**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**

1. Цели производственной практики

- закрепить теоретические знания, полученные студентами в процессе обучения в институте по дисциплинам «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством и сертификация услуг общественного питания», «Санитария и гигиена»;
- приобрести практические навыки решения производственных и хозяйственных ситуаций на предприятиях общественного питания.

2. Задачи производственной практики

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом и в отдельных цехах;
- ознакомление с характером и содержанием работы бригадиров и начальников цехов, заведующих производством, су-шеф поваров, технологов;
- приобретение практических навыков в оперативном планировании производства;
- ознакомление с ведением учета продукции и других товарно-материальных ценностей по цехам и в целом на предприятии;
- изучение системы материальной ответственности;
- изучение системы технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативной, технической и технологической документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятиях общественного питания;
- изучение технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и инструментов, участие в мероприятиях по эффективному использованию оборудования;
- приобретение навыков в проведении инструктажей по технике безопасности;

- разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышение качества продукции, расширение ассортимента.

3. Место производственной практики в структуре ООП ВПО специалитета

Для прохождения производственной практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания, Пищевые и биологически активные добавки, Технология продукции общественного питания, Автоматизированные базы данных, Оборудование предприятий общественного питания, Экономика и организация производства, Проектирование предприятий общественного питания, Продукты функционального питания, Технология хранения сырья в общественном питании.

Производственная практика является предшествующей для изучения следующих дисциплин: Менеджмент и маркетинг, Исследование и контроль качества продуктов общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Рациональное использование вторичного сырья, Технология производства функциональных продуктов питания.

4. Формы проведения производственной практики

Форма проведения производственной практики – производственная, осуществляется на базе предприятий общественного питания.

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется, на базе предприятий общественного питания в сроки, предусмотренные учебным планом и графиком учебного процесса

– по окончании восьмого семестра 4 курса, срок проведения 4 недели;

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной практики обучающийся должен знать:

- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий, физиологического состояния питающихся и других факторов; изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки;

- требования к качеству кулинарной продукции и услуг, назначение испытательных лабораторий; требования к их материально-технологической базе и персоналу; контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению;

- организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, отличительные особенности отдельных типов и классов, организацию материально-технологического снабжения, складского и тарного хозяйства;

- классификацию услуг и общие требования к ним; особенности, формы, средства и методы и обслуживания потребителей; правила составления меню, карт вин; требования к обслуживающему персоналу;

- оборудование предприятий общественного питания, его классификацию, устройство, принцип действия, назначение, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации;

- правовые аспекты работы предприятий общественного питания в современных условиях;

- основы проектирования предприятий общественного питания, составление проектно-сметной документации, методы технологических и технических расчетов, принципы размещения оборудования;

владеть:

- методами теоретического и экспериментального исследования в области

технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;

- практическими навыками производства кулинарной продукции и организации производства.

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики:

составляет 4 недели, 216 часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарными требованиями. Общее ознакомление с предприятием, прохождение инструктажа	44				Оформление отчета
2	Ознакомление с работой складского хозяйства	44				Оформление отчета
3	Практика на рабочих местах с выполнением обязанностей бригадиров, начальников цехов: мясного, рыбного, птице-гольевого, овощного, холодного, горячего, мучного, кондитерского	48				Оформление отчета
4	Практика на рабочих местах с выполнением обязанностей дублеров зав. производством (его заместителя) или инженера-технолога	44				Оформление отчета
5	Аттестация, оформление и защита отчета и индивидуального задания	36				Оформление, защита отчета

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

Студенты проходят практику в качестве дублеров или на штатной должности бригадиров, начальников цехов, заместителей заведующих производством, су-шеф поваров с выполнением соответствующих функций в соответствии с должностными инструкциями.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.
2. Виды услуг оказываемых предприятием общественного питания и требования к ним.
3. Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.
4. Содержание, значение, основные задачи и направления научной организации труда в общественном питании.
5. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность, задачи, методы нормирования труда.
6. Сущность и этапы оперативного планирования производства.
7. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность ее разработки.
8. Этапы разработки меню и плана-меню предприятия, порядок включения блюд в меню, ассортиментный минимум продукции для предприятий различных типов, принципы формирования меню и карты вин.

9. Назначение и функции оперативного контроля. Виды и характеристика производственной документации.
10. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест.
11. Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах.
12. Организация работы овощного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования, нормы оснащённости цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
13. Организация работы мясного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
14. Организация работы рыбного цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
15. Организация работы птице-гольевого цеха. Основные виды инвентаря и оборудования. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
16. Организация рабочих мест и труда в горячем цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
17. Организация рабочих мест и труда в горячем цехе. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе.
18. Организация работы кулинарного, мучного и кондитерского цехов.
19. Организация снабжения предприятий общественного питания.
20. Организация работы складских помещений и тарного хозяйства. Хранения и отпуск продуктов из кладовых.
21. Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения.

22. Организация экспедиционно-диспетчерской работы на предприятиях общественного питания.
23. Организация материально-технической базы предприятия общественного питания.
24. Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.
25. Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем.
26. Спрос и реклама на предприятиях общественного питания. Значение, виды, средства рекламы.
27. Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.
28. Характеристика торговых помещений. Требования к интерьеру.
29. Формы и методы обслуживания на предприятиях общественного питания. Прогрессивные методы обслуживания.
30. Виды и назначение торговых помещений, подготовка их к обслуживанию, виды и характеристика оборудования, устанавливаемого в них.
31. Характеристика методов обслуживания потребителей: самообслуживание, обслуживание персоналом.
32. Создание интерьера торговых залов, современные тенденции интерьера.
33. Классификация и характеристика посуды для напитков, используемых на предприятиях питания.
34. Классификация и назначение столовых приборов, используемых на предприятиях питания.
35. Характеристика столового белья.
36. Общее понятие сервиса и услуг. Термины, определения, классификация и характеристика услуг на предприятиях питания в гостинице.

37. Организация обслуживания социально-ориентированных предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей (по месту работы).
38. Организация обслуживания потребителей в столовых по месту работы и учебы. Основные методы и формы обслуживания, формы расчета за питание
39. Обслуживания приемов и банкетов.
40. Виды, характеристика и особенности обслуживания дипломатических приемов.
41. Характеристика и организация обслуживания банкетов с полным и частичным обслуживанием официантами.
42. Комбинированные банкеты и приемы. Способы подачи блюд, сервировка столов.
43. Характеристика и особенности сервировки стола при обслуживании русским и английским методами.
44. Характеристика и особенности сервировки стола при обслуживании французским и европейским методами.
45. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей.
46. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
47. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
48. Тематические банкеты.
49. Специальные виды услуг и формы обслуживания.
50. Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов.
51. Обслуживание в гостиницах, местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий, пассажиров различных видов транспорта.

52. Обслуживание VIP - персон. Требования к залам для приема VIP – персон. Особенности подачи блюд.
53. Организация обслуживания иностранных туристов. Традиции и кухни народов мира.
54. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков на предприятиях питания.
55. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
56. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
57. Организация обслуживания свадебных банкетов на предприятиях питания.
58. Организация банкета – чайный стол на предприятиях питания.
59. Современные формы обслуживания.
60. Правила этикета и деловой протокол.

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Итоговой формой аттестации прохождения производственной практики является оценка в виде дифференцированного зачета, форма отчетности – отчет.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : [учеб. пособие для вузов] / Н.А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с

б) дополнительная литература:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 208 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Рациональное питание, пищевые добавки и биостимуляторы»// [Электронный ресурс]. – Сетевой режим доступа: <http://www.rae.ru/rp/>

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Материально-техническое обеспечение производственной практики включает прохождение производственной практики на современных предприятиях централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехническое оборудование.