Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
Министерство науки и высшего образования РФ
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____Г.А. Губаненко
«12» января 2022 г.

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

Программа учебной практики

Б2.О.01.(У) Ознакомительная
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.04.03 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направления подготовки/специальности

19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ | SIBERIAN FEDERAL UNIVERSITY
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 6EA1 7389 2A8A 5ACD E60C 3E69 C5A6 A666
Владелец: ФГАОУ ВО "СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 24 мая 2022 г по 17 августа 2023 г.

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

Вид практики – учебная.

Тип практики – ознакомительная.

Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели	**Знать:** психологию общения, методы развития личности и коллектива
	Уметь: применять базовые методы и инструменты управления конфликтами и противоречиями при деловом общении в команде
	Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
$УК_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Владеть:** основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
$УК_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время	**Знать:** основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Владеть: навыком составления плана

	последовательных шагов для достижения поставленной цели
$УК_6$-6.2. Определяет задачи саморазвития профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения.	**Уметь:** эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
$УК_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.	**Знать:** роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности
	Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	
$ОПК_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	**Уметь:** применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления отчетов по учебной ознакомительной практике, выполнении индивидуальных заданий по решению задач профессиональной деятельности в области общественного питания
	Владеть: навыками эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
$ОПК_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	**Уметь:** осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе изготовления полуфабрикатов и продукции общественного питания
	Владеть: математическими методами определять количество отходов и потерь при переработке сырья и технологических процессах производства продукции общественного питания
$ОПК_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	**Знать:** основные требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при обработке сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления производства
	Уметь: проводить обработку сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления в соответствии требованиям охраны труда и экологической безопасности
	Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной

	безопасности и охраны труда
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК$_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	**Знать:** ассортимент полуфабрикатов (овощных, рыбных, мясных, из птицы), методы механической обработки сырья и выработки полуфабрикатов
	Уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при изготовлении не сложных полуфабрикатов, выбирать различные способы и приемы подготовки сырья для тепловой обработки
	Владеть: техникой и навыками обработки сырья и производства не сложных полуфабрикатов из овощей, мясопродуктов, птицы и рыбы

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Знания, полученные при изучении дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «История кулинарного искусства» используются при прохождении практики.

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения учебной ознакомительной практики, выступают в качестве базовых для таких дисциплин как «Основы рационального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», а также для учебной технологической практики.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 3 з.е.
Продолжительность: 2 недели /108 часа;

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1	Подготовительный этап	4	Собеседование, роспись в журнале по технике безопасности, заполнение дневника по практике
2	Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы)	100	

2.1	Работа в овощном цехе: механическая кулинарная обработка овощей и зелени, выработка из них различных видов полуфабрикатов	20	Заполнение дневника по практике, собеседование
2.2	Работа в мясо-рыбном цехе: механическая кулинарная обработка мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработка из них различных видов полуфабрикатов	20	Заполнение дневника по практике, собеседование
2.3	Работа в горячем цехе: знакомство с основными, комбинированными и вспомогательными способами и приемами тепловой обработки продуктов	20	Заполнение дневника по практике, собеседование
2.4	Работа в холодном цехе: подготовка продуктов, полуфабрикатов для приготовления салатов и холодных блюд	20	Заполнение дневника по практике, собеседование
2.5	Работа в мучном цехе: подготовка сырья для различных видов теста, приготовление фаршей, начинок	20	Заполнение дневника по практике, собеседование
3	Подготовка к зачету. Зачет	4	
	Итого	108	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. На предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

Содержание учебной практики

1 Подготовительный этап

- Ознакомление с предприятием, его типом, классом, структурой, контингентом питающихся, режимом работы, ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, формами обслуживания.
- Знакомство с материально-технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.
- Ознакомление с основными должностями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
- Прохождение инструктажа и ознакомление с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами личной гигиены, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

2 Производственный этап

Работа в овощном цехе: механическая кулинарная обработка овощей и зелени, выработка из них различных видов полуфабрикатов:

- Ознакомление с организацией работы овощного цеха: изучение механического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в овощном цехе;

-Ознакомление с технологическим процессом производства овощных полуфабрикатов: изучение ассортимента продукции овощного цеха; определение качества сырья; изучение механической обработки картофеля, корнеплодов, луковых, капустных, листовых, плодовых овощей и грибов; форма нарезки овощей; приготовление полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капусты, зелени, лука и других овощей; изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов.

Во время работы в овощном цехе студенты определяют процент отходов при очистке картофеля, моркови, белокочанной капусты, репчатого лука и выхода очищенных овощей.

Работа в мясо-рыбном цехе: механическая кулинарная обработка мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработка из них различных видов полуфабрикатов:

- Ознакомление с организацией работы мясо-рыбного цеха: изучение механического, холодильного вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в мясо-рыбном цехе;

- Ознакомление с технологическим процессом производства рыбных, мясных полуфабрикатов и полуфабрикатов из птицы: изучение ассортимента продукции мясо-рыбного цеха; определение качества сырья; изучение механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы; изучение механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы; приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы; изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов.

Во время работы в мясо-рыбном цехе студенты определяют процент отходов при зачистке крупнокусковых мясных полуфабрикатов, печени, при обработке рыбы, кальмара, птицы.

Работа в горячем цехе:

- Ознакомление с организацией работы горячего цеха: изучение теплового, механического, холодильного вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в горячем цехе;

-Ознакомление с основными, комбинированными и вспомогательными способами и приемами тепловой обработки продуктов; изучение ассортимента продукции горячего цеха; изучение требований к качеству, условий и сроков реализации готовых горячих блюд.

Работа в холодном цехе:

- Ознакомление с организацией работы холодного цеха (отделения): изучение механического, холодильного вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в холодном цехе;

-Ознакомление с основными способами подготовка продуктов, полуфабрикатов для приготовления салатов и холодных блюд; изучение ассортимента продукции холодного цеха; изучение требований к качеству, условий и сроков реализации готовых салатов и холодных блюд.

Работа в мучном цехе:

- Ознакомление с организацией работы мучного цеха: изучение теплового, механического, холодильного вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в мучном цехе;

-Ознакомление с основными способами подготовка сырья для различных видов теста, приготовление фаршей, начинок; изучение ассортимента продукции мучного цеха; изучение требований к качеству, условий и сроков реализации готовых мучных изделий.

5 Формы отчетности по практике

По окончанию прохождения учебной ознакомительной практики студент сдает на кафедру технологии и организации общественного питания ИТиСУ СФУ дневник прохождения практики, заверенный подписями и печатью организации, в которой проходила практика.

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания для студентов прошедших учебную ознакомительную практику предусмотрена промежуточная аттестация – зачет.

Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по контрольным вопросам. Дополнительно к контрольным вопросам на зачете студентам предлагается выполнить устные задания.

Фонды оценочных средств по практике приводятся в приложении Б.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.-Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013. - 480 с. Режим доступа: http://znanium.com/go.php?id=402625

4. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=519492

5. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf

6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 125 с.

Дополнительная литература

7. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Васюкова А. Т.- Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315

8. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf

9. Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум: учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.].- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

11. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т.Васюкова.- М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

Ресурсы сети Интернет

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/

2. Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: http://mir-restoratora.ru/;

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: http://www.horeca.ru/.

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лицсертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security.Лицсертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

При подготовке к зачету по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности может использоваться Интернет.

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. - Красноярск, [2006]. – Режим доступа: http://bik.sfu-kras.ru/;

2. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. - Москва, [1992]. –

Режим доступа: http://www.consultant.ru/online;

4. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: http://elibrary.ru.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки профиль подготовки профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется организацией – место (база) практики в распоряжении студента на период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. Центр студенческого питания СФУ.
2. ООО «Кулинар».
3. ООО «ЯрФуд-сервис».
4. ООО «ТС Командор».
5. КГБУЗ «Красноярский краевой госпиталь для ветеранов войн».
6. ФИЦ КЦН СО РАН.
7. ООО «Харвест вайн».
8. ООО «Нью Йорк Оптима».
9. ООО «Рибай».
10. ООО «Лезгинка».
11. ФГБУЗ Больница Красноярского научного центра Сибирского отделения Российской академии наук (больница КНЦ СО РАН, пищеблок стационара).
12. ООО «Нью Йорк».
13. КГБУ «Центр питания».
14. ООО «Артель-Кондитер».
15. ООО «Белый лес».
16. ООО «Бета».
17. ООО «Загадка плюс».
18. ООО «Ярче».
19. ФБУ «Администрация Енисейского бассейна внутренних водных путей».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчики

канд.техн. наук, доцент Никулина Е.О

канд.биол. наук, доцент Евтухова О.М

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питании «12» января 2022 г. Протокол № 6.

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____Г.А. Губаненко
«12» января 2022 г.

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

Программа учебной практики

Б2.О.02.(У) Технологическая
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направления подготовки/специальности

19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа технологической практики Б2.О.01 Учебная Технологическая (3 курс, 6 семестр) для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

1.1 Вид практики – учебная.

Тип практики – технологическая.

Способы проведения – стационарная, выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Форма проведения – дискретно.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
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	
$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	**Уметь:** формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
$УК_3$-3.3. Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели	**Знать:** психологию общения, методы развития личности и коллектива
	Уметь: применять базовые методы и инструменты управления конфликтами и противоречиями при деловом общении в команде
	Владеть: простейшими методами и приемами социального взаимодействия и работы в команде
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	

УК$_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Владеть:** основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК$_6$-6.1. Эффективно планирует собственное время	**Знать:** основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни
	Владеть: навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели
УК$_6$-6.2. Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств	**Уметь:** эффективно планировать и контролировать собственное время, использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК$_7$-7.1. Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности.	**Знать:** роль физической культуры и принципы здорового образа жизни в развитии человека и его готовности к профессиональной деятельности
	Уметь: использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни
УК$_7$-7.2. Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни	**Уметь:** организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решениях задач профессиональной деятельности	
ОПК$_1$-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания	**Уметь:** применять требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия питания
ОПК$_1$-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли	**Знать:** современные информационные технологии для применения при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания
ОПК$_1$-1.3. Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	**Знать:** современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья

ОПК$_1$-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности	**Уметь:** применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления отчетов по учебной технологической практике, выполнении индивидуальных заданий по решению задач профессиональной деятельности в области общественного питания
	Владеть: навыками эффективного поиска информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК$_2$-2.1. Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	**Уметь:** осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе изготовления продукции общественного питания
	Владеть: математическими методами определять количество отходов и потерь при переработке сырья, производстве полуфабрикатов и технологических процессах производства продукции общественного питания.
ОПК$_2$-2.2. Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	**Знать:** основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
	Владеть: основными физико-химическими и химическими методами анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК$_2$-2.3. Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	**Знать:** основные требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при обработке сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления производства
	Уметь: проводить обработку сырья, изготовление полуфабрикатов и готовой продукции массового изготовления в соответствии требованиям охраны труда и экологической безопасности.
	Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	
ОПК$_3$-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания	**Знать:** классификацию технологического оборудования предприятия питания, его виды и назначение, принцип действия и правила безопасной эксплуатации
	Уметь: производить подбор необходимого технологического оборудования для

	производства продукции общественного питания
	Владеть: навыками безопасной эксплуатацией технологического оборудования
ОПК$_3$-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	**Владеть:** методами построения и чтения чертежей
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	
ОПК$_4$-4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	**Владеть:** навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
	Уметь: вести основные технологические процессы технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ОПК$_4$-4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания	**Знать:** разрабатывать производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания
ОПК$_4$-4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении	**Уметь:** оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	
ОПК$_5$-5.1 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	**Знать:** методики контроля и управления качеством продукции общественного питания
	Владеть: методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания
ОПК$_5$-5.2 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	**Знать:** основные задачи производственного контроля на предприятиях общественного питания
	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	Владеть: методами проведения технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» базируется на знаниях, полученных при освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания», «Управление качеством на предприятиях индустрии питания», «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания»,

«Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Успешное прохождение производственной практики обеспечивает в дальнейшем платформу для изучения последующих дисциплин: «Охрана труда в общественном питании», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Управление в индустрии питания» и следующей технологической практики.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 9 з.е.
Продолжительность: 6 недель (6 семестр)/324 акад. часа.

№ п\п	Разделы производственной практики	Кол-во часов/з.е.	Формы контроля
1	Подготовительный этап (в том числе Инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	6/0,16	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный раздел (выполнение запланированной производственной работы)	292/8,11	Собеседование
3	Обработка и анализ полученных результатов	12/0,33	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике	14/0,40	Заполнение дневника технологической практики
	Итого	324/9	Зачет

Содержание технологической практики

1. *Общая характеристика предприятия*

Независимо от типа предприятия в ходе практики бакалавры изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

– дислокация – местонахождение предприятия общественного питания, форма собственности, краткая характеристика месторасположения предприятия, описание здания, время работы, перечень филиалов предприятия;

– тип предприятия, класс, специализация, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, объем дневного товарооборота, количество блюд, реализуемых за день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;

– состояние и развитие предприятия;

– анализ ассортимента продукции (меню) предприятия с приложением меню на 1 день для ресторана и кафе, закусочной и на 1 неделю для столовой

(недельное меню анализируется на соответствие типу и классу предприятия, контингенту питающихся, сезонности и т.д.);

2. Организация работы складского хозяйства предприятия

Работу складского хозяйства бакалавры изучают без отрыва от мест работы по графику практики. Студенты должны изучить:

– ассортимент поступающих товаров;

– источники снабжения и частоту завоза (свести в таблицу 1);

– организацию входного контроля на предприятии: порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;

– условия и сроки их хранения;

– наличие охлаждаемых камер и их назначение;

– порядок отпуска сырья в производственные цеха;

– техническое оснащение складских помещений;

– санитарное состояние помещений складской группы и тары;

– соблюдение товарного соседства;

– степень снабжения предприятия полуфабрикатами различной степени готовности;

– документацию складского хозяйства.

Таблица 1 – Анализ источников снабжения предприятия

Виды источников снабжения предприятия	Ассортимент сырья, продуктов, товаров, полуфабрикатов поступающих на предприятие	Способы хранения	Частота завоза, в днях

В конце данного раздела студенту необходимо дать рекомендации по улучшению организации снабжения предприятия, организации складского хозяйства.

3. Работа заготовочных цехов предприятия

Овощной цех

В период работы в овощном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

– назначение цеха, режим работы, производственную мощность;

– ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;

– нормы отходов на момент изготовления полуфабрикатов и их кулинарное использование;

– особенности обработки зелени, консервированных и сушеных овощей, грибов;

– оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;

– степень механизации трудоемких процессов;

– организацию рабочих мест поваров;

– количественный и качественный состав работников цеха;

– санитарное состояние рабочих мест в цехе;

–рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Материал по овощному цеху оформляют в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Производственная программа овощного цеха

Наименование полуфабрикатов, выпускаемых предприятием	Вид используемого сырья	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, ºС
		Механическая	Ручная	кг	шт		

Мясо-рыбный цех

В период работы в мясо-рыбном цехе студент должен изучить и отразить в отчете:

– назначение цеха, режим работы, производственную мощность;

– ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и технологию их производства (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной и кнельной масс);

– технологические схемы обработки субпродуктов;

– производство полуфабрикатов из котлетной массы;

– нормы отходов и потерь при обработке рыбы;

– оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;

– степень механизации трудоемких процессов;

– организацию рабочих мест поваров;

– количественный и качественный состав работников цеха;

– санитарное состояние рабочих мест в цехе;

–рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Материал по мясо-рыбному цеху оформляют в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Производственная программа мясо-рыбного цеха

Наименование полуфабрикатов, выпускаемых предприятием	Вид используемого сырья	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, ºС
		Механическая	Ручная	кг	шт		

Для каждого заготовочного цеха схематично вычерчивается план с расстановкой оборудования, делаются выводы о рациональности организации технологического процесса.

4. Работа доготовочных цехов

В период работы в горячем и холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете (отдельно по цехам) следующие вопросы:
– назначение цеха, режим работы, производственную мощность (по форме таблицы 4);
– ассортимент блюд и количество их по видам;
– технологические схемы приготовления блюд и кулинарных изделий, технологические карты на блюда и кулинарные изделия;
– сроки реализации и хранение блюд;
– технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
– оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем, посудой;
– степень механизации трудоемких процессов;
– организация рабочих мест поваров;
– количественный и качественный состав работников цеха;
– санитарное состояние рабочих мест в цехах.

Таблица 4 – Производственная программа доготовочного цеха

Наименование блюд и кулинарных изделий выпускаемых предприятием	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, ºС
	Механическая	Ручная	кг	шт		

По данному разделу студент делает выводы и дает рекомендации по совершенствованию ассортимента, технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Для доготовочных цехов вычерчиваются планы цехов (масштаб 1:100) с расстановкой оборудования.

5. Кондитерский (мучной) цех

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студенты изучают:

– режим работы цеха и производственную мощность (таблица 5);

– ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;

– технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а так же отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;

– разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;

– анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);

– срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха;

– оснащенность цеха оборудованием, а так же инвентарем, посудой;

– степень механизации трудоемких процессов;

– организация рабочих мест поваров;

– количественный и качественный состав работников цеха;

– санитарное состояние рабочих мест в цехе.

Таблица 5 – Производственная программа кондитерского (мучного) цеха

Наименование изделий	Ед.изм	Количество выпускаемой продукции в смену	Вид теста	Вид отделочного полуфабриката (крем, фарш и т.п.)

Для кондитерского (мучного) цеха схематично вычерчиваются планы цехов с расстановкой оборудования.

В процессе прохождения практики в горячем, холодном, кондитерском (мучном) цехе, а так же при работе на раздаче студенты должны научиться:

– готовить супы, вторые блюда, гарниры и соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские кулинарные изделия;

– приобрести навыки порционирования и оформления блюд.

6. Работа на раздаче

Бакалавром в отчете отражается:

– соответствие выбранного типа раздачи данному типу предприятия;

–эффективность использования раздачи, в том числе механизированной;

– оборудование раздаточной линии, посуда, инвентарь, используемые для раздачи блюд; порядок отпуска готовой продукции в зал;

– условия (температура и сроки хранения) готовых блюд на раздаче;

–санитарное состояние раздаточной линии и соответствие его санитарным требованиям.

В том случае, когда на предприятии отсутствует раздача, студенту необходимо описать вид обслуживания (официантами, барменами и т.п.), используемый на предприятии.

7. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

Студентам-практикантам необходимо описать в данном разделе:

1) виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемый на различных участках, цехах производственного процесса предприятия;

2) наличие контроля готовой продукции, существования бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т.д.);

3) внешний контроль качества изготовляемой продукции (ведомственный, государственный);

4) виды дефектов и браков, возникающих при производстве продуктов, товаров, полуфабрикатов и кулинарных изделий;

5)правила приемки и экспертизы качества готовых продуктов;

6) упаковка, маркировка, доставка (транспортировка), хранение готовой продукции.

При работе на производстве студент-практикант должен научиться:

– осуществлять контроль за условиями и сроками хранения готовых продуктов;

– знать правила приемки, отпуска и экспертизы готовой продукции;

– анализировать и различать виды дефектов и браков с выявлением причин их возникновения.

В конце раздела студент дает рекомендации по улучшению организации контроля качества выпускаемой продукции на предприятии.

8. Соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты

В данном разделе бакалавром рассматриваются вопросы соблюдении правил охраны труда, техники безопасности, делается заключение о соответствии предприятия противопожарным нормам и правилам. Изучается соответствующая документация и делается на неё ссылка при написании отчета.

Рекомендуется приложить копии документов по охране труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

5 Формы отчётности по практике

По окончанию каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике.

В соответствии с планом технологической практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет, а по результатам выставляется зачет.

Пояснительная записка отчета по пройденной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствие, с планом технологической практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет технологической практики, а по результатам выставляется зачет. Зачёт проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета по технологической практике и комплекта вопросов, а так же выполнения разноуровневых заданий.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств по технологической практике оформлены как приложение к рабочей программе.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Для прохождения технологической практики и написания отчета по результатам ее прохождения бакалаврам направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» рекомендуются учебно-методические материалы и учебная литература, размещенные в базе научной библиотеки СФУ или в ЭБС партнеров Университета, а также ресурсы сети Интернет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Учебно-методические материалы и учебная литература, обеспечивающие освоение планируемых результатов обучения, в том числе выполнение самостоятельной работы, представлены следующим перечнем источников.

Учебная литература

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания»] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с.

Режим доступа : *http://znanium.com/bookread2.php?book=513905*.

2. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. С. Ратушный - М. : Дашков и К, 2016. - 336 с.

Режим доступа : *http://znanium.com/bookread2.php?book=519492*.

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.

Режим доступа : *http://znanium.com/bookread.php?book=512131*.

4. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с.

Режим доступа : http://znanium.com/bookread2.php?book=367398.

5. Сибиряков, Г.В. Процессы и аппараты пищевой технологии : учебное пособие / Г. В. Сибиряков, Ю. А. Мартынов. - СПб. : Лань, 2014. - 544 с.

Режим доступа : http://list-of-lit.ru/apparat/processi-i-apparati.htm.

Дополнительная литература

6. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с. Режим доступа : *http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315*.

7. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

8. Введение в технологию продуктов питания : лаб. практикум : учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

9. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова. - Красноярск : СФУ, 2013. - 21 с. Режим доступа : *http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf*.

10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

***Ресурсы сети Интернет*:**

– http://elibrary.ru (Научная электронная библиотека).
– http://bik.sfu-kras.ru/ (Научная библиотека СФУ).
– http://mir-restoratora.ru (Мир ресторатора).
– http://www.restoranoff.ru/ (Портал индустрии питания).
– http://www.horeca.ru/ (Главный портал индустрии питания и гостеприимства).
– http://www.consultant.ru/ (Справочно-поисковая система Консультант-Плюс).
– http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml (Сибирская ассоциация Гостеприимства).
– http://docs.cntd.ru/ (Электронный фонд нормативно-технической документации).

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лицсертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security.Лицсертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд

СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : http://bik.sfu-kras.ru/.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : http://www.znanium.com/.

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : http://elibrary.ru/defaultx.asp.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения технологической практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) технологической практики, в расположение студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием.

На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. Центр студенческого питания СФУ.
2. ООО «Кулинар».
3. ООО «ЯрФуд-сервис».
4. ООО «ТС Командор».
5. КГБУЗ «Красноярский краевой госпиталь для ветеранов войн».
6. ФИЦ КЦН СО РАН.
7. ООО «Харвест вайн».
8. ООО «Нью Йорк Оптима».
9. ООО «Рибай».
10. ООО «Лезгинка».
11. ФГБУЗ Больница Красноярского научного центра Сибирского отделения Российской академии наук (больница КНЦ СО РАН, пищеблок стационара).
12. ООО «Нью Йорк».
13. КГБУ «Центр питания».
14. ООО «Артель-Кондитер».
15. ООО «Белый лес».
16. ООО «Бета».
17. ООО «Загадка плюс».
18. ООО «Ярче».
19. ФБУ «Администрация Енисейского бассейна внутренних водных путей».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчики

д-р техн.наук, профессор Губаненко Г.А.

канд.техн. наук, доцент Никулина Е.О.

канд.биол. наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питании «12» января 2022 г. Протокол № 6.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____Г.А. Губаненко
«12» января 2022 г.

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

Программа производственной практики

Б2.В.01.(П) Технологическая
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направления подготовки/специальности

30 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа технологической практики Б2.В.01 Производственная Технологическая (4 курс, 7 семестр) для бакалавров направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

Вид практики – производственная.

Тип практики – технологическая.

Способы проведения – стационарная, выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Форма проведения – дискретно.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
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	
$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	**Уметь:** формулировать задачи
$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач	**Уметь:** формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
$УК_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	**Уметь:** выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
$УК_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	**Уметь:** разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки технологической документации на пищевую продукцию, законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
	Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности для технологической документации по ведению технологического процесса, методами расчета технических характеристик для эксплуатационной документации и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** структуру, содержание, порядок разработки и внесения изменений в техническую и технологическую документации на пищевую продукцию
	Уметь: оформлять изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности с целью внесения изменений в техническую и технологическую документацию при корректировке

	технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования исполнения технологической дисциплины в цехах и требования правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций в цехах и эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен к организации технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования о входному и технологическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
	Владеть: методами проведения верификации закупленной продукции, методами проверки сопроводительной документации, методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, методом проведения

	бракеража, методами идентификации продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, нормативы отходов и потерь при механической, тепловой кулинарной обработке
	Уметь: осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям
	Владеть: методами лабораторного контроля органолептических, физико-химических показателей качества и показателей безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами расчета отходов и потерь при механической, тепловой кулинарной обработке
ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	
ПК$_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологическим параметрам и режимам производства пищевой продукции, средства измерения по определению параметров и режимов технологического процесса, требования технологической и эксплуатационной документации
	Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	Владеть: методами контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,

	методами эксплуатации средств измерения по определению параметров и режимов технологического процесса
ПК$_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к техническому контролю и испытаниям готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
$ПК_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к обеспечению безопасности производства, прослеживаемости продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации; требования к безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требования, предъявляемые к предприятию индустрии питания по обеспечению безопасности на производстве
	Уметь: разрабатывать и внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	Владеть: методами контроля качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами анализа опасных факторов, методами идентификации контрольных и критических контрольных точек, методами разработки мероприятий мониторинга и корректирующих действий для критических контрольных точек

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Тип задач профессиональной деятельности, к решению которого готовятся выпускники: технологический.

Программа производственной практики для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» базируется на знаниях, полученных при освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания», «Управление качеством на предприятиях индустрии питания», «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Система

управления безопасностью пищевого производства на основе принципов НАССР».

Успешное прохождение производственной технологической практики обеспечивает в дальнейшем платформу для изучения последующих дисциплин: «Организация кейтеринга», «Национальные кухни: технология и сервис», «Экономика предприятий общественного питания», «Управление в индустрии питания», и заключительной преддипломной практики.

4 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 3 з.е./108 час.
Продолжительность: 2 нед (7 семестр)/108 час.

№п\п	Разделы производственной практики	Кол-во час/з.е.	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (в т.ч. инструктаж по технике безопасности; составление плана работы)	2/0,06	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный раздел (выполнение запланированной производственной работы)	98/2,7	Собеседование
3	Обработка полученных результатов	4/0,12	Собеседование
4	Подготовка отчета по практике	4/0,12	Заполнение дневника производственной практики
	Итого	108/3	

Содержание производственной практики

Независимо от типа предприятия в ходе прохождения практики бакалавры изучают и отражают в отчете следующую обязательную информацию:

1. Общую характеристику предприятия (приложение А).

2. Анализ основополагающих документов, подтверждающих наличие системы обеспечения безопасности, основанной на принципах ХАССП

- анализируется политика и/или документально оформленные заявления, намерения руководства по обеспечению безопасности пищевой продукции (к отчету прикладывается копия, либо указываются реквизиты документа);

- анализируется руководство по безопасности (при наличии) (к отчету прикладывается копия титульного листа, либо указываются реквизиты документа);

- анализируются разработанные и документально оформленные процедуры системы безопасности, основанные на принципах ХАССП, в том числе программа производственного контроля (к отчету прикладывается копии титульных листов, либо указываются реквизиты документов);

- анализируется и перечисляются нормативно-правовые документы, регламентирующие безопасность выпускаемой продукции, используемые на предприятии питания.

3. Анализ необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства пищевой продукции

- анализируется ассортиментный перечень выпускаемой продукции (меню предприятия);

- анализируются описания продукции (наименование продукции, показатели качества и безопасности, используемое сырье, упаковка, маркировка, условия хранения и сроки годности, ограничение по применению, способы использования) привести по одному примеру из каждой группы ассортиментного перечня выпускаемой продукции (к отчету прикладываются копии).

4. Анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции:

- анализируется схема расположения торговых, административных, технических, производственных помещений с расположением оборудования с указанием маршрутов движения потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов;

В ходе прохождения практики бакалавры изучают документацию предприятия, отвечают на вопросы таблицы 1, анализируют полученные данные по каждой выделенной позиции, отражают в отчете свои выводы и предложения по актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Для актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, студенту необходимо провести оценку соблюдения требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции и заполнить данные приведенные в таблице 1, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 1 - Оценка соблюдений требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции на предприятии питания

Оценка политики в области обеспечения безопасности продукции общественного питания	Оценка в баллах от 1 до 5	Указать документ со всеми выходными данными, где отражено значение показателя, указать поясняющие комментарии в качестве доказательной базы
Определены предприятием цели по достижению требований безопасности продукции общественного питания?		
Разработана процедура управления системой обеспечения безопасности продукции общественного питания (руководство по безопасности или другой локальный акт предприятия)?		
Разработана политика в области обеспечения безопасности		

продукции общественного питания?		
Предназначена политика для минимизации рисков, связанных с обеспечением безопасности продукции общественного питания?		
Отражена в политике роль предприятия в цепи создания пищевой продукции, а именно - продукции общественного питания?		
Предназначена политика для признания и внедрения системы обеспечения безопасности продукции общественного питания в качестве составной части результативной деятельности предприятия?		
Отражена в политике обязательность соответствия продукции общественного питания требованиям безопасности, указанным в нормативных правовых актах, нормативных документах, а также требованиям потребителей?		
Доведена политика до сведения персонала, внедрена и гарантирована на всех уровнях предприятия?		
Проведены анализы политики через определенные периоды времени с целью определения ее продолжающейся пригодности?		
Предусмотрены в политике измеряемые цели?		
Предусмотрена в политике приоритетность обеспечения безопасности продукции общественного питания со стороны руководства предприятия?		
Отражено в политике, что персонал является ключевым ресурсом для обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Показатели самооценки предприятия общественного питания	Да	Нет
Назначен руководитель группы ХАССП по обеспечению безопасности продукции общественного питания?		
Сформирована группа ХАССП по обеспечению безопасности продукции общественного питания?		
Идентифицированы и определены процессы, осуществляемые на предприятии?		
Разработаны мероприятия по готовности к чрезвычайным ситуациям и мерам своевременного регулирования на них в предполагаемых местах происшествия?		
Обеспечен персонал необходимой документацией по обеспечению безопасности?		

Обучен персонал основам системы обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Составлено описание выпускаемой продукции общественного питания?		
Идентифицированы опасности для продукции общественного питания (физические, биологические, химические)?		
Проведена оценка опасностей, угрожающих безопасности продукции общественного питания?		
Идентифицированы критические контрольные точки и разработана система мониторинга в них при изготовлении и реализации продукции общественного питания вна предприятии? (план ХАССП)		
Документирована система прослеживания продукции общественного питания?		
Проводятся внутренние аудиты?		
Реагирует руководство предприятия на предложения персонала по вопросам обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Проводятся совещания по безопасности продукции общественного питания?		
Проведены мероприятия по повышению уровня квалификации персонала для выполнения своей работы?		
Доведены до всех работников жалобы сторонних организаций и потребителей продукции общественного питания, а также информация о последующих корректирующих действиях?		
Провести анализ выполнения требований по показателям безопасности ТР ТС 021/2011 в соответствии с данными протоколов лабораторных исследований (указать конкретно все несоответствия)		
Оценка входных данных для анализа со стороны руководства предприятия		
Включены в локальные акты предприятия, имеющиеся поправки и изменения к нормативным правовым актам и нормативным документам?		
Имеются отчеты об аттестации персонала?		
Включены данные анализа деятельности по обмену информацией и по актуализации системы обеспечения безопасности		

Обсуждаются (как фиксируются) результаты внешних и внутренних аудитов, проверок контролирующих организаций, испытаний продукции общественного питания и др.?		
Оценка правильности составления технологических схем		
Разработаны технологические схемы для каждого наименования продукции общественного питания (группы продукции)?		
Включены в этапы технологических схем сведения, позволяющие провести полный анализ опасностей?		
Проведена проверка каждой технологической схемы группой безопасности продукции общественного питания?		
Оценка анализа опасностей		
Идентифицированы все потенциальные опасности (химические, биологические, физические, аллергены)?		
Основана ли проведенная оценка опасностей на требованиях нормативных правовых актов и нормативных документов (указать каких)?		
Рассмотрена возможность повторного проявления данной опасности после устранения вызвавшей ее причины?		
Рассмотрены потенциальные опасности, которые могли бы возникнуть в случае выхода процесса за рамки нормальных рабочих условий, при анализе опасностей?		
Проведена полностью и документально оформлена оценка опасностей?		
Определены критические контрольные точки (ККТ), указать количество и наименование		
Описаны мероприятия по мониторингу ККТ		
Описаны корректирующие мероприятия по управлению ККТ		
Ведутся записи (описание продукции, план ХАССП, рабочие листы ХАССП), журналы по обеспечению безопасности на предприятии (журнал входного контроля пищевой продукции, журнал здоровья, журнал контроля температуры в кладовых и охлаждаемых камерах, производственных помещениях и т.д.)		
Оценка потенциала трудовых ресурсов предприятия, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции		
Общая численность персонала предприятия, человек		
Общее количество работников, обеспечивающих безопасность		

выпускаемой продукции		
Стаж работы работников, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции на предприятии: До 1 года До 3 лет До 5 лет От 6 до 10 лет Более 10 лет		
Мотивация работников, выполнять требования, обеспечивающие безопасность выпускаемой продукции		
Организация внешнего обучения работников по вопросам, обеспечения безопасности выпускаемой продукции на предприятии		
Подготовленность работников, обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции по вопросам: - требований ГОСТов - требований санитарных норм и правил - требований ТР ТС 021/2011		
Наличие обратной связи с потребителями:		
- положительные отзывы (книга жалоб и предложений)		
- отрицательные отзывы (книга жалоб и предложений)		
- положительные отзывы (сайт предприятия, форум)		
- отрицательные отзывы (сайт предприятия, форум)		
Провести анализ замечаний и предложений по вопросам , обеспечения безопасности выпускаемой продукции		

После заполнения таблицы 1 необходимо осуществить анализ соблюдения требований системы обеспечения безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, и сделать аргументированный вывод с предложениями по актуализации системы обеспечения безопасности пищевой продукции конкретного предприятия.

5 Формы отчётности по практике (дневник, отчет и т.д.)

По окончанию каждого дня практики студент самостоятельно заполняет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер занятия, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование) и получает отметку руководителя практики в дневнике.

В соответствии с планом производственной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет, а по результатам выставляется зачет.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии с планом технологической практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, отчет технологической практики, а по результатам выставляется зачет. Зачёт проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по пояснительной записке отчета по технологической практике и комплекта вопросов, а так же выполнения разноуровневых заданий.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Фонды оценочных средств по технологической практике оформлены как приложение к рабочей программе.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Для прохождения технологической практики и написания отчета по результатам ее прохождения бакалаврам направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания рекомендуются учебно-методические материалы и учебная литература, размещенные в базе научной библиотеки СФУ или в ЭБС партнеров Университета, а также ресурсы сети Интернет.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации в зависимости от нозологии.

Учебно-методические материалы и учебная литература, обеспечивающие освоение планируемых результатов обучения, в том числе выполнение самостоятельной работы, представлены следующим перечнем источников.

Учебная литература

Основная литература

1. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

2. 2.Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения/И. В. Сурков [и др.] ; под общ.ред. В. М. Позняковский. – 2014 -336с. Режим доступа - http://znanium.com/bookread2.php?book=367398

3. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров, 2017. – 193 с. Режим доступа:https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/khassp-na-predpriyatiyakh-obshchestvennogo-pitaniya/

Дополнительная литература

1.Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб.пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск :Сиб. унив. изд-во, 2010. - 214 с.

*2.*Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов изучающих товароведение и экспертизу продовольственных товаров / Е. В. Жиряева, Т. Хайландт ; Российская академия государственной службы при Президенте РФ, Северо-Западная академия государственной службы. - Санкт-Петербург : СЗАГС, 2006. - 288 с. Режим доступа: *http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/0226789.pdf*

3.Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Текст] : в 4 томах : учебник для студентов вузов по специальности 080115 "Таможенное дело". - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010 - . - ISBN 978-5-904406-09-7. Том 2 / С. Н. Гамидуллаев, И. Н. Петрова [и др.]. - 2010. - 400 с.

4.Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон.текстовые дан. (PDF, 610 Кб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 39 с.

Нормативная литература

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа:

http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pd

2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf

5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки. – Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

7. ГОСТ Р 54762 - 2011/IS0/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

8. ГОСТ Р 56746 - 2015/IS0/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»

9. ГОСТ Р 56671-2015«Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»

12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»

13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pd

15. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf

16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf

17. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf

18. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки. – Электронный ресурс. Режим доступа: http://eec.eaeunion.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf

19. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

20. ГОСТ Р 54762 - 2011/IS0/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»

21. ГОСТ Р 56746 - 2015/IS0/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»

22. ГОСТ Р 56671-2015«Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

23. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

24. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»

25. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»

26. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

***Ресурсы сети Интернет*:**

– http://elibrary.ru (Научная электронная библиотека).
– http://bik.sfu-kras.ru/ (Научная библиотека СФУ).
– http://mir-restoratora.ru (Мир ресторатора).

– http://www.restoranoff.ru/ (Портал индустрии питания).

– http://www.horeca.ru/ (Главный портал индустрии питания и гостеприимства).

– http://www.consultant.ru/ (Справочно-поисковая система Консультант-Плюс).

– http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml (Сибирская ассоциация Гостеприимства).

– http://docs.cntd.ru/ (Электронный фонд нормативно-технической документации).

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лицсертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security.Лицсертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа :http://bik.sfu-kras.ru/.
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа :http://e.lanbook.com/.
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа :http://www.znanium.com/.
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа :http://elibrary.ru/defaultx.asp.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения технологической практики бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль 19.03.04.30 «Технология продукции и организация общественного питания» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется на основе договора с организацией, деятельность которой соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы, – место (база) технологической практики, в расположение студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием.

На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. Центр студенческого питания СФУ.
2. ООО «Кулинар».
3. ООО «ЯрФуд-сервис».
4. ООО «ТС Командор».
5. КГБУЗ «Красноярский краевой госпиталь для ветеранов войн».
6. ФИЦ КЦН СО РАН.
7. ООО «Харвест вайн».
8. ООО «Нью Йорк Оптима».
9. ООО «Рибай».
10. ООО «Лезгинка».
11. ФГБУЗ Больница Красноярского научного центра Сибирского отделения Российской академии наук (больница КНЦ СО РАН, пищеблок стационара).
12. ООО «Нью Йорк».
13. КГБУ «Центр питания».
14. ООО «Артель-Кондитер».
15. ООО «Белый лес».
16. ООО «Бета».
17. ООО «Загадка плюс».
18. ООО «Ярче».
19. ФБУ «Администрация Енисейского бассейна внутренних водных путей».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчики

д-р техн.наук, профессор Губаненко Г.А.

канд.техн. наук, доцент Никулина Е.О.

канд.биол. наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питании «12» января 2022 г. Протокол № 6.

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

_____Г.А. Губаненко
«12» января 2022 г.

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

Программа производственной практики

Б2.В.02.(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
индекс и наименование дисциплины в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

19.04.03 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направления подготовки/специальности

19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания
наименование направленности (профиля)

Бакалавр
Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2022

1 Общая характеристика практики

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, Положением о практической подготовке обучающихся (ПВД ППО-2021) от 11.03.2021.

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Код и содержание компетенции	Результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
$УК_1$-1.1. Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	**Уметь:** осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи
$УК_1$-1.2. Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи	**Уметь:** осуществлять критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи
$УК_1$-1.3. Применяет системный подход для решения поставленных задач	**Уметь:** анализировать задачу, используя основы критического анализа и системного подхода
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	
$УК_2$-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	**Уметь:** формулировать задачи
$УК_2$-2.2. Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках	**Уметь:** формулировать на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные

поставленных задач	способы их решения, исходя из действующих правовых норм
УК$_2$-2.3. Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений	**Уметь:** выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
УК$_2$-2.4. Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	**Уметь:** разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК$_4$-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (ых) языке (ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	**Знать:** нормы устной речи, принятые в профессиональной среде
	Уметь: выбирать стиль общения на государственном языке РФ и иностранном языке применительно к ситуации взаимодействия
УК$_4$-4.2. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)	**Уметь:** применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках; выполнять письменные проектные задания (письменное оформление отчетов, презентаций и т.д.) с учетом межкультурного речевого этикета
	Владеть: методами логического анализа различного рода суждений, анализа текста, рассуждения, навыками публичной речи, аргументации, основными навыками интерпретации и использования профессиональных знаний в повседневной общественной жизни, навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.
УК$_4$-4.3. Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	**Владеть:** основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).
ПК-1 Способен осуществлять технологическое проектирование и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_1$-1.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по техническому оснащению, размещению оборудования предприятия индустрии питания, по организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: рассчитывать, подбирать и

	разрабатывать план размещения оборудования, организовывать рабочие места в рамках принятой технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета, выбора, оценки оборудования для технического оснащения и организации рабочих мест, специализированными программами для компоновки помещений и размещения оборудования технического в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
$ПК_1$-1.2. Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования для расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: Производит расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета производственных мощностей и методиками анализа загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2 Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
$ПК_2$-2.1. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** Структуру, содержание, порядок разработки технологической документации на пищевую продукцию, законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования
	Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению

	технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности для технологической документации по ведению технологического процесса, методами расчета технических характеристик для эксплуатационной документации и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
$ПК_2$-2.2. Оформляет изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** Структуру, содержание, порядок разработки и внесения изменений в техническую и технологическую документации на пищевую продукцию
	Уметь: оформлять изменения в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета отходов и потерь, пищевой ценности продукции, методами определения показателей качества и безопасности с целью внесения изменений в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-3 Способен к оптимизации и контролю технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
$ПК_3$-3.1. Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по обоснованию норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки),

	линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства
	Владеть: методами расчета нормы времени (выработки), методами разработки линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_3$-3.2. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования исполнения технологической дисциплины в цехах и требования правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: контролировать соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: Методами контроля и оценки качества выполнения технологических операций в цехах и эксплуатации технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4 Способен к организации технологического процесса и разработке мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_4$-4.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования по входному и технологическому контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства
	Владеть: методами проведения верификации

	закупленной продукции, методами проверки сопроводительной документации, методами контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, методом проведения бракеража, методами идентификации продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_4$-4.2. Осуществляет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к показателям качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, нормативы отходов и потерь при механической, тепловой кулинарной обработке
	Уметь: осуществлять учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциям
	Владеть: методами лабораторного контроля органолептических, физико-химических показателей качества и показателей безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами расчета отходов и потерь при механической, тепловой кулинарной обработке
ПК-5 Способен к организации и осуществлению производственного контроля в предприятиях общественного питания и в предприятиях по изготовлению специализированных пищевых продуктов	
ПК$_5$-5.1. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологическим параметрам и режимам производства пищевой продукции, средства измерения по определению параметров и режимов технологического процесса, требования технологической и эксплуатационной документации
	Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	Владеть: методами контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами эксплуатации средств

	измерения по определению параметров и режимов технологического процесса
ПК$_5$-5.2. Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов: причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами выявления и способами устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК$_5$-5.3. Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к техническому контролю и испытаниям готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: использовать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6 Способен к разработке и внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК$_6$-6.1. Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	**Знать:** законодательную и нормативную документацию, регламентирующую требования к обеспечению безопасности производства, прослеживаемости продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ответственность производителей за несоблюдение нормативной документации; требования к безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требования, предъявляемые к предприятию индустрии питания по обеспечению безопасности на производстве
	Уметь: разрабатывать и внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
	Владеть: методами контроля качества и безопасности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методами анализа опасных факторов, методами идентификации контрольных и критических контрольных точек, методами разработки мероприятий мониторинга и корректирующих действий для критических контрольных точек
ПК-7 Способен планировать, организовывать и координировать процесс обслуживания потребителей организаций питания	
ПК$_7$-7.1. Проводит организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания	**Знать:** методы и способы организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	Уметь: проводить организационную диагностику, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
	Владеть: методами и способами организационной диагностики, проектирования и регламентации процессов обслуживания потребителей организаций питания
ПК$_7$-7.2. Распределяет производственные задания между бригадами официантов/барменов в зависимости от	**Знать:** трудовые функции и действия работников в зависимости от их специализации
	Уметь: применять на практике знания и умения

их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов	при распределении производственных заданий между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации и определяет степени ответственности старших официантов/барменов
	Владеть: навыками распределения производственных заданий между бригадами официантов/барменов в зависимости от их специализации, а также навыками определения степени ответственности старших официантов/барменов
ПК$_7$-7.3. Планирует и координирует процессы службы обслуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб	**Знать:** процессы службы обслуживания для их координации с другими службами организации питания для бесперебойной работы
	Уметь: координировать процессы службы облуживания потребителей организаций питания с другими службами организации питания для бесперебойной работы всех служб
	Владеть: навыками координации службы обслуживания потребителей с другими службами предприятия питания для бесперебойной работы всех служб

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: проектный, технологический.

Программа преддипломной практики для бакалавров направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания является логическим продолжением практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, выпускной квалификационной работы и базируется на освоении следующих предшествующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Управление качеством на предприятиях индустрии питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, выступают в качестве базовых для написания выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель/ 324 акад. часов

№ п/п	Разделы практики	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: оформление на практику, знакомство с предприятием общественного питания	4/0,11	Отметка в дневнике прохождения практики
2 2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6	Организационный раздел Организационно-экономическая характеристика Производственная инфраструктура предприятия Организация работы складских помещений Организация производства Организация обслуживания Прогрессивные технологии обслуживания	68/1,9	Отметка в дневнике прохождения практики, собеседование
3	Технологический раздел	18/0,5	Отметка в дневнике прохождения практики
4	Выполнение выпускной квалификационной работы	234/6,5	Выпускная квалификационная работа
Итого		324/9	

Содержание преддипломной практики

1. Организационный раздел

Организационно-экономическая характеристика

Студент должен изучить краткую организационно-экономическую характеристику предприятия: тип предприятия, класс, количество мест в зале, местонахождение предприятия, обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания, виды дополнительных услуг, дневной и месячный товарооборот перспективы развития. Изучить результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания за последние пять лет по основным экономическим показателям, оценить фактическое финансовое состояние предприятия, провести аудит всех ресурсов предприятия и предложить стратегию развития предприятия питания с учетом современных требований рынка, используя новейшую информацию в области развития потребительского рынка России.

В предприятиях социальной сети определить процент охвата питанием рабочих, учащихся, студентов. Выяснить, имеются ли на предприятии сертификаты соответствия. Изучить в районе расположения данного предприятия рациональное размещение сети общественного питания, ее специализацию. Сделать выводы технико-экономического обоснования исследуемого предприятия. Ознакомиться с действующей на

предприятии нормативно-технической документацией в области безопасности жизнеобеспечения предприятия, изучить действующую на данном предприятии питания систему безопасности жизнеобеспечения. Сделать общие выводы по данному вопросу.

Производственная инфраструктура предприятия

При освоении организационного раздела студент знакомится с производственно-технологическим циклом предприятия,

составом помещений предприятия (складских, производственных, торговых, экспедиции, вспомогательных помещений), изучает структуру производства (цеховая или бесцеховая), схему взаимосвязи помещений, соблюдение общих требований, предъявляемых к организации рабочих мест и к созданию оптимальных условий труда на производстве.

Организация производства

Во время прохождения преддипломной практики студент должен ознакомиться с производственной структурой предприятия. Изучить производственно-торговую схему предприятия, схему движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, указать недостатки и разработать предложения по компоновке помещения, а при необходимости - по реконструкции предприятия, в соответствии с производственно-торговом циклом.

Необходимо изучить профессиональный и квалификационный состав производственных бригад, квалификационную характеристику производственных работников. Изучить график выхода на работу производственных работников на один день и неделю. Провести анализ графиков выхода на работу.

Организация обслуживания

Студент во время преддипломной практики изучает и дает характеристику торговой группы помещений, проанализирует взаимосвязь торговой и производственной группы. Изучив соответствующий нормативный документ ГОСТ 30389-2013 « Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» анализирует: соответствует ли по уровню обслуживания предприятие – база практики основным требованиям, предъявляемым к предприятиям соответствующего типа и класса.

При самообслуживании дает характеристику типу выбранной раздаточной линии.

При обслуживании официантами изучает:

- количественный и квалифицированный состав бригады официантов;

-количество мест, обслуживаемых официантом или бригадой официантов;

- распределение обязанностей в звеньях;
- процесс обслуживания потребителей.
- недостатки и достоинства метода.

Раскрывает концепцию ресторана, кафе, бара включая ключевые составляющие: зонирование, способы обслуживания клиентов, дизайн ресторана, карта вин, предоставляемые услуги посетителям.

Провести анализ соответствия уровня обслуживания требованиям ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

Прогрессивные технологии обслуживания

Изучить элементы маркетинга (обслуживание подростков, семей с детьми, пожилых людей, инвалидов; приятные сюрпризы для клиентов),

элементы мерчандайзинга (персональный - торговые презентации, рекламные послания потенциальным клиентам ресторана; внутренний – дизайн блюд и напитков, агитация в зале: витрины для десертов, салат-бары в зале, открытая кухня, приготовление блюд перед посетителем; убеждающая продажа, распространение купонов, презентации блюд, конкурсы, лотереи, розыгрыши, проведение дней национальной кухни и д.р.), наличие кейтеринга, его виды.

Ознакомиться с особенностями подготовки проведения банкетов, торжеств.

Дать рекомендации по совершенствованию организации обслуживания на предприятии, внедрению прогрессивных форм обслуживания.

Изучить рекламу предприятия.

Ознакомится с логистическими процессами на предприятии питания:

- освоить методы разработки и реализации стратегии развития продаж на предприятии, провести анализ по результатам продаж, в том числе, в не предприятия;
- изучить методы контроля процесса продаж и систему логистических процессов на предприятии питания.

Дать рекомендации по улучшению политики продаж. Проанализировать имеющуюся на предприятии законодательную, нормативно-правовую, технологическую документацию в области продаж продукции производства и услуг.

Ознакомится с вопросами формирования кадровой политики предприятия питания:

-изучить и провести анализ программ мотивации и систем стимулирования персонала предприятия;

- провести анализ действующих на предприятии методик оценки профессионального уровня персонала;
- принять участие в разработке индивидуальных и комплексных программ обучения персонала;
- провести анализ действующих на предприятии мероприятий обеспечения и поддержки лояльности персонала.

На основании проведенного анализа разработать мероприятия по улучшению кадровой политики предприятия.

2 Технологический раздел

Дать анализ имеющейся на предприятии нормативной документации, регламентирующей производственно-торговый процесс (ГОСТЫ, сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ, ТИ и стандарты предприятия и др.). Принять участие в контроле за соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, разнообразием ассортимента, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.

Ознакомиться с современными технологиями, сетевыми компьютерными технологиями, используемыми на предприятии

Изучить использование программных продуктов управления производством, виды используемых модулей.

Проанализировать формы организации ресурсосберегающих технологий на предприятии. Предложить способы рационального использования ресурсов с применением новейших инновационных технологий.

Ознакомиться с видами контроля за деятельностью предприятия, порядком их проведения и имеющейся на предприятии документацией, фиксирующей проверки контролирующих организаций.

Изучить программу по безопасности продукции в соответствие с ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания».

5 Формы отчетности по практике

В период прохождения преддипломной практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. В

период выполнения выпускной квалификационной работы записи в дневнике подписывает научный руководитель бакалаврской работы.

В конце практики, обучающийся оформляет выпускную квалификационную работу, являющуюся результатом преддипломной практики.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствие с методическими указаниями по бакалаврской работе и оформляется в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформленная выпускная квалификационная работа подшивается в папку, к ней прикладывается дневник прохождения практики, регистрируется и сдается на кафедру для проверки научным руководителем бакалаврской работы.

6 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В соответствии с планом преддипломной практики по окончании прохождения практики бакалавром сдается дневник, выпускная квалификационная работа. По результатам выставляется зачет. Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по материалам выпускной квалификационной работы по вопросам разделов практики, по вопросам разделов практики.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материалов по результатам прохождения преддипломной практики.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread.php?book=512131

3. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895

4. Виханский, Олег Самуилович. Менеджмент [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подго-товки "Экономика" / О. С. Виханский, А. И. Наумов.- Москва : Магистр : ИНФРА-М - 2014. - 656 с.

5. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский.- Москва: ИНФРА-М – 2014. – 336 с.

Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=367398

6. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров / А.М. Фридман. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^{0}», 2013. – 464 с. Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415286

Дополнительная литература

1. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Текст] : [учебное пособие] / С. А. Быстров. - Москва : Форум, 2011. - 463 с.

Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=226404

2. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013. - 480 с. Режим доступа: http://znanium.com/go.php?id=402625

3. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013 Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский. - Москва : Форум: ИНФРА-М, 2015. - 125 с.

5. Егоршин, Александр Петрович. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся

по направлению (специальности) "Управление персоналом" / А. П. Егоршин.- Москва : ИНФРА-М, 2013. - 377 с.

Ресурсы сети Интернет:

- http://elibrary.ru (научная электронная библиотека)
- http://bik.sfu-kras.ru/ (научная библиотека СФУ)
- http://mir-restoratora.ru (Мир ресторатора)
- http://prohotel.ru/ (гостиничный бизнес в России)
- http://www.restoranoff.ru/ (Портал индустрии питания)
- http://www.horeca.ru/ (Главный портал индустрии питания и гостеприимства)
- http://www.consultant.ru/ (Справочно-поисковая система Консультант-Плюс)
- http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml (Сибирская ассоциация Гостеприимства)
- http://docs.cntd.ru/ (Электронный фонд нормативно-технической документации).

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лицсертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лицсертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лицсертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security.Лицсертификат 2462170522081649547546
9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : http://bik.sfu-kras.ru/.
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : http://e.lanbook.com/.
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. –

Москва, [2011]. – Режим доступа : http://www.znanium.com/.

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : http://elibrary.ru/defaultx.asp.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения преддипломной практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль 19.03.04.30 Технология продукции и организация общественного питания требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется организацией – место (база) практики в распоряжении студента на период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым оборудованием. На рабочем месте студента-практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1. Центр студенческого питания СФУ.
2. ООО «Кулинар».
3. ООО «ЯрФуд-сервис».
4. ООО «ТС Командор».
5. КГБУЗ «Красноярский краевой госпиталь для ветеранов войн».
6. ФИЦ КЦН СО РАН.
7. ООО «Харвест вайн».
8. ООО «Нью Йорк Оптима».
9. ООО «Рибай».
10. ООО «Лезгинка».
11. ФГБУЗ Больница Красноярского научного центра Сибирского отделения Российской академии наук (больница КНЦ СО РАН, пищеблок стационара).
12. ООО «Нью Йорк».
13. КГБУ «Центр питания».
14. ООО «Артель-Кондитер».
15. ООО «Белый лес».
16. ООО «Бета».
17. ООО «Загадка плюс».
18. ООО «Ярче».
19. ФБУ «Администрация Енисейского бассейна внутренних водных путей».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчики

д-р техн.наук, профессор Губаненко Г.А.

канд.техн. наук, доцент Никулина Е.О.

канд.биол. наук, доцент Евтухова О.М.

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питании «12» января 2022 г. Протокол № 6.