

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Костромской государственный университет»
(КГУ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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, утвержденному Приказом Министерства науки и высшего образования РФ № 1047 от 17 августа 2020г.

Разработали:

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:

Колганова Наталья Николаевна, генеральный директор компании «FOOD AUDIT», г. Москва

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.

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

Задачами учебной ознакомительной практики являются:

- ознакомление со структурой производственного предприятия, режимом его работы, штатным персоналом; производственными процессами на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- изучение терминологии, правил обслуживания гостей, меню и винной карты, классификации столовой посуды и белья на предприятии питания;
- приобретение практических навыков работы официанта;
- изучение программ по продвижению продукции производства и привлечению потребителей, обеспечению и поддержке лояльности потребителей к предприятию питания, процесса обслуживания гостей;

Задачами учебной технологической практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении профессиональных дисциплин;
- ознакомление со структурой производственного предприятия, режимом его работы, штатным персоналом; производственными процессами на отдельных участках/подразделениях 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;
- приобретение практических навыков работы хостес или помощником администратора;
- изучение производственно-технологической деятельности организаций в сфере технологии продукции и организации общественного 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;
- изучение системы обеспечения качества и безопасности продукции предприятия питания;
- приобретение практических навыков работы помощником повара или технолога;

Тип практики: учебная

Вид практики: ознакомительная; технологическая.

Форма проведения: дискретно сосредоточенная и/или дискретно рассредоточенная

Способы проведения: стационарная и / или выездная.

2. Планируемые результаты прохождения практики

В результате прохождения учебной ознакомительной практики после 2-го семестра в качестве помощника официанта или официанта (после сдачи внутреннего экзамена предприятия), обучающийся должен:

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Правила и очередность подачи блюд и напитков

уметь:

- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
- Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда
- Подавать блюда и напитки к столу

владеть/делать:

- Навыками оплаты за заказ в наличной и безналичной форме
- Навыками подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами

освоить компетенции:

Универсальные

Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИУК 1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки, рассматривает различные точки зрения на поставленную задачу; определяет рациональные идеи для решения поставленных задач, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК3.2. Понимает результаты (последствия) личных действий в команде и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИУК 3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках.

государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИУК5.3. Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного обучения, выполнения порученной работы. ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта.
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИУК 9.3 Демонстрирует толерантное отношение к людям с ОВЗ, навыки коммуникации, организации профессиональной и социальной деятельности в соответствии со специальными потребностями лиц с ОВЗ
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИУК 10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике.
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИУК-11.2 Оперирует знаниями о коррупционной деятельности и выявляет признаки коррупционного поведения, осознает степень и характер общественной опасности коррупционных правонарушений или преступлений. ИУК-11.3 Знает положения действующего законодательства, регулирующего борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы формирования нетерпимого отношения к коррупционным проявлениям.

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач ИД3-ОПК-1.. Иметь навыки работы с современным общесистемным и офисным программным обеспечением, в т.ч. отечественного производства.

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач
---	---

В результате прохождения учебной технологической практики после 4-го семестра в качестве *хостес или помощника администратора*, обучающийся должен:

знать:

- Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
- Технологии сервировки столов
- Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
- Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
- Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов
- Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
- Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
- Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
- Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях

уметь:

- Оценивать качество сервировки столов
- Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
- Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
- Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
- Эксплуатировать контрольно-кассовую технику и POS-терминалов
- Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях

владеть/делать:

- Навыками сервировки столов с учетом стандартов организации питания
- Навыками встречи потребителей организации питания и размещение их в зале
- Навыками встречи, приема потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях

освоить компетенции:

Универсальные

Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИУК 2.5. Адекватно оценивает риски, последствия и дальнейшее развитие проекта или исследования.

исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК3.3. Различает особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности. ИУК3.4. Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.). Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИУК4.2. Использует информационно - коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта. ИУК-8.2 Определяет модель поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. ИУК-8.3 Способен применять приемы оказания первой помощи пострадавшему.

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД1-ОПК-1. Должен знать и понимать принципы работы современных информационных технологий ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач ИД3-ОПК-1.. Иметь навыки работы с современным общесистемным и офисным программным обеспечением, в т.ч. отечественного производства
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 3-ОПК-3 Знает современные тренды в области автоматизации и цифровизации ресторанного бизнеса
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания.
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ИД 1-ОПК-5 Знает современные направления организации обслуживания и производства продукции питания ИД 3-ОПК-5 Умеет организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

В результате прохождения учебной технологической практики в течении или после 6-го семестра (возможно в качестве помощника повара или технолога), обучающийся должен:

знать:

- Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
- Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
- Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий
- Способы организации питания, в том числе диетического
- Теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы
- Современные технологии контроля организации деятельности сотрудников организаций питания
- Современные технологии организации питания
- Методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания

уметь:

- Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Определять факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку
- Составлять технологические карты и последовательности

владеть/делать:

- Навыками расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
- Принципами и приемами презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
- Навыками определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья
- Навыками органолептической оценки качества продуктов

освоить компетенции:

Универсальные

Код и наименование универсальных компетенций	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИУК 2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИУК 2.5. Адекватно оценивает риски, последствия и дальнейшее развитие проекта или исследования.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИУК3.2. Понимает результаты (последствия) личных действий в команде и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. ИУК3.4. Способен устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.). Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды. ИУК 3.5. Соблюдает установленные нормы и правила командной работы.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИУК4.4. Умеет коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры на государственном и иностранном (-ых) языках.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИУК 6.2. Понимает важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИУК 6.5. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.3. Имеет практический опыт занятий физической культурой. Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИУК-8.1 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека в повседневной жизни, профессиональной деятельности, при возникновении чрезвычайной ситуации и военного конфликта. ИУК-8.3 Способен применять приемы оказания первой помощи пострадавшему.

Общепрофессиональные компетенции

Код и наименование общепрофессиональных компетенций	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД2-ОПК-1. Уметь использовать современные информационные системы и технологии в решении профессиональных задач
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД 1-ОПК-2 Знает и владеет основными законами, методами и средствами исследований естественных наук и прикладных задач
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД 1-ОПК-3 Знает технологические процессы и современное технологическое оборудование на предприятиях общественного питания ИД 2-ОПК-3 Умеет использовать современное технологическое оборудование и прикладные автоматизированные программы при проектировании, реконструкции и техническом перевооружении предприятия общественного питания
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД 1-ОПК-4 Знает современные способы приготовления продуктов питания ИД 2-ОПК-4 Умеет осуществлять проектирование технологического процесса производства продукции питания
ОПК-5. Способен организовать и контролировать производство продукции питания	ИД 2-ОПК-5 Знает технологию и умеет организовывать процесс хранения пищевых продуктов ИД 3-ОПК-5 Умеет организовать и контролировать качество процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

3. Место учебной практики в структуре ОП

Распределение времени практики

Продолжительность рабочего дня	Продолжительность рабочей недели на предприятии	Оформление документации по практике	Общая недельная нагрузка	
			На предприятии	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).

Практика относится к вариативной части учебного плана и проводится в следующих семестрах:

Учебная практика – ознакомительная

- 2-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очной и заочной форм обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения учебной практики – стационарная и / или выездная.

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах: Деловые коммуникации, Русский язык и культура речи, Товароведение продовольственных товаров, Санитария и гигиена, История мировой и отечественной кулинарной культуры

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении учебной ознакомительной практики предъявляются следующие требования:

- осознавать высокую значимость своей будущей профессиональной деятельности;
- знать базовые понятия о санитарно-гигиенических требованиях к персоналу и рабочему месту;
- владеть коммуникативными навыками и культурой речи;
- иметь представление о мировой и отечественной кулинарии.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Безопасность продовольственных товаров, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Товароведение продовольственных товаров, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Этикет в ресторанном сервисе, Поведение потребителя, Учебная технологическая практика.

Учебная практика – технологическая

- 4-й семестр, (4 недели, 216 ак.ч., 6 ЗЕ) – для очной и заочной форм обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения учебной практики – стационарная и / или выездная.

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах/практиках: Безопасность жизнедеятельности, Культурология и межкультурное взаимодействие, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Товароведение продовольственных товаров, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Этикет в ресторанном сервисе, Поведение потребителя, Санитария и гигиена, Технология урегулирования конфликтов на предприятии питания, Мерчендайзинг, Учебной ознакомительной практике.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении учебной ознакомительной практики предъявляются следующие требования:

- знать профессиональные обязанности официанта;
- знать современное программное обеспечение для автоматизации управления и прикладного технического обслуживания;
- знать основные правила организации производства и обслуживания на предприятии питания;
- владеть навыками урегулирования конфликтов и классификации поведения потребителей;
- знать правила этикета в ресторанном сервисе;
- знать требования к санитарно-гигиеническому требованиям к персоналу и предприятию питания в целом.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин: Информационное обеспечение, Автоматизация управления и прикладное техническое обслуживание предприятий питания, Управление и контроль качества продукции, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и

обслуживания на предприятиях питания, Социология труда и управление персоналом, Маркетинговая деятельность и бизнес планирование.

- 6-й семестр, (2 недели, 108 ак.ч., 3 ЗЕ) – для очной формы обучения

Форма проведения - дискретно рассредоточенная, т.е. путем чередования в графике учебного процесса периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических учебных занятий.

Способы проведения учебной практики – стационарная.

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах: Современные технологии хранения пищевых продуктов, Безопасность продовольственных товаров, Оборудование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Технология продукции общественного питания, Управление и контроль качества продукции, Физиология и основы рационального питания.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении учебной ознакомительной практики предъявляются следующие требования:

- уметь проводить органолептическую оценку качества продуктов питания;
- владеть информацией о современных технологиях производства и хранения продуктов питания;
- знать принципы составления Технологических карт и Технологических последовательностей;
- знать базовые принципы контроля и управления качеством продукции;
- осознавать высокую значимость профессии повара и технолога при организации работы предприятия питания.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Ресторанное и барное дело, Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Производственная организационно-управленческая практика.

- 6-й семестр, (2 недели, 108 ак.ч., 3 ЗЕ) – для заочной формы обучения.

Форма проведения - дискретно сосредоточенная, т.е. путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения учебной практики – стационарная и / или выездная.

Прохождение практики основывается на ранее освоенных дисциплинах: Безопасность продовольственных товаров, Технология продукции общественного питания, Управление и контроль качества продукции, Современные технологии хранения пищевых продуктов, Физиология и основы рационального питания.

К «входным» знаниям, умениям и навыкам обучающегося, приобретённым в результате освоения предшествующих частей ООП и необходимым при освоении учебной ознакомительной практики предъявляются следующие требования:

- уметь проводить органолептическую оценку качества продуктов питания;
- владеть информацией о современных технологиях производства и хранения продуктов питания;
- знать принципы составления Технологических карт и Технологических последовательностей;
- знать базовые принципы контроля и управления качеством продукции;
- осознавать высокую значимость профессии повара и технолога при организации работы предприятия питания.

Прохождение практики является основой для освоения последующих дисциплин/практик: Проектирование предприятий общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях питания, Ресторанное и барное дело, Управление и контроль качества продукции, Анализ и диагностика деятельности предприятий по качеству, Продвижение и конкурентоспособность предприятий питания, Производственная организационно-управленческая практика.

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 практики

№ п/п	Этапы прохождения практики	Содержание работ на практике	Знания, умения и навыки, получаемые обучающимися	Формы текущего контроля
1	Учебная-ознакомительная (после 2-го семестра) Студенты проходят практику в качестве помощника официанта или официанта (после сдачи внутреннего экзамена предприятия)			

1.1	Подготовительный	<p>Ознакомительные лекции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>6 ак.ч</p>	знания	<ul style="list-style-type: none"> - 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
1.2	Производственный	<p>Выполнение программы практики, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала</p> <p>Содержание работ, изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовых актов российской федерации, регулирующих деятельность организаций питания; - правил личной подготовки официанта к обслуживанию; - правил подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - видов и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - характеристик столовой посуды, приборов и столового белья; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - правил и очередности подачи блюд и напитков; - особенностей протирки, полировки столовой посуды и приборов, наполняемости приборов со специями, правил покрытия стола скатертью; - правил личной гигиены и требований охраны труда; - способов подачи блюд и напитков к столу разными способами; - способа оплаты за заказ в наличной и безналичной форме. 	знания	<ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации; - должностных обязанностей работы официантом; - классификации, характеристики и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - регламента обслуживания гостя; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. 	УО, ПП
умения	<ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания 				
навыки	<ul style="list-style-type: none"> - коммуникационного взаимодействия с командой и гостями; - производить наличный и безналичный расчёты; - подачи разными способами блюд гостям. 				

		156 ак.ч			
1.3	Аналитический	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. 48 ак.ч	умения навыки	- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию - подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности	ПК
1.4	Отчётный	Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. 6 ак.ч.	умения навыки	- самоорганизовываться и самообучаться - ораторского искусства и самопрезентации	УО, ПК
	ИТОГО	216 ак.ч			
2	Учебная- технологическая (после 4-го семестра) Студенты проходят практику в качестве <i>хостес или помощника администратора</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. 6 ак.ч	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: - регламента применения нормативно-правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания; - правил подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; - правил соблюдения требований охраны труда, производственной санитарии	знания	- нормативно-правовых документов, регулирующих деятельность профильной организации; - должностных обязанностей работы хостес или администратора; - классификации, характеристики и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - регламенты обслуживания гостя и подго-	УО, ПП

		<p>и пожарной безопасности в организациях питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации по виду и назначению столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов; - технологии сервировки столов; - соблюдения санитарных требований к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре; - требований к качеству, температуре блюд и напитков при подаче; - правил эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов; - правил подачи блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях; - правил сервировки столов с учетом вида массового мероприятия; - особенностей подготовки к проведению и обслуживанию массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании; - правил ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню. <p style="text-align: center;">156 ак.ч</p>	<p>товки зала к различным видам мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности. 	
			<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки качества сервировки столов; - организации обучения помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов; - соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню; - контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол; - эксплуатировать контрольно-кассовую технику и POS-терминалов; - производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях. 	
			<p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - сервировки столов с учетом стандартов организации питания; - встречи, приема и размещения гостей в зале, на выездных и массовых мероприятиях. 	
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 style="text-align: center;">48 ак.ч</p>	<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию. 	ПК
			<p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности. 	

2.4	Отчётный	Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике. 6 ак.ч.	умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК
			навыки	- ораторского искусства и самопрезентации	
	ИТОГО	216 ак.ч			
3	Учебная-технологическая (в 6-ом семестре) для очной формы обучения				
3.1	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. 6 ак.ч	знания	- профессиональных задач и функций в соответствии с направлением и профилем подготовки; - правил техники безопасности; - требований к отчетной документации по результатам прохождения практики.	УО
3.2	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, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - способы организации питания, в том числе диетического;	УО, ПП

		<ul style="list-style-type: none"> - технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - правил пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - способов организации питания, в том числе диетического; - современных технологий контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания; - методов планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания; - 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; - факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку - правил составления технологических карт и последовательностей; - технологий расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - методов определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья. <p>48 ак.ч.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - современные технологии контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания; - методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания. 	
			умения	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять технологические карты и последовательности. 	
			навыки	<ul style="list-style-type: none"> - расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья; - органолептической оценки качества продуктов. 	

3.3	Аналитический	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). 48 ак.ч	умения	- анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию	ПК
			навыки	- подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности	
3.4	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. 6 ак.ч.	умения	- самоорганизовываться и самообучаться	УО, ПК
			навыки	- ораторского искусства и самопрезентации	
ИТОГО		108 ак.ч			
3	Учебная-технологическая (после 6-го семестра) для заочной формы обучения Студенты проходят практику в <i>качестве помощника повара или технолога</i>				
3.1	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. 6 ак.ч	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
3.2	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 опре-	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 технологического оборудования, произ-	УО, ПП

		<p>деления доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначения, правил использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - правил пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; - способов организации питания, в том числе диетического; - современных технологий контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания; - методов планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания; - 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; - факторов, влияющих на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку - правил составления технологических карт и последовательностей; - технологий расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, 		<p>водственного 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"> - правила охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - способы организации питания, в том числе диетического; - теории межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы; - современные технологии контроля организации питания и деятельности сотрудников предприятия питания; - методы планирования, организации, стимулирования и контроля деятельности сотрудников организаций питания. 	
			<p>умения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 безопасности и условиям хранения; - выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - составлять технологические карты и последовательности. 	

		<p>используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - методов определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья. <p>48 ак.ч.</p>	<p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям; - определения: места, этапа или процесса при производстве пищевой продукции, в которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который будет небезопасен для человеческого здоровья; - органолептической оценки качества продуктов. 	
3.3	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>48 ак.ч</p>	<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и систематизировать полученную в ходе практической деятельности информацию <p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки отчета и формулирования выводов по результатам практической деятельности 	ПК
3.4	Отчётный	<p>Сдача отчета и дневника по практике, отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, устранение замечаний руководителя практики от кафедры, защита отчета по практике.</p> <p>6 ак.ч.</p>	<p>умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - самоорганизовываться и самообучаться <p>навыки</p> <ul style="list-style-type: none"> - ораторского искусства и самопрезентации 	УО, ПК
ИТОГО		108 ак.ч		

Формы и методы текущего контроля:

ПП – практическая проверка;

УО - устный опрос;

ПК – письменный контроль (отчет по практике, дневник по практике).

6. Практическая подготовка

Код, направление, направленность	Место проведения практической подготовки	Количество часов, реализуемых в	Должность руководителя практической подготовки	Оборудование, материалы, используемые	Методическое обеспечение, рекомендации
----------------------------------	--	---------------------------------	--	---------------------------------------	--

		форме практической подготовки		для практической подготовки	и пр. по практической подготовке
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания Направленность Ресторанное дело	Учебная-ознакомительная (после 2-го семестра)				
	Предприятие общественного питания (см.п.4)	216	От предприятия назначается руководством предприятия. От ВУЗа - доцент	Оборудование предприятия и оборудование ВУЗа (см.п.10)	См.п.7-9
	Учебная- технологическая (после 4-го семестра)				
	Предприятие общественного питания (см.п.4)	216	От предприятия назначается руководством предприятия. От ВУЗа - доцент	Оборудование предприятия и оборудование ВУЗа (см.п.10)	См.п.7-9
	Учебная-технологическая (в 6-ом семестре) для очной формы обучения				
	КГУ, каф. ДТМиЭПТ	108	доцент	Оборудование ВУЗа (см.п.10)	См.п.7-9
	Учебная-технологическая (после 6-го семестра) для заочной формы обучения				
Предприятие общественного питания (см.п.4)	108	От предприятия назначается руководством предприятия. От ВУЗа - доцент	Оборудование предприятия и оборудование ВУЗа (см.п.10)	См.п.7-9	

Код компетенции	Индикатор компетенции	Виды работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	Форма отчета студента
Учебная-ознакомительная (после 2-го семестра) <i>(работа в качестве помощника официанта или официантом)</i>			
УК-1 УК-2 УК-3 УК-4 УК-5 УК-6 УК-7 УК-8 УК-9 УК-10 УК-11 ОПК-1 ОПК-2	ИУК 1.4 ИУК 2.2 ИУК 3.2, 3.5 ИУК 4.2, 4.4 ИУК 5.3 ИУК 6.1, 6.5 ИУК 7.3 ИУК 8.1 ИУК 9.3 ИУК 10.1 ИУК 11.2-3 ИД1-3-ОПК-1 ИД1-ОПК-2	Вид работ - Организация и управление процессами производства Задача 1 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	Отчёт по практике
Учебная- технологическая (после 4-го семестра) <i>(работа в качестве хостес или помощник администратора)</i>			
УК-2 УК-3 УК-4 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	ИУК 2.2, 2.5 ИУК 3.3-4 ИУК 4.1-2, 4.4 ИУК 6.2, 6.4 ИУК 7.3 ИУК 8.1-3 ИД1-3-ОПК-1 ИД1-ОПК-2 ИД1-ОПК-3 ИД1-ОПК-4 ИД1, 3-ОПК-5	Вид работ - Организация и управление процессами производства Задача 1 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Задача 2 Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании	Отчёт по практике
Учебная-технологическая (в 6-ом семестре) для очной формы обучения			
УК-2 УК-3 УК-4 УК-6 УК-7	ИУК 2.2, 2.5 ИУК 3.2, 3.4-5 ИУК 4.4 ИУК 6.2, 6.5 ИУК 7.3	<u>Вид работ - Организация и управление процессами производства</u> Задача 1 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками	Отчёт по практике

УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	ИУК 8.1, 8.3 ИД2-ОПК-1 ИД1-ОПК-2 ИД1-2-ОПК-3 ИД1-2-ОПК-4 ИД2-3-ОПК-5	стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Задача 2 Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании <u>Вид работ - Проектные работы</u> Задача 3 Выполнение работ в области проектирования и реконструкции предприятия питания	
Учебная-технологическая (после 6-го семестра) для заочной формы обучения (<i>работа в качестве помощника повара или технолога</i>)			
УК-2 УК-3 УК-4 УК-6 УК-7 УК-8 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5	ИУК 2.2, 2.5 ИУК 3.2, 3.4-5 ИУК 4.4 ИУК 6.2, 6.5 ИУК 7.3 ИУК 8.1, 8.3 ИД2-ОПК-1 ИД1-ОПК-2 ИД1-2-ОПК-3 ИД1-2-ОПК-4 ИД2-3-ОПК-5	<u>Вид работ - Организация и управление процессами производства</u> Задача 1 Планирование, организация и контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Задача 2 Разработка стратегии организации (предприятия) в области оказания услуг в общественном питании <u>Вид работ - Проектные работы</u> Задача 3 Выполнение работ в области проектирования и реконструкции предприятия питания	Отчёт по практике

7. Методические материалы для обучающихся по прохождению практики

Организация проведения учебной практики по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность Ресторанное дело начинается с выдачи тематики индивидуальных заданий. Индивидуальным заданием для практиканта может быть также сбор материалов по теме курсового проектирования, проектной деятельности и/или будущей выпускной квалификационной работы (ВКР). Предприятие, куда направляется студент для прохождения практики закрепляет за практикантом руководителя практики от предприятия, что прописывается в соответствующих документах.

В процессе прохождения практики студент должен собрать материалы в соответствии с индивидуальным заданием, проявлять инициативность в работе, задавать вопросы связанные с выполнением задания и освоением практических навыков руководителю практики от предприятия, самостоятельно проработать и проанализировать собранный материал, обосновать выводы и предложения.

В течение всего периода прохождения практики студент консультируется с руководителем практики от кафедры, корректирует этапы работы и выполнение индивидуального задания, обсуждает полученные сведения (данные) и результаты.

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проинформировать студентов о необходимости оформления санитарной книжки и прохождении медицинского осмотра, за месяц до начала практики;
- выдавать студентам, допущенным к практике, все необходимые документы (индивидуальное задание и различные методические материалы (при необходимости));
- обеспечить студента программой практики за месяц до начала практики;
- организовать консультации по вопросам, возникающим в процессе прохождения практики;
- контролировать выполнение программы практики и индивидуального задания;
- обеспечить методическое руководство сбором материалов для отчетов, их оформлением;
- проверить отчет по практике и организовать его защиту;

- принимать участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;
- предоставлять заведующему кафедрой отчет о результатах прохождения практики, в котором отражать положительные, отрицательные стороны прохождения практики и рекомендации по совершенствованию практической подготовки студентов.

Студент-практикант во время прохождения практики обязан:

- прибыть на место практики в срок, указанный в направлении;
- предоставить действующую медицинскую книжку с пройденным медосмотром;
- пройти вводный инструктаж по технике безопасности и условиям прохождения практики;
- работать в режиме организации, полностью соблюдать трудовую дисциплину и не покидать рабочего места без разрешения руководителя (если студент по какой-то причине длительное время отсутствовал на практике, ему продлевается на это время период практики);
- вести соответствующие записи по выполнению программы практики, соблюдать график прохождения практики и учитывать рабочее время;
- составить отчет по практике с учетом выполненного индивидуального задания;
- по окончании практики представить отчет и дневник по практике руководителю практики от кафедры для получения его подписи;
- предоставить подписанный отзыв руководителя практики от предприятия;
- защитить отчет по практике в установленный срок.

Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой на последней неделе практики. По результатам зачета выставляется оценка по пятибалльной системе.

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения практики

№ п/п	Наименование	Количество/ссылка на электронный ресурс
а) основная:		
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. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1091474 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=358198
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: https://znanium.com/catalog/product/1211780 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=367586
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. - https://znanium.com/catalog/product/1025220 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=374038
4	Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко	https://znanium.com/catalog/document?id=372762

	- М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/925820 . - Режим доступа: по подписке.	
б) дополнительная:		
	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 сЭБ	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: https://znanium.com/catalog/product/1021474 . – Режим доступа: по подписке.	https://znanium.com/catalog/document?id=339960
7	Сборник рецептур 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	http://znanium.com/catalog/product/415315
Периодические издания		
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 "
10	Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].	HYPERLINK "
11	Мир ресторатора	http://mir-restoratora.ru/
12	Ресторатор PRO	http://restorator.pro/
13	Рестораторшеф	http://restoratorchef.ru/
14	Ресторанные ведомости	http://www.restoved.ru/
15	Вопросы питания	http://vp.geotar.ru/ru/pages/journal_archive.html
16	Restoranof.ru	http://restoranoff.ru/
17	Food service	http://www.cafe-future.ru/

. 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],	http://vsegost.com/

2	ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
3	ЭБС «Университетская библиотека online»	http://www.biblioclub.ru
4	ЭБС «Znaniium»	http://znaniium.com
5	Научная электронная библиотека «Elibrary»	https://elibrary.ru/
6	Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
7	Портал пищевой промышленности	
8	Библиотека сферы HoReCa	
9	Гарант.РУ, Информационно-правовой портал	http://www.garant.ru/
10	Сайт международных стандартов качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».	HYPERLINK "http://www.codexalimentarius.net
11	Министерство промышленности и торговли	HYPERLINK "
12	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	HYPERLINK "
13	Торгово-промышленная палата Российской Федерации	
14	Сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов	

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

Учебная практика проходит на базе предприятий Костромы (см. п.4), 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 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, необходимое программное обеспечение – офисный пакет.

11. Форма отчета по итогам прохождения практики обучающимся

Отчёт по итогам прохождения практики включает в себя:

- публичную защиту (с докладом, презентацией 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).

Пояснительная записка по практике должна содержать следующие разделы:

Учебная-ознакомительная практика (после 2-го семестра) (работа в качестве помощника официанта или официантом)

Введение (Обзор современного состояния предприятий общественного питания в стране и в Костроме)

1. Анализ развития ресторанного бизнеса в Костроме
2. Краткая характеристика предприятия (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; количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день); методы и формы обслуживания посетителей; меню предприятия за 5 дней (меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету); перечень производственных, административно-бытовых, торговых и технических помещений)
3. Оборудование и инвентарь, применяемый официантом (виды и назначения столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимые для сервировки столов)
4. Должностная инструкция официанта и техника безопасности.
5. Организация обслуживания и алгоритм работы официанта (правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе; особенностей протирки, полировки столовой посуды и приборов, наполняемость приборов со специями, правила покрытия стола скатертью; правила и очередность подачи блюд и напитков; способы оплаты за заказ в наличной и безналичной формах)
6. Применяемые на предприятии виды сервировки стола и способы подачи блюд и напитков к столу.
7. Рекомендации по оптимизации работы официанта

Заключение

Список информационных источников

Приложение

Учебная- технологическая практика (после 4-го семестра)
(работа в качестве хостес или помощник администратора)

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

1. Анализ мирового опыта инновационных методов обслуживания посетителей
2. Краткая характеристика предприятия (*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; количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день); методы и формы обслуживания посетителей; меню предприятия за 5 дней (меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету); дать анализ имеющейся взаимосвязи помещений в предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты*).
3. Организационно-правовая организация работы предприятия (*нормативно-техническая документация предприятий общественного питания; требования экологической безопасности на предприятиях общественного питания; основные правила пищевой санитарии и личной гигиены*).
4. Рабочее место (*должностная инструкция хостес или администратора; техника безопасности на рабочем месте; выполняемые функции (в форме таблицы)*);
5. Особенности организации работы на месте прохождения практики
 - 5.1. Регламент и особенности распределения работы официантов и других подчиненных
 - 5.2. Регламент встречи гостей
 - 5.3. Особенности организации фуршетно-банкетного обслуживания
 - 5.4. Особенности организации кейтерингового обслуживания на открытых и закрытых площадках
 - 5.5. Особенности организации и обслуживания гастрономического ужина
6. Анализ работы хостес или администратора и рекомендации по ее улучшению.

Заключение

Список информационных источников

Приложение

Учебная-технологическая (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-технологическая (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 HACCP на предприятии*);
 - 5.5. Анализ эффективности внедрения системы HACCP (*при её внедрении*).
 6. Анализ работы повара, шеф-повара и / или технолога и рекомендации по их улучшению.

Заключение

Список информационных источников

Приложение