

**Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики (ознакомительной)
и методические указания**

Укрупненная группа	19.00.00 Промышленная экология и биотехнология
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	
Курс	I очная/ II заочная
Форма обучения	очная, заочная

**ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк
2020**

Министерство образования и науки
Донецкой Народной Республики

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой



«Утверждаю»

Председатель учебно-методического
Совета университета

Л. А. Омелянович

« 30 » 12 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики (ознакомительной)
и методические указания

направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
для обучающихся очной и заочной форм обучения

ГО ВПО «ДонНУЭТ»
Донецк
2020

Министерство образования и науки

Донецкой Народной Республики

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства продуктов
питания имени А. Ф. Коршуновой**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики (ознакомительной)
направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
для обучающихся очной и заочной форм обучения

Согласовано

ООО «Центр развития общественного
питания», г. Донецк

Директор  Е. А. Лайденов

« 25 » _____ 2020 г.

ГО ВПО «ДонНУЭТ»

Донецк

2020

УДК [640.43/.45:663/664]:378.147(076.5)
ББК 65.431я73+36.81я73+74.480.276я73
А72

Рецензенты:

Корнийчук В.Г., канд.техн.наук., доцент

Боровков С.А., канд.техн.наук., доцент

Антонова В. А.

А72 Учебная практика (ознакомительная). Рабочая программа и методические указания для обучающихся 1 курса очной и 2 курса заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. / В. А. Антонова, С. В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экон. и торг. им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг. произв. прод. пит. им. А. Ф. Коршуновой. – Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 39 с.

Рабочая программа разработана в соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программа бакалавриата.

В рабочей программе излагаются цели, задачи и содержание учебной ознакомительной практики, приведены структурно-логическая схема, спецификация требований для всех этапов практики, методические рекомендации по выполнению вопросов программы, отмечены формы и методы контроля за ходом практики, приведены требования к содержанию и оформлению отчета по практике, подведение итогов практики, представлен список литературы, который может быть использован при подготовке отчета и индивидуального задания.

УДК [640.43/.45:663/664]:378.147(076.5)
ББК 65.431я73+36.81я73+74.480.276я73

© Антонова В.А., Владимиров С.В., 2020
© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2020

Рабочая программа учебной практики (ознакомительной) и методические указания для обучающихся 1 курса очной и 2 курса заочной форм обучения направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

« 7 » декабря 2020 г. 39 с.

Разработчики:

Антонова Валерия Анатольевна, д-р. экон. наук, доцент

Владимиров Сергей Владимирович, канд. тех. наук, доцент

Рабочая программа учебной практики (ознакомительной) и методические указания утверждены на заседании кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
Протокол № 8 от «07» декабря 2020 г.

Зав. кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой


В.А. Антонова

«СОГЛАСОВАНО»

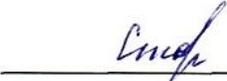
Программа рассмотрена и одобрена методической (экспертной) комиссией по направлениям подготовки факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
Протокол №8 от «21» декабря 2020 г.

Председатель методической (экспертной)
комиссии по направлениям подготовки
факультета ресторанно-
гостиничного бизнеса


Л.В.Крылова

Зав. учебно-методической лабораторией
инновационных технологий и качества
образования

« 26 » 12 2020 г.


Л.Д. Стародубцева

Одобрено Учебно-методическим Советом университета
Протокол № 5 от « 30 » 12 2020 г.

Председатель


Л.А Омельянович

© Антонова В.А.,Владимиров С.В., 2020

© ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
1. Цели и задачи практики.....	5
2. Формирование компетенций в процессе прохождения практики.....	7
3. Базы практики и требования к ним.....	8
4. Организация и руководство практикой.....	9
5. Содержание учебной ознакомительной практики.....	12
6. Специфика минимальных требований на всех этапах практики.....	15
7. Методические рекомендации.....	18
8. Перечень индивидуальных заданий	22
9. Занятия и экскурсии во время практики.....	23
10. Требования к отчету.....	24
11. Критерии оценки качества практической подготовки.....	27
12. Подведение итогов практики.....	30
Список рекомендуемой литературы.....	32
Приложения.....	36

ВВЕДЕНИЕ

Профессиональная деятельность бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания заключается в приобретении и реализации задач и обязанностей по профессиональной деятельности следующих типов: технологический, организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский и педагогический. В связи с этим первым этапом в профессиональной практической подготовке специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания является учебная ознакомительная практика на предприятиях питания.

В результате освоения ООП ВПО должны быть сформированы компетенции, установленные программой бакалавриата: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности, указанных выше и установленных в соответствии с пунктом 1.11 ГОС ВПО, и решать задачи профессиональной деятельности не менее чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ГОС ВПО.

Подготовка специалистов для предприятий питания предусматривает постоянную практическую подготовку.

По образовательной программе высшего профессионального образования программе бакалавриат практическая подготовка начинается с учебной ознакомительной практики на предприятиях питания разных форм собственности и организационно-правовых форм хозяйствования.

Первым шагом к достижению поставленной цели является учебная ознакомительная практика.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Учебная ознакомительная практика необходима для овладения обучающимися современными методами, формами и орудиями труда в сфере ресторанного хозяйства, и, в частности, изучение и закрепление навыков по механической кулинарной обработке мяса, мясопродуктов, рыбы, овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; изготовление полуфабрикатов из них, условиями их хранения, их реализации.

Также целью практики является формирование у обучающегося универсальных и профессиональных компетенций, а также профессионального умения принимать самостоятельные решения в определенных производственных условиях, овладение современными методами и формами организации производства, средствами труда в их будущей работе.

1.2. В процессе профессиональной подготовки обучающихся внимание ответственных за проведение практики должно акцентироваться на:

- формировании общего представления об организации производства на предприятиях питания;
- изучении системы поставок сырья и сбыта готовой продукции;
- изучении организации производственных процессов и технологических линий в цехах по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различной степени готовности;
- изучении схем механической кулинарной обработки сырья;
- ознакомлении с ассортиментом и технологией производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы, овощей;
- изучении мероприятий по рациональному использованию пищевых отходов;
- овладении правилами эксплуатации немеханического, механического и холодильного оборудования.

В соответствии с целями учебной ознакомительной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

1. Изучить основные принципы работы предприятия ресторанного хозяйства;

2. Ознакомиться с организацией поставок сырья и полуфабрикатов;
3. Изучить организацию производственного процесса механической кулинарной обработки различных видов сырья;
4. Овладеть приемами механической обработки различных видов сырья;
5. Изучить правила эксплуатации немеханического, механического и холодильного оборудования;
6. Ознакомиться с организацией технологических линий и участков в цехах по первичной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов различной степени готовности;
7. Научиться выполнять приемы механической кулинарной обработки различных видов сырья и приготовления полуфабрикатов;
8. Научиться готовить полуфабрикаты из мяса, рыбы, птицы, овощей;
9. Научиться обеспечивать выполнение производственного задания;

2. ФОРМИРОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной ознакомительной практики у обучающихся должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-3 _{УК-11} Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере
ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

3. БАЗЫ ПРАКТИКИ И ТРЕБОВАНИЯ К НИМ

Базы учебной ознакомительной практики определяются договорами между университетом и предприятиями питания всех форм собственности и являются официальным основанием для прохождения учебной ознакомительной практики обучающимися.

Практика обучающихся проводится на современных предприятиях питания, соответствующих требованиям программы практики и Положению о практике Университета.

При наличии в университете государственных, региональных заказов на подготовку специалистов перечень баз практики дают органы, формирующие заказ на специалистов.

При подготовке университетом специалистов по целевым договорам с предприятиями и организациями базы практики оговариваются в этих договорах.

Обучающиеся могут самостоятельно подобрать для себя место прохождения ознакомительной практики с разрешения кафедры и предложить его для использования при наличии письма-заявки от предполагаемой базы-практики, подписанного руководителем данного предприятия.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

4.1. Учебная ознакомительная практика обучающихся проводится в соответствии с действующим Государственным стандартом высшего образования бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.) и другой нормативно-правовой документацией.

4.2. Учебная ознакомительная практика проводится в соответствии с учебным планом для обучающихся факультета ресторанно-гостиничного бизнеса направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 1 курса очной и 1 курса заочной форм обучения.

4.3. На практику обучающихся очной формы обучения направляются согласно приказу по университету на основании договоров с предприятиями или индивидуальных писем-заявок предприятий по согласованию с кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой.

4.4. Обучающиеся заочной формы обучения проходят практику по месту основной работы. Если место работы и требования программы практики **НЕ** совпадают, обучающийся заочной формы обучения по согласованию с деканом ФРГБ и при оформленной справке-вызове на практику от университета получает бесплатный отпуск для прохождения практики на другом предприятии, отвечающем требованиям направления подготовки. Приказом закрепляется руководитель практики от университета.

4.5. На месте практики обучающиеся оформляются приказом руководителя предприятия, в котором указываются сроки практики и закрепляется руководитель от предприятия (им может быть руководитель предприятия, его

заместитель или другой ведущий специалист, имеющий опыт работы в сфере ресторанного хозяйства не менее трех лет).

Примечание: при наличии вакантных мест обучающиеся могут быть зачислены на штатные должности, если работа на них соответствует программе практики.

4.6. Основные обязанности руководителей практики

1. От университета:

– контролирует готовность баз практики и при необходимости проводит к прибытию обучающихся подготовительные мероприятия;

– обеспечивает проведение всех организационных мероприятий в учебном заведении перед отъездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, предоставление обучающимся-практикантам необходимых документов (направление, программа, дневник, календарный план, индивидуальное задание, темы выпускной квалификационной работы, методические рекомендации по оформлению отчетной документации), перечень которых устанавливает учебное заведение);

– в тесном контакте с руководителем практики от предприятия-базы практики обеспечивает высокое качество ее прохождения в соответствии с программой учебной ознакомительной практики;

– контролирует обеспечение нормальных условий труда и быта обучающимся и проведение с ними обязательного инструктажа по охране труда и технике безопасности;

– в составе комиссии принимает защиту отчета по практике по ее окончании с дифференцированной оценкой;

– представляет письменный отчет о проведении практики с замечаниями и предложениями по улучшению практики обучающихся.

2. От предприятия:

– несет личную ответственность за проведение учебной ознакомительной практики;

– организует практику в соответствии с данной программой практики;

- предоставляет в соответствии с программой практики места практики, обеспечивает максимальную эффективность ее прохождения;

- организует проведение инструктажа по соблюдению правил техники безопасности и охраны труда и отвечает за соблюдение обучающимися этих требований;

- обеспечивает выполнение согласованного с учебным заведением графика прохождения практики по структурным подразделениям предприятия;

- обеспечивает обучающимся возможность пользоваться научно-технической библиотекой, лабораториями, мастерскими предприятия, нормативной и другой документацией, необходимой для выполнения программы практики;

- знакомит и контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего распорядка;

- создает необходимые условия для изучения практикантами новой техники, передовых технологий, современных методов организации труда и т. п.

4.7. Обязанности обучающегося университета:

- до начала практики получить от руководителя практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой университета направления, методические материалы (методические указания, программу, дневник, индивидуальное задание и т.д.) и консультации по оформлению всех документов;

- своевременно прибыть на базу практики;

- в полном объеме выполнять все задания, предусмотренные программой учебной ознакомительной практики и установками ее руководителей;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и внутреннего распорядка;

- нести ответственность за выполняемую работу;

- своевременно оформить отчетную документацию и сдать отчет по практике.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Содержание учебной ознакомительной практики обусловлено типом предприятия питания, но для всех баз практики существует ряд организационных вопросов, связанных с началом практики – это оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности, составление графика выхода на работу.

Учебная ознакомительная практика на предприятии состоит из основных разделов.

Содержание основных этапов учебной ознакомительной практики:

Основные этапы и их содержание

Организационные вопросы прохождения практики

1. Организационно-технологическая характеристика предприятия

1.1. Организационные вопросы прохождения практики: оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил пожарной безопасности; составление графика прохождения практики предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию.

1.2. Общие сведения о предприятии: наименование предприятия, режим работы, мощность, специализация, форма собственности, правовой статус, реквизиты и т.п.

2. Анализ организации производственного процесса на предприятии

2.1. Организация складского хозяйства предприятия: ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии, изучение сроков их хранения, соблюдения товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в цеха.

2.2. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в овощном цехе предприятия (работа предприятия с полным производственным циклом): ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента сырья и ассортимента выпускаемых полуфабрикатов, приемами механической обработки, организации технологических линий и участков,

Основные этапы и их содержание

используемого оборудования.

2.3. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в мясо-рыбном цехе предприятия (работа предприятия с полным производственным циклом): ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента сырья и ассортимента выпускаемых полуфабрикатов, приемами механической обработки, формования изделий, организацией технологических линий и участков, используемого оборудования.

2.4. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в доготовочном цехе и цехе обработки зелени (работа предприятия с неполным производственным циклом): изучение производственной программы цеха; изучение ассортимента дорабатываемых полуфабрикатов из разных видов сырья и выпускаемых полуфабрикатов высокой степени готовности, обработка сезонных овощей, ягод, фруктов; организацией технологических линий и участков, используемого оборудования

3. Организация технологического процесса на предприятии

3.1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в овощном цехе (работа предприятия с полным производственным циклом): приобретение навыков механической обработки овощей; отработка простых и сложных приемов нарезки – шинковка, нарезка соломкой, кубиками дольками и др. формами, выполнение фигурных форм нарезки овощей; отработка норм нарезки овощей за определенное время; сравнение фактических норм отходов нормам согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»

3.2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе (работа предприятия с полным производственным циклом): отработка умений проведения операций по кулинарной разделке туш баранины, свинины, говядины, обвалке отрубов, зачистке и жиловке крупнокусковых полуфабрикатов, приготовлению рубленой и котлетной массы. Отработка поварских приемов: нарезка порционных полуфабрикатов, нарезка мелкокусковые полуфабрикатов, отбивание и лезонирование, панировка мясных полуфабрикатов,

Основные этапы и их содержание

выполнение нормативов при панировке мясных полуфабрикатов. Закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической кулинарной обработки птицы – оттаивание, опаливание, потрошение, формовка. Приготовление из птицы порционных полуфабрикатов. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, приготовлению котлетной массы и изделий из нее.

3.3. Организация технологического процесса доработки полуфабрикатов и производства полуфабрикатов высокой степени готовности в доготовочном цехе и цехе обработки зелени (работа предприятия с неполным производственным циклом): приобретение навыков механической доработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка простых и сложных приемов нарезки овощей – шинковка, нарезка соломкой, кубиками дольками и др. формами, выполнение фигурных форм нарезки овощей; отработка норм нарезки овощей за определенное время; сравнение фактических норм отходов нормам согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы. Отработка поварских приемов: нарезка порционных полуфабрикатов, нарезка мелкокусковые полуфабрикатов, отбивание и льезонирование, панировка мясных полуфабрикатов, выполнение нормативов при панировке мясных полуфабрикатов. Закрепление умения по дообработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической кулинарной дообработки полуфабрикатов из птицы. Приготовление из птицы порционных полуфабрикатов. Закрепление навыков дообработки полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее.

4. Оформление результатов учебной ознакомительной практики

Оформление отчета и индивидуального задания

Защита отчета

6. СПЕЦИФИКА МИНИМАЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ПРАКТИКИ

Специфика минимальных требований к компетентности обучающегося программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания помогает определить, может ли обучающийся на данном этапе выполнять определенные профессиональные задачи, обязанности и нести ответственность и, как следствие, имеет ли он право занимать первичную должность на предприятиях питания.

Вся основная образовательная программа высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания базируется на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и благодаря использованию практико-ориентированного обучения позволяет сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по вышеуказанному направлению подготовки, что учитывает требования профессиональных стандартов и направлено на формирование готовности будущих выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности. При этом обучающийся проходит следующие этапы в процессе прохождения практики:

I этап – это адаптация, на котором обучающийся приспосабливается к требованиям деятельности в сфере ресторанного хозяйства;

II этап – идентификация, на котором обучающийся отождествляет и осознает сущность ключевых объектов и явлений, которые формируют содержание профессиональной деятельности и осознает свои профессиональные потребности, знакомится с производственными функциями предприятия питания.

III этап – самореализация, на котором обучающийся должен использовать свои способности и приобретенные знания в профессиональной сфере в практических действиях на предприятиях питания.

Структура рабочей программы практической подготовки обучающегося

Образовательно – квалификационная характеристика					
<i>Фазы практики: Учебная ознакомительная I КУРС</i>					
I этап адаптации		II этап идентификации		III этап самореализации	
Набор задач	Набор обязательств	Набор задач	Набор обязательств	Набор задач	Набор обязательств
Организационные вопросы прохождения практики	Оформление на практику, получение пропусков, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правил противопожарной безопасности;	Система складского хозяйства предприятия	Ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на данном предприятии, изучение сроков их хранения, товарного соседства, температурного режима, средств транспортировки в заготовительные цеха.	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов различной степени готовности в заготовочных цехах предприятия (овощном)	Закрепление навыков механической обработки овощей; отработки сложных приемов – карбовка, различных форм нарезки (соломка, кубики, дольки брусочки и т.п.), выполнение фигурных форм нарезки овощей; отработка норм нарезки овощей за определенное время; сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий".»
	Составление графика прохождения практики от предприятия. Ознакомительная экскурсия по предприятию. Наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус, реквизиты.	Ознакомление с работой и ассортиментом, выпускаемой продукцией в заготовочных цехах предприятия (овощном, мясо-рыбном) и цехах по доработке полуфабри	Ознакомление с производственной программой цехов; изучение ассортимента перерабатываемого сырья и изготавливаемых полуфабрикатов, организацией технологических линий и участков	Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в различной степени готовности в заготовочных цехах предприятия (мясо-рыбном)	Закрепление умений проведения операций по кулинарной разделке туш, обвалке отрубов, их зачистки и жиловке, изготовлению полуфабрикатов и котлетной массы. Отработка поварских приемов: закрепление умения по обработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической обработки птицы. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, изготовлению изделий из нее. Отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.

Общие сведения о предприятии		катов.		<p>Организация технологического процесса доработки полуфабриката в и производства полуфабриката в высокой степени готовности (доготовочный цех, цех обработки зелени)</p>	<p>Закрепление умений и приобретение навыков механической доработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка простых и сложных приемов нарезки овощей – шинковка, нарезка соломкой, кубиками дольками и др. формами, выполнение фигурных форм нарезки овощей; отработка норм нарезки овощей за определенное время; сравнение фактических норм отходов нормам согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий»; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы. Отработка поварских приемов: нарезка порционных полуфабрикатов, нарезка мелкокусковые полуфабрикатов, отбивание и льезонирование, панировка мясных полуфабрикатов, выполнение нормативов при панировке мясных полуфабрикатов. Закрепление умения по дообработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической кулинарной дообработки полуфабрикатов из птицы. Приготовление из птицы порционных полуфабрикатов. Закрепление навыков дообработки полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее.</p>
Программа высшего профессионального образования	бакалавриат				

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Этап I

Организационно-технологическая характеристика предприятия

1.1. Организационные вопросы прохождения практики

Оформление на практику, получение пропуска, инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам противопожарной безопасности; составление графика прохождения учебной ознакомительной практики от предприятия.

Ознакомительная экскурсия по предприятию.

1.2. Общие сведения о предприятии.

Наименование предприятия, режим работы, специализация, форма собственности, организационно-правовой статус, реквизиты и т.п.

Этап II

Анализ организации производственного процесса предприятия

2.1. Организация складского хозяйства предприятия

Ознакомление с условиями получения и хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии, изучение сроков их хранения, соблюдения товарного соседства, температурного режима, использование средств транспортировки в цеха.

2.2. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в овощном цехе предприятия

Ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента сырья и ассортимента выпускаемых полуфабрикатов, организации технологических линий и участков. Ознакомление с используемым оборудованием (механическим, немеханическим, холодильным и т.п.). Данные заносятся в таблицу 7.1.

Таблица 7.1 - Анализ ассортимента производимой продукции в овощном цехе

Вид сырья	Способы обработки	Ассортимент полуфабрикатов	Количество за смену, кг, порций

2.3. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в мясо-рыбном цехе предприятия

Ознакомление с производственной программой цеха; изучение ассортимента сырья и ассортимента выпускаемых полуфабрикатов, организацией технологических линий и участков. Ознакомление с используемым оборудованием. Данные сводятся в таблицу 7.2.

Таблица 7.2 - Анализ ассортимента производимой продукции в мясо-рыбном цехе

Вид сырья	Способы обработки	Ассортимент полуфабрикатов	Приемы, используемые для их производства	Количество за смену, кг, порций

2.4. Ознакомление с работой и ассортиментом выпускаемой продукции в в доготовочном цехе и цехе обработки зелени

Ознакомление с производственной программой цеха(ов); изучение ассортимента дорабатываемых полуфабрикатов из разных видов сырья и выпускаемых полуфабрикатов высокой степени готовности, обработка сезонных овощей, ягод, фруктов; организацией технологических линий и участков, используемого оборудования. Данные сводятся в таблицу 7.3.

Таблица 7.3 - Анализ ассортимента производимой продукции в доготовочном (обработки зелени) цехе

Вид полуфабриката	Способы обработки	Ассортимент полуфабрикатов высокой степени готовности	Приемы, используемые для их производства	Количество за смену, кг, порций

Этап III

Организация технологического процесса на предприятии

3.1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в овощном цехе:

1. Закрепление навыков механической обработки овощей;

2. Отработка простых и сложных приемов нарезки овощей (шинковка, нарезка брусочками, соломкой, кубиками дольками и др. формами, выполнение фигурных форм нарезки овощей – дюшес, бочонок и др.);

3. Отработка норм нарезки овощей за определенное время;

4. Сравнение с нормами отходов согласно «Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий».

3.2. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в мясо-рыбном цехе:

1. Закрепление умения проведения операций по кулинарной разделке туш баранины, свинины, говядины, обвалке отрубов, зачистке и жиловке крупнокусковых полуфабрикатов, приготовлению рубленой и котлетной массы.

2. Отработка поварских приемов: нарезка порционных полуфабрикатов, нарезка мелкокусковые полуфабрикатов, отбивание и лезонирование, панировки мясных полуфабрикатов, выполнение нормативов при панировке мясных полуфабрикатов.

3. Закрепление умений по обработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической обработки птицы – оттаивание, опаливание, потрошение, формовка.

4. Приготовление из птицы порционных и других видов полуфабрикатов.

5. Закрепление навыков обработки и разделки чешуйчатой рыбы, приготовлению котлетной и кнельной массы и изделий из нее.

6. Отработка приемов обработки осетровой рыбы и нерыбных морепродуктов и производство полуфабрикатов из них.

3.3. Организация технологического процесса доработки полуфабрикатов и производства полуфабрикатов высокой степени готовности в доготовочном цехе и цехе обработки зелени

1. Освоение приемов и приобретение навыков механической доработки полуфабрикатов из овощей и обработки сезонных овощей, ягод, фруктов; отработка простых и сложных приемов нарезки овощей – шинковка, нарезка соломкой, кубиками дольками и др. формами, выполнение фигурных форм

нарезки овощей; отработка норм нарезки овощей за определенное время; сравнение фактических норм отходов нормам согласно «Сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий»; отработка умений проведения операций по кулинарной доработке полуфабрикатов из баранины, свинины, говядины, приготовлению рубленой и котлетной массы. Отработка поварских приемов: нарезка порционных полуфабрикатов, нарезка мелкокусковые полуфабрикатов, отбивание и льезонирование, панировка мясных полуфабрикатов, выполнение нормативов при панировке мясных полуфабрикатов. Закрепление умения по дообработке всех видов субпродуктов. Закрепление приемов механической кулинарной доработки полуфабрикатов из птицы. Приготовление из птицы порционных полуфабрикатов. Закрепление навыков доработки полуфабрикатов из различных видов рыб, приготовлению порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, котлетной, кнельной массы и изделий из нее.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Во время учебной ознакомительной практики обучающиеся выполняют индивидуальные задания, которые получают от руководителя практики от университета. Задания направлены на углубление знаний по направлению подготовки или решение конкретной производственной задачи.

Индивидуальное задание должно быть связано с деятельностью данной производственной базы и направлено на изучение как отдельных видов сырья, полуфабрикатов, так и научного обоснования и фактического исследования отдельных приемов технологического процесса.

Тематика типовых индивидуальных заданий по учебной ознакомительной практике приведена в приложении 1.

9. ЗАНЯТИЯ И ЭКСКУРСИИ ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ

Во время прохождения учебной ознакомительной практики, обучающийся под наблюдением руководителя от кафедры обязан знакомиться с работой предприятий питания – базы практики.

Руководители практики обязаны проводить с обучающимися индивидуальные занятия по отдельным темам и разделам, при которых совершенствуется техника и мастерство обучающегося, повышаются его профессиональные знания и умения.

Во время практики возможно проведение занятий в виде лекций, семинаров, практических работ, которые будут способствовать углублению теоретических знаний и закреплению практических навыков и приобретению умений в процессе их реализации на предприятии – базе практики, раскрытию обучающимися перспектив развития направления подготовки, и готовить их к следующему изучению в вузе базовых и вариативных дисциплин учебного плана.

Экскурсии во время учебной ознакомительной практики проводятся с целью получения обучающимися наиболее полного представления о базе практики, ее структуре, взаимодействии ее отдельных подразделений. Экскурсии целесообразно проводить не только на базе, но и на других предприятиях, организациях и учреждениях смежных отраслей.

10. ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТУ

В конце практики обучающиеся составляют письменный отчет о выполнении программы учебной ознакомительной практики и индивидуального задания.

Основным материалом для составления отчета является дневник. Отчет включает все этапы прохождения практики на предприятии, а также самостоятельную работу обучающегося.

К отчету необходимо предоставить такие материалы:

1. Заполненный дневник практики;
2. Индивидуальное задание;
3. Ксерокопию меню предприятия;
4. Схемы производственных цехов предприятия.

Отчет выполняется по следующему плану:

Введение.

1. Общая характеристика базы практики.
2. Организация хранения сырья и полуфабрикатов на предприятии.
3. Организация производственного процесса предприятия:
 - 3.1. Организация производства в овощном цехе;
 - 3.2. Организация производства в мясном цехе;
 - 3.3. Организация производства в доготовочном (цеха обработки зелени) цехе.
4. Требования к санитарному режиму производства на предприятии питания.
5. Охрана труда на предприятии.
6. Выводы и предложения по производству полуфабрикатов на предприятии.
7. Индивидуальное задание.

Список использованной литературы.

Приложения.

Отчет в виде текстового документа оформляется в соответствии с ГОСТ Р 2.105-2019 «Единая система конструкторской документации (ЕСКД). Общие требования к текстовым документам» на бумаге формата А-4 (210 x 297 мм).

Требования к формату текста: межстрочный интервал – 1,5; шрифт Times New Roman, 14, прямой; поля – 2 см со всех сторон; абзацный отступ – 1,25 см; выравнивание текста по ширине листа; в записи чисел десятичные доли отделять от целой части запятыми; верхние и нижние индексы задавать через меню «Формат/Шрифт», градусы через меню «Вставка/Символ»; не копировать текст из интернета, удалять гиперссылки; строки внутри одного абзаца не должны переводиться вручную («мягкий» ввод, пробелы, табуляции и пр.); символ конца абзаца (¶ – «Enter») ставится только в конце абзаца; не набирать более одного пробела между словами, не делать разрядку пробелами внутри слова, не отделять знаки пунктуации пробелами от предшествующего слова; переносы в словах должны отсутствовать.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы. Каждый раздел необходимо начинать с новой страницы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов пишут арабскими цифрами с точкой в конце, номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

Графики, рисунки, схемы и другие иллюстративные материалы размещают в тексте после ссылки на них или в конце отчета отдельными приложениями.

Таблицы следует размещать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в документе.

Таблица должна иметь название, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной) и размещают над таблицей. Название должно быть кратким и отражать содержание таблицы.

Слово «Таблица 1.2 – ...» указывается один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут: «Продолжение таблицы ...» с указанием номера таблицы.

Отчет должен быть сброшюрован в скоросшиватель и иметь титульный лист, напечатанный на ПК (обязательно!) с подписью руководителя и заверенный печатью предприятия (Приложение 2).

Отчет брошюруется в папку скоросшиватель. Порядок брошюрования следующий: титульный лист, содержание, введение, основное содержание отчета практики по параграфам, выводы и предложения по производству полуфабрикатов на предприятии, список использованных источников, приложения.

Отчет проверяется руководителем от предприятия, заверяется его подписью и печатью предприятия, сдается на кафедру для проверки руководителем практики от университета с последующей защитой.

11. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Оценка знаний обучающихся осуществляется в виде дифференцированного зачета по 100-балльной шкале с фиксацией оценки в экзаменационной ведомости.

Определение уровня знаний и навыков осуществляется по следующим критериям:

– **отличному уровню (90-100 баллов)** отвечает выявленные всесторонние системные и глубокие знания организации производственно-технологического процесса на предприятии, четкое владение содержанием функций и структуры производства, организации договорных отношений по поставке сырья и полуфабрикатов, организации их хранения и переработки в соответствии с требованиями и последовательностью первичной кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития производственных участков предприятия; умение использовать их на практике; оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы учебной ознакомительной практики, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета;

– **хорошему уровню (80-89 баллов)** отвечает выявленные всесторонние системные и хорошие знания организации производственно-технологического процесса на предприятии, четкое владение содержанием функций и структуры производства, организации договорных отношений по поставке сырья и полуфабрикатов, организации их хранения и переработки в соответствии с требованиями технологии первичной кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития производственных участков предприятия; умение использовать их на практике; оценка «хорошо» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы учебной ознакомительной практики, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета с незначительными отклонениями;

– **хорошему уровню (75-89 баллов)** соответствует выявление системных и глубоких знаний теории организации производственно-технологического процесса на предприятии, четкое владение содержанием функций и структуры производства, организации договорных отношений по поставке сырья и полуфабрикатов, организации их хранения и переработки в соответствии с требованиями технологии первичной кулинарной обработки сырья и производства полуфабрикатов, а также умение анализировать и формулировать направления совершенствования и дальнейшего развития производственных участков предприятия; умение использовать их на практике; оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы учебной ознакомительной практики, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета;

– **удовлетворительному уровню (70-74 балла)** соответствует выявление знания основных вопросов организации производственно-технологического процесса на предприятии, владение основным понятийным аппаратом, знание структуры производства, организации договорных отношений по поставке сырья и полуфабрикатов, организации их хранения и переработки, предусмотренных программой, допуская не принципиальные ошибки; оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или отдельных ошибочных ответах на некоторые вопросы;

– **удовлетворительному уровню (60-69 балла)** соответствует выявление знания основных вопросов организации производственно-технологического процесса на предприятии, владение основным понятийным аппаратом, знание структуры производства, организации хранения и переработки сырья и полуфабрикатов, предусмотренных программой, допуская отдельные ошибки; оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы учебной ознакомительной практики, оформлении отчета с некоторыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на вопросы;

– **неудовлетворительному уровню (менее 60 баллов)** соответствует выявление значительных пробелов в знаниях основного теоретического материала

по вопросам первичной обработки сырья и технологии производства полуфабрикатов на предприятии, владении отдельными понятиями, методами и инструментарием, оформлении отчета со значительными ошибками, неточных и ошибочных ответах на вопросы.

12. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

После окончания сроков практики обучающиеся отчитываются о выполнении программы учебной ознакомительной практики и индивидуального задания. К защите отчета допускаются обучающиеся, которые выполнили программу практики в соответствии с календарным планом, предоставили отчет, индивидуальное задание, заполненный дневник с подписями и печатями.

Отчет должен быть представлен руководителю практики от предприятия на проверку не менее чем за 3 дня до окончания практики.

Отчет по практике защищается обучающимся в комиссии, назначенной заведующим кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой. В состав комиссии входят: преподаватель-руководитель практики от кафедры, заведующий кафедрой и, по возможности, руководитель практики от предприятия – базы практики.

Оценка по практике заносится в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося и заверяется подписью руководителя практики от университета.

Отчет обучающегося по учебной ознакомительной практике учитывается стипендиальной комиссией при назначении стипендии вместе с его оценками по результатам итогового контроля.

Обучающийся, который не выполнил программу учебной ознакомительной практики без уважительных причин, или получил неудовлетворительную оценку на итоговом зачете, отчисляется с учебного заведения.

Если программа учебной ознакомительной практики не выполнена обучающимся по уважительной причине, то ему предоставляется возможность пройти практику в свободное от обучения время.

Итоги по практике обсуждаются на заседании кафедры и на итоговой конференции, которая проводится в первую неделю обучения после прохождения практики. В программу конференции обязательно входит определение лучших

баз практики, лучших отчетов обучающихся, а также обсуждение проблем, которые возникают в период прохождения практики.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативная документация

1. ГОСТ Р 50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению: общие технические условия [Текст] – Введ. 2007–12–27. – М.: Стандартинформ, 2008. – 11 с.

2. ГОСТ Р 53104 – 2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

3. ГОСТ Р 53105– 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания: общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст] – Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 11 с.

4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]– Введ. 2008–12–18. – М. : Стандартинформ, 2009. – 10 с.

5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

6. Типовое Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911.

7. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» ПП 2-7 / УН от 06.05.2019 г.

Основная литература

1. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Бочкарева Н.А. – Москва: Ай Пи Ар

Медиа, 2020. – 434 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>. – Загл. с экрана.

2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Дашков и К, 2018. – 496 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html>. – Загл. с экрана.

3. Канивец И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Электронный ресурс]: учебное пособие. / И.А. Канивец. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. – 180 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84882.html>. – Загл. с экрана.

4. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. / Е.И. Зурабина. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 166 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>. – Загл с экрана.

5. Мглинец А. И. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2015. – 736 с. – ISBN 978-5-904406-15-8. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>. – Загл. с экрана.

6. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017. – 339 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70891.html>. – Загл. с экрана.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. – Москва: Дашков

и К, 2019. – 208 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85340.html>. – Загл. с экрана.

8. Теплов В. И. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров. / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – Москва: Дашков и К, 2019. – 456 с. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85693.html>. – Загл. с экрана.

9. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б. В. Щербина, И. Р. Смирнова, Ю. М. Плаксин [и др.]. – М. : Российская международная академия туризма, Логос, 2016. – 260 с. – ISBN 978-5-98704-776-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/51872.html>. – Загл. с экрана.

Информационные ресурсы

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.

2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с экрана.

3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000. – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.

4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.

5. «Полпред Справочник» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
7. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон. текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : <https://biblioclub.ru>. – Загл. с экрана.
8. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.
9. Официальный сайт ООО «Издательский дом «Гастроном» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/> – Загл. с экрана.
10. Официальный сайт «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mmenu.com/> – Загл. с экрана.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерный перечень индивидуальных заданий

1. Анализ процесса размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Анализ приемов производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
3. Анализ производства панированных полуфабрикатов из мяса говядины.
4. Анализ производства мясных рубленых натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их совершенствованию.
6. Анализ производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
7. Анализ хранения, обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.
8. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве.
9. Анализ ассортимента и процесса производства порционных полуфабрикатов из птицы.
10. Анализ ассортимента и процесса производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Предложения по совершенствованию ассортимента полуфабрикатов.
11. Предложения по совершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
12. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии.
13. Анализ использования рыбных отходов на предприятии.
14. Обработка нерыбных морепродуктов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов из них.

15. Производство порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.

16. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.

17. Анализ производства полуфабрикатов из корнеплодов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов. Нормы отходов.

18. Механическая обработка картофеля. Определение процента отходов. Предложения по сокращению отходов, нормы отходов.

19. Механическая обработка салатных овощей и зелени на производстве. Предложения по сокращению отходов при их обработке.

20. Анализ ассортимента полуфабрикатов из корнеплодов. Определение процента отходов. Рациональное использование корнеплодов.

21. Анализ особенностей обработки свежих грибов на производстве. Предложения по расширению их использования.

22. Формы нарезки овощей и использование этих овощей в процессе приготовления блюд.

23. Рациональное использование отходов из овощей на производстве.

24. Анализ ассортимента полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Определение процента отходов, рациональное использование капустных и луковых овощей.

25. Анализ ассортимента морепродуктов. Особенности их кулинарной обработки, производство полуфабрикатов: ракообразные, мягкотелые моллюски, иглокожие, морские водоросли и др.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**Кафедра технологии и организации производства
продуктов питания имени А. Ф. Коршуновой**

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

База практики:

Выполнил: обучающийся: гр. _____ /подпись/ _____ /Ф.И.О./

Руководитель от университета: _____ /подпись/ _____ /Ф.И.О./

Руководитель от предприятия: _____ /подпись, печать/ _____ /Ф.И.О./

Отчет защищен на оценку:

Национальная шкала _____

Количество баллов _____

Оценка ECTS _____

Члены комиссии: _____ (подпись) _____ (ФИО)

_____ (подпись) _____ (ФИО)

ГО ВПО «ДонНУЭТ»

Донецк

20__

**Отзыв руководителя
на отчёт по учебной ознакомительной практике**

обучающегося _____

« ____ » _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

на отчёт по учебной ознакомительной практике

Обучающегося _____

курса, академической группы _____

направление подготовки _____

Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса, очной формы обучения

Распределение баллов по этапам учебной ознакомительной практики

№	Этапы практики	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Подготовка отчета:	60	
1.1	Организационно-технологическая характеристика предприятия	15	
1.2.	Анализ организации производственного процесса предприятия	15	
1.3.	Организация технологического процесса на предприятии	15	
1.4	Индивидуальное задание	15	
2	Защита отчета	40	
	Итого	100	

(дата защиты)

Члены комиссии _____

Учебное издание

Антонова Валерия Анатольевна, д-р экон. наук, доцент
Владимиров Сергей Владимирович, канд. техн. наук, доцент

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА **Учебной практики (ознакомительной)** **направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация** **общественного питания** **для обучающихся очной и заочной форм обучения**

Сводный план – 2020 г., позиция № вне плана
Подписано к печати 30.12. 2020 г. Усл. печат. лист.2,44
Учет.-издат.лист.1,46 Тираж 10 копий

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»