

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Костромской государственный университет»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **НАИМЕНОВАНИЕ**

Направление подготовки «**19.03.04 -Технология продукции и организация  
общественного питания**»

Направленность «**Ресторанное дело**»

Квалификация (степень) выпускника: **бакалавр**

**Кострома**

Программа учебной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриат), утвержденному Приказом МОиН РФ от 12 ноября 2015г № 1332

Разработал:

- Иванова Ольга Владимировна, зав.кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент;
- Денисенко Татьяна Анатольевна, доцент кафедры Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров, к.т.н., доцент.

Рецензенты:

Иванова Лариса Юрьевна, руководитель службы по работе с сотрудниками ООО «Азимут-Кострома»

ПРОГРАММА УТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 10 от 02.06.2016 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 2 от 12.09.2016 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 12 от 01.06.2017 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 13 от 30.06.2017 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 14 от 20.06.2018 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 15.05.2019 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 28.04.2020 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

УТВЕРЖДЕНО:

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 12 от 25.05.2021 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 8 от 18.03.2022 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

ПРОГРАММА ПЕРЕУТВЕРЖДЕНА

На заседании кафедры ДТМиЭПТ

Протокол заседания кафедры № 9 от 03.04.2023 г.

Заведующий кафедрой Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы  
потребительских товаров

Иванова О.В., к.т.н., доцент

## 1. Цели и задачи практики

**Цель практики** – получение студентами начальной информации и приобретение практических навыков, связанных с технологией продукции и организацией общественного питания, ресторанным делом, производственным процессом предприятий общественного питания, а именно:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, обладанием высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способностью использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

**Задачи практики** направлены на формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении профессиональных дисциплин;
- изучение производственно-технологической деятельности организаций в сфере технологии продукции и организации общественного питания;
- ознакомление со структурой производственного предприятия, режимом его работы, штатным персоналом; производственными процессами на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- ознакомление с работой производства и процессов снабжения, хранения и передвижения продуктов внутри предприятия питания;
- ознакомление с процессами приготовления и оформления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов для различных категорий потребителей с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции;
- знакомство с деятельностью производства и другими видами деятельности предприятия питания;
- изучение системы обеспечения качества и безопасности продукции предприятия питания;
- знакомство с действующей на предприятии питания системой продаж продукции производства и контроля деятельности производства; концепцией ценообразования на блюда, продвижении бренда и стратегии развития предприятия питания;
- изучение программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания, процесса обслуживания гостей;
- знакомство с организацией профессионального обучения и аттестации работников производства, системой поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания;
- изучение гастрономических привычек и особенностей приготовления блюд кухонь мира;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания;

- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

**Тип учебной практики:** получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

**Способ проведения :** стационарная, выездная

**Виды деятельности, на которые ориентирована практика** - организационно-управленческая

## 2. Планируемые результаты прохождения практики

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**знать:**

- основы психологии личности
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- сущность и значение информации в развитии личности
- технологическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания
- особенности потребительского рынка
- необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
- нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг

**уметь:**

- анализировать различные ситуации и решать межличностные конфликты
- работать в команде и толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- самостоятельно формулировать цели и задачи в профессиональной деятельности и получать практические результаты при их решении
- определять вид технологического оборудования, используемого на предприятии общественного питания
- осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
- использовать подручные средства при необходимости при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятии
- использовать действующие технические регламенты, стандарты, свод правил

**владеть:**

- навыками устной и письменной речи на русском и иностранном языках для общения в профессиональной области
- навыками толерантного восприятия и общения
- навыками самоорганизации и самообразования
- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования
- навыками систематизации и обобщения информации
- навыками использования необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
- нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

**освоить компетенции:**

ОК-5 - способен к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

ОК-6 - способен работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

ОК-7 - способен к самоорганизации и самообразованию

ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания  
 ПК-15 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию  
 ПК-18 - готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия  
 ПК-19 - владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

### 3. Место учебной/производственной практики в структуре ОП

Практика относится к вариативной части учебного плана. *Учебная* практика проводится на предприятиях общественного питания или на кафедрах и в лабораториях ВУЗа, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, после теоретического обучения:

Для очной формы обучения практика рассредоточена в течении 6 семестра.

Для заочной формы обучения практика сосредоточенная после 6 семестра - (2 недели) с общей продолжительностью в 108 ак.ч.

Распределение времени практики

Продолжительность рабочего дня	Продолжительность рабочей недели на предприятии	Оформление документации по практике	Общая недельная нагрузка	
			На предприятия	Самостоятельно
6 часов	5 дней	1 день в неделю	30 часов	6 часов

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет – не более 24 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ), в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Программа практики базируется на практических и теоретических курсах, изучаемых студентами в 1 - 6 семестрах.

Учебная практика бакалавра базируется на освоении следующих циклов (разделы) ОП, предметов, курсов, дисциплин:

#### **Дисциплины (модули) базовой части:**

Химия, Культурология, Физико-химические методы исследования, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания.

#### **Дисциплины (модули) вариативной части:**

История мировой и отечественной кулинарной культуры, Поведение потребителя, Безопасность производственных товаров, Электротехника, основы электроники и автоматики.

После прохождения вышеуказанных дисциплин студент должен:

#### **знать:**

- социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности, основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- знать правила организации ресурсосберегающего производства, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства, методы расчета прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-30);

**уметь:**

- осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных в области развития потребительского рынка, индустрии питания и гостеприимства, систематизировать и обобщать ее (ОПК-1, ПК-15);
- эксплуатировать различные виды технологического оборудования соблюдая требования техники безопасности разных классов предприятий общественного питания (ОПК-4);
- 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 (ПК-4);
- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);
- формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23);
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

**владеть:**

- навыками социального взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (ОК-2, ОК-6);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);
- способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

Полученные знания, умения и навыки могут быть использованы студентами при изучении последующих учебных дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена»; «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Современные технологии хранения пищевых продуктов», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Проектирование предприятий общественного питания».

#### **4. База проведения практики**

В соответствии с приказом Министерства науки и высшего образования в Российской Федерации № 855, Министерства Просвещения Российской Федерации № 390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся» практическая подготовка может быть организована:

1) непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (далее – образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки;

2) в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Учебная практика проводится в стационарной и выездной форме производственной деятельности на предприятиях отрасли. Выездные практики связаны с необходимостью направления обучающихся к местам проведения практик, расположенным вне города Кострома. Стационарные практики проводятся на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории г. Кострома.

К отбираемым для прохождения практики предприятиям, предъявляются следующие требования: соответствие направлению и виду практики; наличие сферы деятельности, соответствующей программе практики; наличие квалифицированных кадров для руководства практикой. Практика в организациях осуществляется на основе договоров о сотрудничестве, предварительно заключенных КГУ, в соответствии с которыми указанные организации независимо от их организационно-правовых форм обязуются предоставить студентам места для прохождения практики. Студент имеет возможность выбрать базу практики самостоятельно, в таком случае заключаются индивидуальные целевые договора на практику. Направление студентов на практику оформляется приказом ректора, проект которого подготавливается кафедрой.

Организацию проведения учебной практики по направлению 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, направленность Ресторанное дело и руководство студентами во время прохождения практики осуществляет кафедра Дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы качества потребительских товаров КГУ. Студентам, выходящим на практику, назначается руководитель практики из числа преподавателей кафедры, а также и руководитель на предприятии.

## 5. Структура и содержание учебной/производственной практики

№ п/п	Этапы прохождения практики	Содержание работ на практике	Знания, умения и навыки, получаемые обучающимися		Формы текущего контроля
1	Учебная (в 6-ом семестре) для <b>очной</b> формы обучения				
1.1	Подготовительный	Ознакомительные лекции: 1. знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 2. информация о требованиях к отчетным документам по практике; 3. инструктаж по технике безопасности. <b>6 ак.ч</b>	знания	- профессиональных задач и функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; - правил техники безопасности; - требований к отчетной документации по результатам прохождения практики.	УО
1.2	Производственный	Выполнение программы практики, сбор, обработка и систематизация	знания	- нормативно-правовых документов, регулирующих	УО, ПП



		<p>фактического и литературного материала. Содержание работ, изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативно-правовых актов российской федерации, регулирующих деятельность организаций питания;</li> <li>- требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способов организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- современных технологий контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания;</li> <li>- методов планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности</li> </ul>	<p>деятельность профильной организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностных обязанностей работы повара, шеф-повара или технолога;</li> <li>- сроки и условия хранения продуктов питания и готовых блюд;</li> <li>- требования и методы определения качества продуктов питания;</li> <li>- правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>- современные технологии контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания;</li> <li>- методы планирования, организации,</li> </ul>	
--	--	--	--	--

		<p>сотрудников организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</li> <li>- факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку</li> <li>- правил составления технологических карт и последовательностей;</li> <li>- технологий расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- методов определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья.</li> </ul> <p><b>48 ак.ч.</b></p>	<p>стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания.</p>	
			<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять технологические карты и последовательности.</li> </ul>	
			<p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья;</li> <li>- органолептической оценки качества продуктов.</li> </ul>	
1.3	Аналитический	<p>Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, анализ НТД и информации, полученной в ходе выполнения практической деятельности, подготовка рекомендаций по повышению уровня эффективности работы. Подготовка отчета по практике, получение отзыва руководителя практики от профильной организации (при необходимости).</p>	<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию</li> </ul>	ПК
			<p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности</li> </ul>	

		<b>48 ак.ч</b>			
1.4	Отчётный	Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации (при наличии), индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. <b>6 ак.ч.</b>	умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК
			навыки	- ораторского искусства и самопрезентации	
	ИТОГО	<b>108 ак.ч</b>			
2	Учебная (после 6-го семестра) для <b>заочной</b> формы обучения Студенты проходят практику в <i>качестве помощника повара или технолога</i>				
2.1	Подготовительный	Ознакомительные лекции: 1. знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 2. информация о требованиях к отчетным документам по практике; 3. знакомство с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. <b>6 ак.ч</b>	знания	- профессиональных задач и функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; - структуры предприятия и правил техники безопасности; - требований к отчетной документации по результатам прохождения практики.	УО
2.2	Производственный	Выполнение программы практики, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала. Содержание работ, изучение: - нормативно-правовых актов российской федерации, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов,	знания	- нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации; - должностных обязанностей работы повара, шеф-повара или технолога; - сроки и условия хранения продуктов питания и готовых блюд; - требования и методы определения качества продуктов питания; - правила использования	УО, ПП

		<p>используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>- требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>- технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- способов организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- современных технологий контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания;</li> <li>- методов планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания;</li> <li>- правил упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</li> <li>- факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку</li> </ul>		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания;</li> <li>- технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы организации питания, в том числе диетического;</li> <li>- теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы;</li> <li>- современные технологии контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания;</li> <li>- методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания.</li> </ul>	
			умения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковывать и складировать по заданию повара пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления, с учетом требований к</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правил составления технологических карт и последовательностей;</li> <li>- технологий расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- методов определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья.</li> </ul> <p><b>48 ак.ч.</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>безопасности и условиям хранения;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- составлять технологические карты и последовательности.</li> </ul>	
			навыки	<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>- определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья;</li> <li>- органолептической оценки качества продуктов.</li> </ul>	
2.3	Аналитический	<p>Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического материала, анализ НТД и информации, полученной в ходе выполнения практической деятельности, подготовка рекомендаций по повышению уровня эффективности работы. Подготовка отчета по практике, получение отзыва руководителя практики от профильной организации.</p> <p><b>48 ак.ч</b></p>	умения	- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию	ПК
			навыки	- подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности	
2.4	Отчётный	<p>Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации,</p>	умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК
			навыки	- ораторского искусства и самопрезентации	

		индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. <b>6 ак.ч.</b>			
	ИТОГО	<b>108 ак.ч</b>			

*Формы и методы текущего контроля:*

*ПП – практическая проверка;*

*Т – тестирование;*

*УО – устный опрос;*

*ПК – письменный контроль.*

### **. Методические материалы для обучающихся по прохождению практики**

ВУЗ разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики. Результаты практики определяются программами практики.

Отчёт по итогам прохождения практики включает в себя:

- публичную защиту (с докладом, презентаций и/или видеороликом);
- индивидуальное задание обучающегося (с этапами выполнения задания, график взаимодействия обучающегося с руководителем, в том числе с руководителем от предприятия/организации – места практики);
- отзыв руководителя практики от предприятия/организации – места практики (в характеристике отмечается: уровень сформированности компетенций на практике, самостоятельность обучающегося при выполнении заданий на практике, ответственность и другие качества обучающегося);
- отзыв руководителя практики от учебного заведения;
- дневник по практике (заполненный и с подписями);
- отчёт по практике в форме пояснительной записки (на титульном листе указываются: наименование вуза, кафедры, наименование практики, ФИО обучающегося, ФИО руководителя(лей), оценка).

### Учебная (в 6-ом семестре) для очной формы обучения

Введение (*Анализ предприятий общественного питания в Костроме, их концепции и кухни*)

1. «Региональное блюдо/продукт» (выбор блюда / продукта осуществляет руководитель практики)

- 1.1. История возникновения блюда (легенда) (*Анализ исторических рецептов блюда Костромы и Костромского края (возможно семейного рецепта; выбор рецепта для адаптации и проработки)*).
- 1.2. Составление технико-технологической карты (с фото);
- 1.3. Составление технологической последовательности на производимое блюдо (с указанием режимов работы; определение: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья);

2. «Историческая русская кухня» (выбор исторического периода осуществляет руководитель практики)

2.1. Постный стол (ассортимент блюд данного исторического периода)

2.1.1. История возникновения блюда (легенда) (Анализ исторических рецептов блюда Костромы и Костромского края (возможно семейного рецепта; выбор рецепта для адаптации и проработки)).

2.1.2. Составление технико-технологической карты (с фото);

2.1.3. Составление технологической последовательности на производимое блюдо (с указанием режимов работы; определение: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья);

2.1.4. Составление калькуляционной карты.

2.2. Повседневный стол (ассортимент блюд данного исторического периода)

2.2.1. История возникновения блюда (легенда) (Анализ исторических рецептов блюда Костромы и Костромского края (возможно семейного рецепта; выбор рецепта для адаптации и проработки)).

2.2.2. Составление технико-технологической карты (с фото);

2.2.3. Составление технологической последовательности на производимое блюдо (с указанием режимов работы; определение: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья);

2.2.4. Составление калькуляционной карты.

2.3. Праздничный стол (ассортимент блюд данного исторического периода)

2.3.1. История возникновения блюда (легенда) (Анализ исторических рецептов блюда Костромы и Костромского края (возможно семейного рецепта; выбор рецепта для адаптации и проработки)).

2.3.2. Составление технико-технологической карты (с фото);

2.3.3. Составление технологической последовательности на производимое блюдо (с указанием режимов работы; определение: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья);

2.3.4. Составление калькуляционной карты.

3. Производственно-хозяйственная организация работы предприятия общественного питания (нормативно-техническая документация предприятий общественного питания; требования экологической безопасности на предприятиях общественного питания; основные правила пищевой санитарии и личной гигиены; перечень помещений и оборудования, имеющих непосредственное отношение к производству пищевой продукции; проверка качества используемых в п.1 и 2 продуктов питания, условия и сроки хранения).

Заключение (проанализировать конкурентоспособность предложенных в работе блюд).

Список информационных источников

Приложение

Учебная (после 6-го семестра) для заочной формы обучения  
(работа в качестве помощника повара или технолога)

Введение (Анализ предприятий общественного питания в Костроме, их концепции и кухни)

1. Анализ мирового опыта инновационных методов технологий приготовления и подачи пищи.
2. Краткая характеристика предприятия (1. Общая характеристика: местонахождение предприятия общественного питания, тип собственности (в каком здании расположено, кому принадлежит здание, краткое его описание); организационная структура предприятия; численность работников; система управления персоналом; наименование, тип, классность предприятия, количество мест в зале, контингент потребителей. 2. Анализ предприятий-конкурентов и выявление конкурентных преимуществ).
3. Производственно-хозяйственная организация работы предприятия (нормативно-техническая документация предприятий общественного питания; требования экологической безопасности на предприятиях общественного питания; основные правила пищевой санитарии и личной гигиены; перечень помещений и оборудования, имеющих непосредственное отношение к производству пищевой продукции).
4. Рабочее место (должностная инструкция повара, шеф повара и /или технолога производства; выполняемые функции (в форме таблицы); техника безопасности на рабочем месте);
5. Особенности организации работы на месте прохождения практики:
  - 5.1. Организация приемки и проверка качеств продуктов питания (оформление заказа, ведение учета, проверка качества продуктов питания);
  - 5.2. Составление технико-технологической карты (привести пример, с фото);
  - 5.3. Составление технологической последовательности на производимое блюдо (привести пример, с указанием режимов работы; определение: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья);
  - 5.4. Система пищевой безопасности (как и на каких участках она соблюдается; внедрена ли система НАССР на предприятии);
  - 5.5. Анализ эффективности внедрения системы НАССР (при её внедрении).
6. Анализ работы повара, шеф-повара и / или технолога и рекомендации по их улучшению.

Заключение

Список информационных источников

Приложение

**. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики**

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
<b>а) основная:</b>		
1	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=358198">https://znanium.com/catalog/document?id=358198</a>



	- URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091474">https://znanium.com/catalog/product/1091474</a> . – Режим доступа: по подписке.	
2	Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1211780">https://znanium.com/catalog/product/1211780</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=367586">https://znanium.com/catalog/document?id=367586</a>
3	Григорян, Е. С. Маркетинг в общественном питании : учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025220. - ISBN 978-5-16-015320-9. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1025220">https://znanium.com/catalog/product/1025220</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=374038">https://znanium.com/catalog/document?id=374038</a>
4	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/925820">https://znanium.com/catalog/product/925820</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372762">https://znanium.com/catalog/document?id=372762</a>
<b>б) дополнительная:</b>		
	Правила оформления текстовых документов : руководящий документ по оформлению рефератов, отчетов о лабораторных работах, практиках, пояснительных записок к курсовым проектам и выпускным квалификационным работам / А. В. Басова, С. В. Боженко, Т. Н. Вахнина, И. Б. Горланова, И.А. Делекторская, А. А. Титунин, О. В. Тройченко, С. А. Угрюмов, С. Г. Шарабарина ; под общ. ред. О. В. Тройченко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Кострома : Изд-во Костром. гос. ун-та, 2017. – 47 с ЭБ	ЭБ
	Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.П. Мельников. — Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-906818-13-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1021474">https://znanium.com/catalog/product/1021474</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="https://znanium.com/catalog/document?id=339960">https://znanium.com/catalog/document?id=339960</a>
7	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6	<a href="http://znanium.com/catalog/product/415315">http://znanium.com/catalog/product/415315</a>
<b>Периодические издания</b>		
8	Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
9	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].	HYPERLINK " h

10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK " h
11	Мир ресторатора	<a href="http://mir-restoratora.ru/">http://mir-restoratora.ru/</a>
12	Ресторатор PRO	<a href="http://restorator.pro/">http://restorator.pro/</a>
13	Рестораторшеф	<a href="http://restoratorchef.ru/">http://restoratorchef.ru/</a>
14	Ресторанные ведомости	<a href="http://www.restoved.ru/">http://www.restoved.ru/</a>
15	Вопросы питания	<a href="http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html">http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html</a>
16	Restoranof.ru	<a href="http://restoranoff.ru/">http://restoranoff.ru/</a>
17	Food service	<a href="http://www.cafe-future.ru/">http://www.cafe-future.ru/</a>

### 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

№ п/п	Наименование электронного образовательного ресурса	Ссылка на электронный ресурс
1	Библиотека ГОСТов. Все ГОСТы, [Электронный ресурс],	<a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>
2	ЭБС «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>
4	ЭБС «Znanium»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
7	Портал пищевой промышленности	
8	Библиотека сферы HoReCa	
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
10	Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	HYPERLINK " h
11	Министерство промышленности и торговли	
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	h
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	h

### . Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Учебная практика проходит на базе предприятий Костромы, а также на площадках вуза. Материально-техническая база этих предприятий соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. По желанию студента возможно заключение

договора с предприятием из других городов России и зарубежья, обладающим необходимой материально-технической базой и отвечающим установленным требованиям.

Для консультаций во время прохождения конкретных этапов преддипломной практики и подготовки отчета может использоваться дистанционная форма общения.

Основными образовательными технологиями, используемыми на учебной практике, являются:

- проведение ознакомительных лекций;
- обсуждение материалов производственной практики с руководителем;
- ознакомительные беседы с сотрудниками производственных подразделений базы практики;
- проведение защиты отчета о практике.

Основными научно-производственными технологиями, используемыми на учебной практике, являются:

- сбор и компоновка научно-технической документации с целью углубленного исследования предметной области;
- непосредственное участие студента в решении научно-производственных задач организации, учреждения или предприятия (выполнение достаточно широкого спектра работ, связанных с отработкой профессиональных знаний, умений и навыков).

Для учебной практики специальное программное обеспечение не используется.