикатов.

Таблица 2 – Характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Крупнокусковой полуфабрикат	Вид порционного и мелкокускового полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката по форме, размерам, виду панировки	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Таблица 3 – Характеристика полуфабрикатов из птицы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Таблица 4 – Характеристика полуфабрикатов из рыбы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способы тепловой обработки

Таблица 5 – Характеристика полуфабрикатов из натурально-рубленной котлетной массы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Таблица 6 – Характеристика полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря

Вид нерыбного сырья	Состояние сырья	Способ обработки	Потери при первичной обработке, % к массе брутто	Наименование полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Предложения по совершенствованию технологии производства полуфабрикатов в предприятии.

Догоготовочные цеха (горячий, холодный, мучной, кондитерский)

Примерный перечень блюд для проработки студентами на производственной практике представлен в Приложении 5.

По горячему цеху

В горячем цехе организуют: участок (технологическую линию) для приготовления супов, участок приготовления (технологическую линию) для приготовления вторых горячих блюд, участок (технологическую линию) приготовления горячих напитков

Приготовление супов.

Усвоить технологию приготовления бульонов (мясо-костного, костного, рыбного, из птицы) в предприятии.

Освоить технологию супов:

- заправочных (щей, борщей, рассольников);
- прозрачных;
- пюреобразных.

Ассортимент супов гарниров и прозрачных бульонов, выпускаемых в предприятии представить в Таблице 7.

Таблица 7 – Ассортимент супов

Ассортимент супов	Жидкая основа	Гарнир

Указать температуру отпуска первых блюд и сроки реализации.

Приготовление вторых блюд.

Ассортимент вторых блюд, выпускаемых в предприятия (овощных, мясных, рыбных, из птицы, круп и т.д.) оформить в таблицу.

Таблица 8 – Ассортимент вторых блюд

Ассортимент вторых блюд	Группа	Способ тепловой обработки	Выход готового изделия	Характерные особенности и способы подачи блюда

Указать температуру отпуска вторых блюд и сроки реализации.

Ассортимент порционных и фирменных блюд выпускаемых в предприятии оформить в таблицу.

Таблица 9 – Ассортимент порционных и фирменных блюд

Ассортимент фирменных блюд	Группа блюд	Способ тепловой обработки	Состав сырья	Характерные особенности приготовления и способы подачи блюда. Посуда для подачи.

Технологические карты фирменных блюд представить в приложении к отчету.

Ассортимент соусов, вырабатываемых в предприятии для приготовления и подачи блюд оформить в таблицу.

Таблица 10 – Ассортимент соусов

Ассортимент соусов	Использование	Принцип подбора к изделиям, блюдам

Приготовление гарниров.

Ассортимент гарниров, вырабатываемых в предприятии оформить в таблицу.

Таблица 11 – Ассортимент гарниров

Ассортимент гарниров (простых и сложных)	Способ обработки		Гидро модуль при тепловой обработке	Выход круп, бобовых, макаронных изделий	Использование	Вид кулинарного изделия
	первичной	Тепловой				

Предложения по совершенствованию технологического процесса производства супов, вторых блюд, гарниров и соусов в предприятии.

По холодному цеху.

Наличие в холодном цехе линий по производству холодных, сладких блюд, напитков и их обеспеченность инструментом, посудой, инвентарем.

Ассортимент выпускаемых в предприятии холодных блюд и закусок.

Таблица 12 – Гарниры и соусы, используемые для приготовления и отпуска блюд

Ассортимент холодных блюд	Группа холодных блюд	Гарнир	Соус	Особенности оформления и подачи	Посуда для подачи

Таблица 13 – Ассортимент сладких блюд (холодных, горячих)

Наименование сладких блюд	Температура подачи °С	Краткая характеристика	Особенности оформления и отпуска	Посуда для подачи

Таблица 14 – Ассортимент холодных напитков собственного производства и коктейлей, выпускаемых предприятием

Наименование напитков и коктейлей	Основное сырье	Особенности подачи

Таблица 15 – Ассортимент фирменных холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков

Ассортимент фирменных блюд, закусок, напитков	Группа блюд	Способ предварительной обработки (тепловой, первичной)	Состав сырья	Характерные особенности приготовления, оформления и подачи	Посуда, используемая для подачи

Предложения по совершенствованию технологии производства холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков в предприятии.

По кондитерскому (мучному) цеху

Наличие отделений по производству булочных и кондитерских изделий, оборудования, инструментов и инвентаря в них.

Ассортимент изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, выпускаемых цехом.

Таблица 16 – Ассортимент фаршей и отделочных полуфабрикатов, используемых для производства изделий из теста

Наименование изделия	Вид теста	Вид фарша	Вид отделочного полуфабриката	Краткая характеристика изделия

Предложения по совершенствованию работы цеха.

Организация раздачи готовой продукции и обслуживания посетителей

Режим работы раздаточной.

Приемы порционирования и оформления блюд.

Посуда, используемая при отпуске блюд (холодных, первых, вторых, сладких) и напитков.

Оценка качества обслуживания посетителей: качество пищи, соблюдение установленного ассортимента блюд в течение дня, разнообразие блюд по дням недели и способам тепловой обработки.

Особенности обслуживания посетителей в столовых и ресторанах (в дневное и вечернее время).

Обслуживание банкетов, торжественных вечеров. Ассортимент блюд на них.

Прогрессивные формы обслуживания потребителей.

Предложения по улучшению раздачи готовой продукции и обслуживания потребителей.

Организация контроля за качеством выпускаемой продукции

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии. Соответствие их нормативам (сборник рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТ).

Формы контроля технологического процесса производства продукции в предприятии.

Состав бракеражной комиссии и наличие бракеражного журнала. Организация и проведение бракеража в предприятии. Внутриведомственный контроль со стороны контролирующих органов и его периодичность.

Санитарный режим предприятия

Санитарное состояние производственных цехов и других помещений, оборудования, тары, кухонной посуды, инструментов, инвентаря. Их дезинфекция.

Соблюдение санитарных требований мойки столовой и кухонной посуды и ее хранения. Оборудование и моющие средства, используемые для мойки столовой и кухонной посуды на предприятии.

Соблюдение сроков и условий хранения сырья, полуфабрикатов и реализации готовой продукции.

Соблюдение правил личной гигиены работниками производства.

Сбор и использование отходов в предприятии

Источники образования отходов. Их сбор и использование в предприятии. Условия и сроки хранения пищевых отходов.

Таблица 17 – Условия и сроки хранения отходов

Источники образования отходов	Общее количество, кг	Пути использования			Условия и сроки хранения
		В пищевых целях, на переработку	На корм скоту	Не используются	

Оснащенность предприятия технологическим оборудованием

Обеспеченность заготовочных и доготовочных цехов технологическим оборудованием (тепловым, механическим; показать на плане предприятия).

Обеспеченность цехов и складского хозяйства предприятия холодильным оборудованием.

Наличие весо-измерительного оборудования в цехах и на предприятии в целом. Его состояние.

Оборудование раздаточных линий.

Средства малой механизации, применяемые на складе при приемке и отпуске сырья.

Коэффициент использования технологического оборудования в производственных цехах и предложения по его эффективному использованию.

Технологическое состояние и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования в предприятии. Соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании.

Наличие защитных средств, приспособлений у машин, аппаратов и наглядной агитации по безопасным условиям работы на оборудовании.

Выводы

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен представить отчет о практике (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не

носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М:КНОРУС, 2010. – 331 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356780&theme=FEFU>
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.- М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-144336&theme=FEFU>
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. – М.: КР, 2013. – 321 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736375&theme=FEFU>
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.. – М.: МИМ 2014. – 557 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342768&theme=FEFU>

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост. М. Т. Лабзина]. - СПб.: «Гиорд», 2014. – 768 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350109&theme=FEFU>

6. Технология производства продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2, Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие для вузов / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 415 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

4. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. - М.: ДеЛи принт, 2011.- 655 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664746&theme=FEFU>

5. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».

6. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства : все рецепты. - М.: Центрполиграф, 2004. – 976 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

7. Большая книга о вкусной и полезной пище / [авт.-сост. И. Михайлова]. М.: Эксмо, 2009.- 1024 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:359027&theme=FEFU>

8. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 320 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342295&theme=FEFU>
9. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – М. – ДК. – 2015. – 495 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-513905&theme=FEFU>
10. Гомеостаз и питание : учебное пособие для вузов / О. Я. Мезенова М.: Колос, 2010.- 319 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664803&theme=FEFU>
11. Шариков Л. П. Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание : практическое пособие / М.: Альфа - пресс, 2009.- 234с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356049&theme=FEFU>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. Википедия - <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны, закусочное и др.) различных форм собственности (ИП, ООО, ОАО и др.), а также цеха розничной торговли и предприятия, вырабатывающие кулинарную

продукцию промышленными методами (фабрики-кухни, цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции), укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные современным торгово-технологическим оборудованием.

Используемая приборная база для производственной практики:

– холодильник Океан RFD-325B – прибор для поддержания заданной температуры;

– мясорубка Unit-ugr-452 – прибор для гомогенизации проб;

– печь СВЧ – прибор для нагревания и разморозки продуктов;

– плита кухонная – прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

– кофемолка, миксер, блендер – приборы для гомогенизации проб.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

Составитель(и):

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ____ » _____ 2018 г. № ____.

Форма титульного листа отчета о практике



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

_____ (полное наименование предприятия)

Выполнил студент гр. Б _____
_____ А.Д. Иванов

Руководитель практики
_____ В.И. Смирнов

Отчет защищен:
с оценкой _____

_____ И.О. Фамилия
подпись
« ____ » _____ 20 г.

Регистрационный № _____
« ____ » _____ 20 г.

_____ И.О. Фамилия
подпись

Практика пройдена в срок
с « ____ » _____ 20 г.
по « ____ » _____ 20 г.
на предприятии _____

Форма дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

№ п/п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета

Отчет защищен « ____ » _____ 20__ г.

С оценкой _____

Руководитель от департамента _____

И.О. Фамилия _____

Форма направления на практику



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
 (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практику по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности

студент (ка) 2 курса бакалавриата

_____ **Фамилия Имя Отчество** _____ **группы** _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ **производственной практики**
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
 на срок _____ с _____ **201** по _____ **201**

Руководитель практики по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности

М.П. _____ (должность, уч.звание) _____ (подпись) _____ (И.О.Ф)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	