

**РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

Факультет гостеприимства и туристской индустрии
Кафедра технологии и организации общественного питания

УТВЕРЖДАЮ

Проректор РМАТ – директор
Московского филиала



А.С. Соколов

13 января 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продуктов и организация
общественного питания»

квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Б2.У

Москва
2016

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), обязательными при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продуктов и организация общественного питания» образовательными учреждениями высшего образования на территории Российской Федерации, имеющими государственную аккредитацию, утвержденную приказом от 12 ноября 2015 г. №1332.

Рабочая программа составлена на основе учебного плана направления подготовки и предназначена для обучения студентов Российской международной академии туризма.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПОР. Протокол № 5 от «12» 01 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического отдела

Жар
«13» января 2016 г.

Декан факультета

[Подпись]
«13» 01 2016 г.

Зав. библиотекой

[Подпись]
«13» января 2016 г.

1. Вид практики, способы и формы ее проведения.

Вид практики: учебная

Форма проведения практики:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения практики: стационарная и выездная.

Учебная практика проводится на ознакомительных экскурсиях на предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающиеся производством и реализацией кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий.

Целями учебной практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им первичных практических, умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности по направлению 19.04.03 «Технология продукции и организация общественного питания», а также подготовка к дальнейшему осознанному изучению дисциплин профессионального цикла и получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности.

Основные задачи учебной практики:

- формирование умений и навыков применения теоретических знаний и реализации общепрофессиональных компетенций;
- развитие и накопление профессиональных умений и навыков;
- ознакомление с сущностью работы, организационной структурой предприятия общественного питания;
- ознакомление с организацией производства и обслуживания в предприятиях по месту прохождения практики;
- сбор и анализ информации по индивидуальному заданию;
- выступление с докладами на научно-практических конференциях по итогам практики;
- составление отчетов по результатам этапов практики;
- систематизация полученных данных.

Учебная практика представляет первую часть Блока 2 учебного плана и базируется на учебных дисциплинах, освоенных студентами в 1 и 2 курсах обучения.

Практика направлена на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести практические навыки и умения по общекультурным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям:

ОК-5 ОК-6 ОК-9 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОК-7 ПК-1 ПК-4
 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-10 ПК-15 ПК-16 ПК-19 ПК-22 ПК-24

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)	Содержание компетенции (в результате прохождения практики студент должен)		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	профессионально-ориентированную риторичеку, методы создания понятных текстов	Использовать профессионально-ориентированную риторичеку	Навыками социального взаимодействия на одном из иностранных языков
2	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Источники и профессиональной информации	получать и обрабатывать информацию из различных источников . структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	Навыками интерпретации, структурирования и оформления документации
	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных	уметь применять методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	основными методами защиты производственного персонала

			бедствий			
	ОК-7	способностью самоорганизации самообразованию	к и	средства развития достоинств и устранения недостатков	критически оценивать свои достоинства и недостатки	навыками саморазвития, повышения своей квалификации и мастерства
	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам		Нормы качества производимой продукции	осуществлять технологический контроль соответствия качества	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции
3	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		Требования техники безопасности разных классов предприятий питания	эксплуатировать различные виды технологического оборудования	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями и техники безопасности
	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов		Фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания	Участвовать в организации производства и организации обслуживания	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания
4	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных		Технические средства для	основы организации и осуществле	Навыками использования технических средства для

		параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	измерения основных параметров технологических процессов	технологического процесса производства продукции питания	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	технические средства и технологии на предприятии	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Методами обосновывания принятие конкретного технического решения
	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	документооборот по производству на предприятии питания	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию	Способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на	Методы контроля процесса продаж	анализировать информацию по результатам продаж	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

		предприятиях питания			
	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать информацию	Методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии и гостеприимства	анализировать и оценивать результаты деятельности производства	Методами поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	Системы поддержки и здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Навыками обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовую базу в области продаж продукции и производства и услуг	Применять нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Методы мониторинга и анализировать результаты финансово-хозяйственной	проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности	Навыками мониторинга и анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания

			деятельно сти	предприяти я питания	
	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка	Навыками поиска, выбора и использования новой информации в области развития потребительского рынка

3. Место практики в структуре образовательной программы бакалавриата

В ходе учебной практики студенты получают практические навыки и закрепляют теоретические знания, полученные при изучении предшествующих учебной практике дисциплин (табл. 1):

Таблица 1 – Предшествующие учебной практике дисциплины

№п/п	Освоенные учебные дисциплины	Семестр
1	История	1
2	Иностранный язык	1,2
3	Экономика	1
4	Основы речевой коммуникации	2
5	Психология	2
6	Народы России	2
7	Основы права	2
8	Организация учебной работы студентов (или Введение в профессию)	1
9	Математика	1,2
10	Физика	1,2
11	Информатика	2
12	Компьютерный практикум	1
13	Основы энергосбережения и энергоэффективности	1
14	Неорганическая химия	1
15	Органическая химия	2
16	Теплотехника	2

Знания, опыт и навыки, полученные в ходе учебной практики студенты применяют в ходе освоения последующих дисциплин образовательной программы (табл. 2)

Таблица 2 – последующие дисциплины и виды практик

№п/п	Учебные дисциплины	Семестр
1	Экология	3
2	Менеджмент	4
3	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	3
4	Безопасность продуктов питания, пищевые и БАД	3,4
5	Микробиология, физиология, санитария и гигиена питания	5,6
6	Проектирование предприятий общественного питания	7
7	Оборудование предприятий общественного питания	6
8	Товароведение продовольственных товаров	6
9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6,7,8
10	Организация питания туристов	5
11	Производственно-хозяйственная деятельность предприятий питания	7,8
12	Безопасность жизнедеятельности	6
13	Практика производственная	4,6,8

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с учебным планом по направлению объем учебной нагрузки по Учебной практике составляет 4 зачетные единицы, т.е. 144 часа учебной нагрузки.

В соответствии с Графиком учебного процесса студентов РМАТ учебная практика студентов очного отделения организуется в 4-м семестре 2 курса на 43,44 и 45 неделе учебного года продолжительностью 16 учебных дней.

Трудоемкость практики

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах
2	4	4	2,5	144

Объем и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры				
		1	2	3	4	5

5. Содержание практики

Программа учебной практики предусматривает знакомство студентов с общей структурой предприятия и с организацией работы отдельных его производственных подразделений:

- складской группы;
- овощного, мясорыбного, горячего, холодного, кондитерского цехов;
- торговой группы, включая отделение мойки и сани-тарной обработки столовой посуды, а также производственного инвентаря.

Общие положения

При общем знакомстве с предприятием студент должен выяснить следующие сведения: тип предприятия общественного питания, часы работы, обслуживаемый контингент, ассортимент выпускаемой продукции, состав и взаимосвязь помещений (производственные, торговые, складские, технические, подсобные).

Программа учебной (ознакомительной) практики предусматривает освоение студентами непосредственных навыков работы на определенных рабочих местах. Перечень рабочих мест зависит от типа предприятия, на котором осуществляется практика, а также от того, работает ли предприятие по полному производственному циклу или использует полуфабрикаты. В зависимости от этого студент должен отработать на различных производственных операциях в течение 3–5 дней.

Складская группа

При знакомстве со складской группой студент изучает ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие, перечень предприятий-поставщиков, графики завоза, правила приемки, условия

и сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов и продуктов, ассортимент продуктов, закупаемых предприятием на рынках, у частных лиц за наличный расчет, оформление закупок.

Оборудование, используемое в складских помещениях: холодильное, подъемно-транспортное, весоизмерительное, тара, стеллажи, подтоварники.

Оценка санитарного состояния кладовой сухих продуктов, холодильных камер, моечной тары и других помещений.

Студент должен сформулировать предложения по возможным направлениям совершенствования организации работы складской группы.

Технологическая часть

В ходе освоения технологической части практики студент знакомится с основными операциями по подготовке сырья, приготовлению полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на предприятии, а также с организацией потребления готовой продукции.

*Механическая кулинарная обработка овощей,
плодов и грибов*

Получение навыков по механической кулинарной обработке овощей, плодов, грибов, зелени, выполнение элементов фигурной нарезки, приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (при отсутствии данных в сборниках рецептов). Оценка санитарного состояния цеха обработки зелени и овощного цеха.

*Механическая кулинарная обработка мяса
и мясных продуктов*

Получение навыков по механической кулинарной обработке говядины, свинины, телятины, сельскохозяйственной птицы, кролика, дичи, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелко-кусковых), а также изделий из рубленой и котлетной масс, фаршированных и др. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Оценка санитарного состояния мясного или доготовочного цехов.

*Механическая кулинарная обработка рыбы
и морепродуктов*

Получение навыков по механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов различной кулинарной готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов. Оценка санитарного состояния рыбного цеха.

Приготовление холодных блюд и закусок

Знакомство с программой работы холодного цеха. Приготовление открытых и закрытых бутербродов, банкетных закусок.

Холодные закуски из рыбы и рыбных гастрономических продуктов: рыба фаршированная, ассорти рыбное, заливные рыбы и нерыбных продуктов моря и т. д.

Холодные закуски из мяса и мясных гастрономических продуктов: паштеты из печени, форшмаки и другие блюда, заливные из птицы, дичи, мясных продуктов в форме; курица, поросенок фаршированные; филе из кур, дичи фаршированные.

Приготовление салатов и винегретов. Яйца фаршированные. Приготовление холодных закусок из овощей и грибов, овощи фаршированные, икра из овощей и грибов. Оценка санитарного состояния холодного цеха.

Приготовление горячих закусок

Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из рыбы, мяса, птицы, грибов. Горячие закуски из нерыбных морепродуктов: устриц, мидий, морского гребешка, трепангов, кальмара, креветок, лангустов, крабов, омаров, речных раков.

Приготовление супов

Знакомство с производственной программой горячего цеха.

Общие приемы приготовления заправочных супов, под-готовка бульонов, гарниров, порядок их закладки, заправка супов, доведение до вкуса, правила отпуска. Приготовление супов повышенной сложности.

Борщи, щи из свежей и квашеной капусты, зеленые щи из щавеля и др. Солянки. Приготовление и отпуск солянки сборной мясной, рыбной, из птицы и дичи, грибной. Приготовление супов-пюре и супов-кремов из овощей, круп, бобовых и мясopодуктов. Холодные супы. Приготовление и отпуск окрошки, свекольника, ботвиньи, борща холодного, щей зеленых, сладких супов. Приготовление молочных супов. Супы прозрачные. Гарниры, пирожки, гренки к прозрачным бульонам.

Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов

Изучение способов и режимов тепловой кулинарной обработки подготовленных продуктов и полуфабрикатов

в зависимости от различных факторов. Определение норм отходов и потерь при тепловой кулинарной обработке.

Приготовление блюд из отварных, припущенных, жареных, запеченных картофеля, овощей и грибов, в том числе повышенной сложности. Отварные овощи, припущенные

с маслом и др. Картофель и овощи, тушеные с разными добавками (грибы, копчености, свежие помидоры, жареный лук и др.). Овощное рагу. Фаршированные овощи.

Картофель и овощи, жаренные с небольшим количеством жира и во фритюре. Овощные котлеты, крокеты, шницель из капусты. Грибы и овощи запеченные. Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления овощных блюд и гарниров.

Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Способы и режимы тепловой обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Запеканки и пудинги из круп, крупеники. Бобовые в соусе, пюре из бобовых, запеканки из бобовых. Макароны с ветчиной и др.; макароны запеченные, макаронник, лапшевник. Национальные блюда их круп, бобовых и макаронных изделий. Гарниры из бобовых и макаронных изделий. Принципы подбора гарниров к различным блюдам.

Приготовление блюд из яиц и творога

Приготовление яичницы натуральной и с различными продуктами. Приготовление и отпуск натуральных и фаршированных омлетов. Использование яиц в виде меланжа, яичного порошка. Блюда из творога – пудинги, запеканки и др.

Приготовление блюд из рыбы, морепродуктов и раков

Изучение способов и режимов тепловой кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов. Определение норм отходов и потерь при тепловой кулинарной обработке. Приготовление блюд из отварной, припущенной, тушеной, жареной и запеченной рыбы. Рыба, жаренная с небольшим количеством жира и во фритюре. Приготовление и отпуск блюд из рыбы. Гарниры и соусы, используемые при подаче рыбных блюд из субпродуктов.

Приготовление блюд из мяса

Изучение способов и режимов тепловой кулинарной обработки продуктов и полуфабрикатов. Определение норм отходов и потерь при тепловой кулинарной обработке.

Приготовление и отпуск блюд из отварной говядины, телятины, свинины, баранины, отварного языка, отварных мозгов и др. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного крупным куском. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного из натуральных порционных полуфабрикатов (бифштекс, филе, лангет, антрекот, эскалоп, котлеты натуральные), а также из порционных панированных полуфабрикатов (ромштекс, шницель, котлеты отбивные), из мелкокусковых полуфабрикатов (бефстроганов, поджарка, шашлык).

Приготовление и отпуск блюд из жареных и тушеных мяса и субпродуктов: мясо, тушенное крупными кусками; азу; гуляш; рагу из баранины; свинины; плов; печень, тушенная в соусе и др.

Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса и субпродуктов. Блюда из мяса диких животных.

Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

Изучение способов и режимов тепловой кулинарной обработки подготовленных продуктов и полуфабрикатов. Определение норм отходов и потерь при тепловой кулинарной обработке. Птица и кролик отварные. Птица, дичь, кролик, жаренные целыми тушками, частями тушек и порционными кусками. Котлеты натуральные, фаршированные и рубленые из птицы, дичи и кролика.

Приготовление соусов

Полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. Приготовление бульонов для соусов, пассерование муки. Соус красный основной и его производные. Соус белый основной и его производные. Соусы грибные, сметанные, молочные, яично-масленные. Соусы холодные. Использование в кулинарной практике соусов промышленного производства (томатных, фруктовых, майонезов и др.).

Приготовление сладких блюд

Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд: желеобразующих веществ, сиропов, плодово-ягодных пюре, орехов; взбивание сливок и сметаны, яичных белков и др. Обработка и подача свежих ягод, плодов, цитрусовых, бахчевых, ананасов, киви, бананов и др. Компоты, ягоды и

плоды в сиропе. Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, мороженое. Горячие сладкие блюда: пудинги, яблоки в тесте жареные, шарлотки, суфле и др. Изучение ассортимента и технологии приготовления десертов.

Приготовление напитков

Приготовление и способы подачи чая и кофе. Сбитни. Приготовление и отпуск какао на молоке, с мороженым, с шоколадом. Горячие напитки с вином. Молочные и сливочные холодные напитки, плодово-ягодные напитки, безалкогольные коктейли (сливочные, молочные, десертные и др.). Крюшон, прохладительные напитки сложного приготовления (джулепы, щербеты, физы, коблеры, флипы, айс-кремы, санди). Приготовление кваса и других национальных напитков.

Приготовление мучных блюд и гарниров

Приготовление и отпуск мучных блюд (пельменей, вареников, блинов, блинчиков, оладий) и мучных гарниров (лапши домашней, клецок, гренок, профитролей, волованов, тарталеток для закусок). Оценка санитарного состояния мучного отделения. Предложения по улучшению организации его работы.

Приготовление мучных кулинарных изделий и фаршей

Опарное и безопарное дрожжевое тесто. Слоеное дрожжевое тесто. Приготовление пирожков, пончиков, чебурек, ватрушек, расстегаев, кулебяк, беляшей и др. Приготовление фаршей: из мяса, рыбы, овощей, картофеля, грибов, круп, творога, фруктов, ягод. Изучение правил выпечки изделий из теста, жарки во фритюре и жарки с небольшим количеством жира.

Приготовление мучных кондитерских и булочных изделий

Организация рабочих мест кондитеров в кондитерском цехе. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Полу-фабрикаты бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воз-душные, крошковые. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Приготовление тортов и пирожных. Приготовление кексов, рулетов, печенья, пряников, сдобных булочных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Национальные мучные кондитерские и булочные изделия. Оценка санитарного состояния кондитерского цеха. Предложения по улучшению организации его работы.

Приготовление блюд для диетического питания

Приготовление блюд и напитков для диет № 2, 5, 7, 8, 10, 15. Приготовление блюд, напитков и мучных кондитерских изделий для питания детей младшего, среднего и старшего школьного возраста.

Работа в торговой группе, в моечной столовой и кухонной посуде:

Требования к оборудованию, инвентарю, мебели, столовой, посуде и столовым приборам. Подготовка торгового зала к работе. Перемещение из зала использованной посуды. Организация работы моечной столовой посуды. Очистка посуды от остатков пищи, мытье, стерилизация. Требования к

моющим средствам. Хранение чистой посуды и подача ее в раздаточную. Мойка кухонной посуды.

Сбор, хранение и утилизация пищевых и непищевых отходов производства. Предложения по организации работы торговой группы.

Научно-исследовательская работа:

В ходе учебной практики студенту необходимо провести исследование по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение. Так же студентом должен быть проведен анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции общественного питания на предприятиях того же типа, что и место проведения практики.

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики студент представляет **дневник** практики и **отчет** объемом 10–15 страниц рукописного текста. Отчет должен содержать следующие разделы:

Титульный лист

Содержание:

1. Введение
2. Общее описание предприятия
 - 2.1. Форма собственности, история создания, место-расположение
 - 2.2. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции
 - 2.3. Способы реализации продукции
 - 2.4. Структура предприятия (количество помещений, их назначение)
3. Технологическая часть
 - 3.1. Применяемое сырье и полуфабрикаты
 - 3.2. Последовательность операций производственного процесса
 - 3.3. Применяемое торгово-технологическое оборудование
 - 3.4. Режимы приготовления готовой кулинарной продукции и блюд
4. Организация работы на отдельных рабочих местах (отдельно на каждом из рабочих мест, на котором работал практикант)
 - 4.1. Последовательность операций, их цикличность и продолжительность
 - 4.2. Предложения по улучшению условий труда и совершенствованию отдельных операций
5. Заключение (общее впечатление о предприятии, предложения по улучшению работы)
6. Список использованной литературы

Форма титульного листа отчета представлена в Приложении 5.

К оформлению отчета предъявляются следующие требования:

- печатается на компьютере на одной стороне белой бумаги формата А4 (210 x 297 мм.) через полтора интервала. Шрифт печати № 12 или 14;

- объем отчета должен составлять 15-20 страниц машинописного текста, напечатанных на стандартных листах указанного формата;
- текст следует печатать, соблюдая установленные размеры полей: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее - 15 мм, нижнее - 20 мм;
- допускается вписывание в отпечатанный текст отдельных слов, формул, знаков черными чернилами или черной тушью; исправление опечаток и графических неточностей производится штрихом и нанесением на том же месте исправленного изображения машинописным способом или от руки черными чернилами или черной тушью;
- фамилии, названия учреждений, фирм, географические названия и другие имена собственные приводятся в тексте на языке оригинала. Допускается транслитерирование имен собственных и приведение их на русском языке с добавлением в скобках (при первом упоминании в тексте) оригинального названия.

В отчете по практике материал необходимо распределить по отдельным главам. Главы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

Весь иллюстративный материал может быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего документа или раздела. В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и, через точку, порядковый номер рисунка в нем (например, 2.1.). В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы и рисунки и другой графический материал.

Список использованных источников и литературы оформляется по ГОСТ 7.1 - 2003, как правило, на языке выходных сведений: автор (ФИО), название источника; место издания, издательство, год издания, количество страниц.

Приложения должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение», его порядкового номера (без знака №); оно должно иметь тематический заголовок, отражающий содержание данного приложения, выполненный прописными буквами.

Правильно оформленный отчет о практике распечатывается и скрепляется. С отчетом обязательно должен ознакомиться руководитель практики от организации, после чего он дает письменный отзыв (характеристику) о выполнении студентом программы практики. Данный отзыв в краткой форме оформляется в дневнике практиканта, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и печатью организации.

Промежуточной аттестацией по практике является дифференцированный зачет. Зачет принимается специально назначенной комиссией в составе из трех преподавателей выпускающей кафедры по утвержденному расписанию.

Комиссии должны быть представлены все требуемые материалы (дневник, отчет, индивидуальный договор). В ходе зачета комиссия рассматривает представленные материалы и принимает отчет студента. В ходе отчета студенту могут быть заданы вопросы об особенностях работы на предприятии.

В случае, если студент по уважительной или неуважительной причине не выполнил программу практики или получил неудовлетворительную оценку при защите отчета он имеет право повторно пройти практику на одном из предприятий баз практик в свободное от учебных занятий время и повторно пройти аттестацию в дополнительную сессию на условиях сдачи академических задолженностей .

Так же по результатам практики студент должен подготовить доклад-выступление для студенческой научно-практической конференции «Проблемы практической подготовки студентов для индустрии туризма и гостеприимства» и/или «Безопасность и качество сырья и технологий приготовления продуктов общественного питания».

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

код	Содержание компетенции	Этапы формирования семестры
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	
Б1.Б.3	Иностранный язык (английский)	1-4
Б1.В.ОД.2	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	1
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой иностранный разговорный язык	5
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи	5
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	
Б1.Б.1	История	1
Б1.Б.2	Философия	1
Б1.Б.5	Социология	2
Б1.В.ОД.1	Культурология	1
Б1.В.ОД.2	Этическая и психологическая культура на предприятиях питания	1
Б1.В.ДВ.2.2	Психология	6
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	
Б1.В.ДВ.2.2	Психология	
Б1.В.ДВ.3.2	История российской пищевой промышленности	
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	
	Экология	3

Б1.Б.10		
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	2
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Б1.Б.10	Экология	3
Б1.Б.12	Механика	3
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	6
Б1.Б.26	Оборудование предприятий общественного питания	6
Б1.Б.27	Теплотехника	5
Б1.Б.28	Электротехника и электроника	2
Б1.В.ОД.9	Пищевая биотехнология	6
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б1.Б.21	Проектирование предприятий общественного питания	6
Б1.В.ОД.19	Обслуживание на предприятиях питания	8
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой иностранный разговорный язык	5
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи	5
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	8
Б1.В.ДВ.6.1	Организация сетевого ресторанного сервиса	8
Б1.В.ДВ.9.2	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства	8
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
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	
Б1.Б.9	Физика	1,2
Б1.Б.13	Биохимия	4
Б1.Б.15	Неорганическая химия	1
Б1.Б.17	Физическая и коллоидная химия	4
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	4,5
Б1.Б.20	Санитария и гигиена питания	6
Б1.В.ОД.8	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	6
Б1.В.ОД.13	Метрология, стандартизация и сертификация	5
Б1.В.ОД.14	Холодильная техника и технология	7
Б1.В.ОД.15	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	5
Б1.В.ОД.16	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	6,7
Б1.В.ОД.17	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	7
Б1.В.ОД.18	Технология кулинарной продукции стран мира	7
Б1.В.ДВ.3.1	Химия пищевых продуктов	5,6
Б1.В.ДВ.8.1	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	7
Б1.В.ДВ.8.2	Технология и организация дошкольного и школьного питания	7
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	
Б1.Б.10	Экология	3
Б1.Б.12	Механика	3
Б1.Б.13	Биохимия	4

Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств	6
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	
Б1.Б.18	Технология продукции общественного питания	4,5
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	
Б1.В.ОД.15	Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	5
Б1.В.ДВ.5.1	Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания	8
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	5
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	4
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	6,8
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	5
Б1.В.ОД.11	Логистика	3
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8

ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	
Б1.Б.6	Менеджмент	2
Б1.В.ДВ.5.2	Менеджмент ресторанных услуг	8
Б1.В.ДВ.7.2	Компьютерный бухгалтерский учет	7
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	
Б1.Б.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4
Б1.Б.22	Товароведение продовольственных товаров	5
Б1.В.ОД.5	Правовое регулирование профессиональной деятельности	2
Б1.В.ОД.13	Метрология, стандартизация и сертификация	5
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	
Б1.Б.4	Экономика	3
Б1.В.ДВ.2.1	Бухгалтерский учет, калькуляция в общественном питании	6
Б1.В.ДВ.7.1	Экономика предприятий общественного питания	7
Б2.У.1	Учебная практика	4
Б2.П.1	Производственная практика	6,8
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	
Б1.Б.8	Математика	1,2,3
Б1.Б.13	Биохимия	4
Б1.Б.15	Неорганическая химия	1
Б1.Б.16	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3
Б1.В.ОД.7	Микробиология	3
Б1.В.ОД.12	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	5
	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	7

Б1.В.ДВ.4.1		
Б2.П.1	Производственная практика	6,88
ИГА	Итоговая государственная аттестация	8

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

В соответствии с Положением РМАТ (п.4.3) по итогам аттестации выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Паспорт фонда оценочных средств
(информационная справка по БРС оценки результатов обучения)
по учебной практике
Форма промежуточного контроля дифференцированный зачет
Этап обучения 4 семестр (3 курс для з/о)**

	Наименование разделов и тем дисциплины	Формы текущего контроля	Коды контролируемых компетенции	Количество баллов по шкале БРС в соответствии с уровнем освоенности компетенции	
				Уровни освоенности компетенций	Баллы по шкале БРС
1	Учебная практика	Заполнение дневника практики	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	1-4
				Базовый	5-7
				Повышенный	8-10
2	Учебная практика	Подготовка отчета практики	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	5-10
				Базовый	11-15
				Повышенный	16-20
3.	Учебная практика	Оценка руководителя от предприятия уровня сформированности компетенций	ОК-4,7,10,11,12 ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Пороговый	10-15
				Базовый	16-19
				Повышенный	20-25
	Посещаемость			%	0-15
	Выступление на конференции				0-10

	Форма итогового контроля знаний Дифференцированный Зачет	Защита презентации	ОК-4,7,10,11,12	Пороговый	5-10
			ПК-7,10-14,16,20,21,22,25,28,29,33,34,35	Базовый	11-15
				Повышенный	16-20

Эти критерии оценок по принципам формирования совпадают с критериями предъявляемым к уровням освоения.

1. **Оценка «отлично» (повышенный уровень освоения)** выставляется по следующим критериям: • четкий и полный ответ на семинарском занятии по вопросам, заданным на дом, без использования конспекта лекций с дополнением ответа интересным материалом и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;

оригинальное решение сложных задач, впервые предлагаемых на практических занятиях, с обоснованием решения и ссылками на соответствующую литературу;

- доклад на индивидуальном или семинарском занятии на актуальную тему с анализом сложных экономических вопросов на основании проработки 2-3 источников литературы и исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя и аудитории;

- реферат, выполненный по вопросам, предназначенным для самостоятельной проработки, с глубокой проработкой теоретических и правовых аспектов, хорошо представленной полемикой по дискуссионным вопросам, оформлением, соответствующим стандартам, списком литературы из 3-5 источников и ссылками на них по тексту.

2. **Оценка «хорошо» (базовый уровень освоения)** выставляется по следующим критериям:

- четкий и полный ответ на семинарском занятии без использования конспекта лекций, но неверные ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ только в пределах материала лекций, правильные ответы на дополнительные вопросы;

- правильное решение задачи без пояснений;

доклад на основании одного источника литературы без ответов на дополнительные вопросы;

- реферат, не удовлетворяющий всем требованиям, но содержащий интересный материал.

3. **Оценка «удовлетворительно» (пороговый уровень освоения)** выставляется по следующим критериям:

- слабый ответ в пределах текста лекций без использования конспекта, неверные или сбивчивые ответы на дополнительные вопросы или их отсутствие; или ответ с использованием конспекта (чтение отдельных моментов или в целом лекции) и наличие удовлетворительного ответа на дополнительные вопросы;

- решение задач с подсказками со стороны преподавателя и аудитории;

- доклад, частично или полностью читаемый по источнику литературы, неточные ответы на вопросы преподавателя.

4. **Оценка «неудовлетворительно» (не освоено)** выставляется по следующим критериям:

- очень слабый ответ со сбивчивым чтением конспекта лекций, неспособность ответить на вопросы преподавателя и аудитории;

- неспособность решить задачу без помощи преподавателя и аудитории.

5. Отказ выставляется за неспособность студента воспроизвести материал или отказ от ответа. В случае «отказа» студенту выставляется оценка 0.

При оценке итогов работы студента на практике принимается во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от организации.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

семестр	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2	<i>Вводно-ознакомительный по общим вопросам деятельности предприятия</i>	<p>Усвоить вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Структурировать задачи учебной практики и составить индивидуальный план их выполнения</p> <p>Изучить правила соблюдения личной гигиены и санитарии в предприятиях питания</p> <p>Составить перечень нормативных документов в области санитарии и гигиены регламентирующих деятельность предприятия.</p> <p>Изучить процесс обслуживания потребителей в зале предприятия.</p> <p>Ознакомиться со структурой предприятия и составить перечень и схему взаимосвязи производственных цехов,</p>	<p>Дневник, отражающий работу ежедневную работу студента по выполнению заданий раздела практики.</p> <p>Общая характеристика предприятия общественного питания;</p> <p>Структура предприятия и схема взаимосвязи производственных цехов, складских, административно-бытовых и торговых помещений.</p> <p>Требования техники безопасности, правила личной гигиены и санитарии в предприятиях питания. Нормативные документы регламентирующие эти требования.</p> <p>Организация процесса обслуживания потребителей</p>

		складских, административно-бытовых и торговых помещений.	в зале предприятия
2	<i>Организация и осуществление процесса производства продукции.</i>	<p>Изучить требования по приему сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Изучить работу заготовочных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицебельного.</p> <p>Изучить работу доготовочных и специализированных цехов: горячего, холодного, кондитерского.</p> <p>Обучиться пользованию техническими средствами за степенью готовности блюд и кулинарных изделий</p>	<p>Характеристика складской группы предприятия общественного питания;</p> <p>Характеристика заготовочных цехов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мясного цеха – птицебельного цеха – рыбного цеха – овощного цеха. <p>Характеристика доготовочных цехов предприятия общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – холодного цеха – горячего цеха - кондитерского <p>Перечень и назначение основных контрольно-измерительных приборов, используемых в данном предприятии</p>

3. Форма промежуточного контроля Дифференцированный зачет с оценкой
Контрольное задание промежуточного контроля - Подготовка и защита презентации на тему: «Анализ деятельности предприятия общественного питания на примере __ (база практики) __».

Презентация готовится на основе отчета и ее структура соответствует структуре отчета.

Шкала оценивания презентации:

Критерии выполнения учебного задания	Минимальный ответ	Изложенный, раскрытый ответ	Законченный, полный ответ	Образцовый, примерный; достойный подражания ответ
показатели				
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ

	2 б	сделаны и/или выводы не обоснованы. 3б	привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы . 4 б	проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. 5 б
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. 2 б	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. 3 б.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. 4 б	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. 5 б
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. 2 б	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. 3 б	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации. 4б	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. 5 б
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы. 2 б	Только ответы на элементарные вопросы. 3 б	Ответы на вопросы полные и/или частично полные. 4б	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений. 5б
Итого				20 б

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;

индивидуализации обучения;

модульном принципе структурирования учебного процесса;

вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;

открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;

единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;

строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Промежуточная аттестация проводится не позднее 15 сентября 3го семестра. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 41 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания. Смирнова И.Р., А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская – СПб.: Троицкий мост -2011.-232с.

Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
3. ГОСТ Р 53106-2008 - Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
4. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания
5. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
6. ГОСТ 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
7. ГОСТ Р 50647-2010 "Общественное питание термины и определения»
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079—01. — М.: Минздрав РФ, 2001.-72 с.
9. Строительные нормы и правила СНиП 2.08.02—89. Общественные здания и сооружения. - М.: ЦИТП, 1989. - 40 с.
10. Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. МГСН. 4.14-98. М.: 1998.-70с.
11. 1. Микробиология. Красникова Л.В. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 296с.
12. 2. Пищевые и биологически активные добавки к пище: учеб. пособие/ И.Р. Смирнова, Ю.М. Плаксин; Российская международная академия туризма. – М.: Логос, 2012. – 128с.
13. 3. Кутина О.И., Шленская Т.В., Земцова М.Э., Боева А.Ю., Д.А. Сьяков. Пищевая ценность и безопасность океанических рыб. Монография. – М.: Пищепромиздат, 2010. – 68с
14. 2. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания. Вытовтов А.А. – СПб.: Гиорд,2010.-232с.
15. 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л.Е. – СПб.: ПрофиКС,2010.-776с.
16. Журналы:
17. «Питание и общество»,
18. «Вы и Ваш ресторан»,
19. «Ресторанный бизнес»,
20. «Ресторатор»,
21. «Food Technologies»,
22. "Food engineering»
23. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно практический журнал. Орел: Госуниверситет – УНПК,2014. (ЭБС – Университетская библиотека Онлайн)

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

1. Пакет программ MS Office; MS Excel; корпоративные информационные системы, Научная электронная библиотека «Университетская библиотека» СПС «Консультант Плюс»

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Учебная практика студентов организуется на предприятиях сферы общественного питания. Базами практик являются турагентские и туроператорские предприятия. Со всеми предприятиями базами практик заключен договор об организации практики студентов, либо более широкий договор о сотрудничестве, в котором оговаривается в том числе и организация практики студентов. Для студентов, обучающихся по очно-заочной форме и заочной форме, базами практики могут являться предприятия и организации, на которых они работают.

РАЗРАБОТЧИКИ:

зав. кафедрой «Технология
и организация общественного питания»
академик РАЕН, доктор ветеринарных наук,
профессор

Смирнова И.Р.

ЭКСПЕРТЫ:

Президент Национальной Гильдии
Шеф-поваров России



Филин А.Н.

Генеральный директор
ООО Ресторанный комплекс «Измайлово»



Козлов В.А.

Образец титульного листа отчета по учебной практике

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ
РОССИЙСКОЙ МЕЖДУНАРОДНОЙ АКАДЕМИИ ТУРИЗМА

Факультет _____

Кафедра _____

Отчет

по _____ практике

(вид практики)

Выполнил(-а) студент(-ка) ____ курса _____ группы

(Ф.И.О.) _____

Консультант _____

(Преподаватель Академии)

Руководитель _____

(Директор/руководитель организации)

г. Москва

20__ г.

Листы отчета

Дата отработки	Содержание раздела (этапа)	Отработка этапа	Роспись преподавателя