Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.02(Пд) Преддипломная практика
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РП Б2.В.02.02(Пд) Преддипломная практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела
Протокол от 02.09.2023 № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 6

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.02.02(Пд) «Преддипломная практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК - 10.1	Осуществляет расчет и анализ показателей деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений
ПК - 4	Способен разработать проект (проекты реконструкции технологического перевооружения действующих) предприятий общественного питания	ПК – 4.1	Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
		ПК – 4.2	Осуществляет технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
-	УК - 10.1	На уровне знаний –основные экономические показатели деятельности предприятия
		На уровне умений расчет показателей деятельности организации

		На уровне навыков анализ показателей деятельности организации
		в рамках практической подготовки – разработки и принятия обоснованных экономических решений
D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-4.1	На уровне умений осуществлять контроль качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования
		На уровне навыков проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
		в рамках практической подготовки владение профессионально-практическими умениями, производственными навыками
	ПК – 4.2	На уровне знаний - основные стадии проектирования и этапов составления технического задания на проектирование предприятий питания
		На уровне умений оценивать результаты проектирования предприятия питания на стадии проекта;
		- На уровне навыков освоение различных профессиональных задач и функций во всех фазах организации производства;
		- в рамках практической подготовки разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, повышения качества кулинарной продукции;

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц, то есть 216 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 214 ч.

Практика Б2.В.02.02(Пд) «Преддипломная практика» включена в обязательную часть основной образовательной программы.

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1

2. Практическая подготовка (Выполнение индивидуального задания) 2.1. Сбор исходных данных для разработки проекта. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания 2.2.Проектирование складской группы помещений предприятий питания 2.3.Организация работы складского хозяйства предприятия питания 2.4.Оценка результатов проектирования складской группы помещений 2.5.Разработка компоновочного решения складской группы помещений с расстановкой оборудования 2.6.Составление экспликации помещений и спецификации оборудования	16 2 4 2 2 3 3
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	3

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.О.01.01 (У) «Ознакомительная практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос
Практическая подготовка	Устный опрос, письменное задание
Итоговый этап	Устный опрос, письменное задание

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

Вариант1

1 Ширина основного прохода в складских помещениях должна быть:

а Не менее 3 м

б Не менее 1,5 м

в Не менее 1,2 м

2 Ширина загрузочного помещения должна быть:

а Не менее 3 м

б Не менее 1,5 м

в Не менее 1,2 м

3 Тамбуры при входах в здание должны предусматриваться при расчетной температуре наружного воздуха ниже чем:

а - 5 °С

б - 15 °С

в - 20 °С

4 Полезную площадь под товаром в охлаждаемых камерах для хранения сырья рассчитывают по удельной нагрузке продуктов на 1 м ^{2} по формуле:

а $$S_п = \frac{Q}{\gamma}$$

б $S_п = Q * \gamma$

в $S_п = Q * \gamma * 1000$

5 Какое помещение в предприятиях общественного питания обязательно должно

иметь естественное освещение:

а раздаточная

б охлаждаемая камера

в горячий цех

6 Количество выходов эвакуации из здания предприятий общественного питания должно быть:

а не менее 1

б не менее 2

в не менее 3

7 Какое помещение предприятий общественного питания не должно примыкать к помещениям с повышенной влажностью?

а кабинет директора

б гардероб персонала

в кладовая сухих продуктов

8 Площадь кладовой сухих продуктов определяют по формуле:

а $S = \frac{S_{п.}}{\varphi}$

б $S = Q * \gamma$

в $S = S_{п.} * \varphi$

9 Площадь охлаждаемой камеры определяют по формуле:

а $S = \frac{S_{п.}}{\varphi}$

б $S = Q * \gamma$

в $S = S_{п.} * \varphi$

10 Охлаждаемые камеры проектируются в виде единого блока, объединенного тамбуром, глубиной не менее

а 1,6 м

б 1,8 м

в 2,0 м

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с баром-мороженое. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с баром-мороженое

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
1	2	3	4
23	Салат «Весна»	100	50
26	Салат витаминный	100	50
47	Салат рыбный	150	30
56	Салат – коктейль овощной	100	30
109 163 172/704 300/470/553 357/470/528 370/475	Борщ Суп молочный с овощами Бульон мясной прозрачный с гренками Щука отварная с картофелем отварным и соусом сметанным Мясо отварное с картофелем отварным и красным соусом Филе с картофелем жареным «фри»	250 500 300/20 125/150/75 100/150/75 100/150	100 50 70 20 30 50

2. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования детского кафе с обслуживанием официантами на 60 мест с салат-баром. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа кафе на 60 мест с салат-баром

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
2	3	4	5
24	Салат из сырых овощей	100	50
33	Салат из белокочанной капусты	100	50
48	Салат «Ак-идель»	125	30
58	Салат – коктейль с ветчиной и сыром	100	30
110 162 173/704 301/470/546 358/470/528 373/474	Борщ с капустой Суп молочный с крупой Бульон из кур прозрачный с гренками Осетр отварной с картофелем отварным и соусом - белое вино Язык отварной с картофелем отварным и красным соусом Лангет с картофелем жареным	500 250 300/20 125/150/75 100/150/100 100/150	50 100 80 15 35 50

3. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования кафе с обслуживанием официантами на 70 мест с баром-мороженое.
Производственная программа кафе с обслуживанием официантами на 70 мест с баром-мороженое.
Оценить результаты проектирования.

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
25	Салат «Летний»	100	50
37	Салат овощной с редькой и яблоками	100	50
51	Салат мясной	150	30

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
57	Салат – коктейль рыбный	125	30
115	Борщ летний	250	80
161	Суп молочный	500	40
178/141	Рыбный бульон с фрикадельками	400/100	50
302/470	Судак отварной с картофелем отварным	125/150	25
416/474/528	Котлеты с картофелем жареным и красным со-	100/150/50	30
374/474	усом Антрекот с картофелем жареным	130/150	50

4. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования столовой на 60 мест с фито-баром. Оценить результаты проектирования

Производственная программа столовой на 60 мест с фито-баром

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
26	Салат витаминный	100	50
31	Салат сезонный	100	50
52	Салат по коми-пермяцки	100	30
59	Салат – коктейль с курицей и фруктами	110	30
116	Борщ украинский	500	70
166	Суп-крем из тыквы	250	90
180	Уха ростовская	250/50	100
304/470/544	Белуга припущенная с картофелем отварным и соусом паровым	160/150/75	20
361/474	Мясо жареное с картофелем жареным	100/150	35
376/474	Поджарка с картофелем жареным	135/150	50

5. Осуществить подбор оборудования и проектирование складской группы помещений, привести компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования кафе на 75 мест с чайным залом. Оценить результаты проектирования.

Производственная программа кафе на 75 мест с чайным залом

№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход, г	Кол-во порций, шт.
27	Салат витаминный	100	50
38	Салат из редьки и картофеля по - кабардински	100	50
54	Салат столичный	150	30
56	Салат – коктейль овощной	100	30
119	Щи из свежей капусты	500	120
165	Суп молочный с клецками	250	40
181	Уха рыбацкая	300	70
303/470/537	Сом, припущенный с картофелем отварным и белым соусом	160/150/75	15
362/474	Мясо шпигованное с картофелем жареным	100/150	35
475/475	Бефстроганов с картофелем «фри»	200/150	50

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

1. Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания
2. Проектирование складской группы помещений предприятий питания
2.1. Расчет количества сырья, подлежащего хранению
2.2. Подбор оборудования и проектирование охлаждаемых камер
2.3. Подбор оборудования и проектирование кладовой сухих продуктов
2.4. Проектирование загрузочной
2.5. Организация работы складского хозяйства предприятия питания
2.6. Оценка результатов проектирования складской группы помещений
Приложения
Приложение 1. Компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования
Приложение 2. Экспликация помещений
Приложение 3. Спецификация оборудования
Список литературы

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

В разделе отчета по практике «Обоснование выбора складской группы помещений предприятий питания» проводится сбор исходной информации по проектированию складской группы помещений предприятий питания по индивидуальному заданию. В данном разделе указывается наименование и мощность предприятия, на какой кондиции сырья и полуфабрикатов работает предприятие, вид обслуживания на предприятии, пропускная способность предприятия в течение рабочего дня, обосновывается состав и назначение складских помещений.

В разделе отчета «Расчет количества сырья, подлежащего хранению» выбирается методика расчета количества сырья, подлежащего хранению, которая в каждом конкретном случае определяется функциональным назначением и вместимостью проектируемого предприятия общественного питания, а также принятой в нем формой обслуживания.

В разделе «Подбор оборудования и проектирование охлаждаемых камер» прежде всего определяется количество охлаждаемых камер, которое выбирают с учетом производственной необходимости и товарного соседства продуктов, затем рассчитывают полезную площадь под товаром в охлаждаемых камерах для хранения сырья. Для определения полезной площади, занятой оборудованием составляют спецификацию оборудования, в которую включают как стационарное, так и передвижное оборудование. На основании полезной площади, занятой оборудованием, определяют общую площадь охлаждаемых камер.

В разделе «Подбор оборудования и проектирование кладовой сухих продуктов» рассчитывается полезная площадь под товаром в кладовой сухих продуктов, которую определяют по габаритам и емкости тары. Для определения полезной площади кладовой сухих продуктов составляют спецификацию рассчитанного и принятого оборудования, в которую включают как стационарное, так и передвижное оборудование.

В разделе отчета по практике «Проектирование загрузочной» производится расчет общей площади загрузочной, который заключается в составлении спецификации принятого оборудования.

Раздел отчета «Организация работы складского хозяйства предприятия питания» представляет собой описание материального оснащения, принципов, процессов и организационных особенностей работы каждого складского помещения предприятия питания. Также в данном разделе необходимо представить описание функциональной взаимосвязи складской группы помещений с производственными помещениями предприятия питания.

Раздел отчета «Оценка результатов проектирования складской группы помещений предприятия питания» представляет собой описание рациональной, функционально обоснованной организации внутреннего пространства, учитывающей название помещений, поточность и характер технологического процесса, осуществляемого на данном предприятии, габаритов помещений с учетом нормативной документации. Таким образом, компоновочное решение складской группы помещений предприятия питания должно соответствовать требованиям технологической части проекта, санитарно-гигиеническим требованиям, принципам поточности на предприятии, раскрывать функциональную взаимосвязь помещений.

Приложениями к отчету является компоновочное решение складской группы помещений с расстановкой оборудования, экспликация и спецификация оборудования складской группы помещений, составленная с учетом требований СНиП и других нормативно-методических документов по проектированию предприятий общественного питания, а также фактических (компоновочных) габаритных размеров складской группы помещений предприятия питания по индивидуальному заданию.

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

Перечень кейсов для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Кейс-задача.

Пользуясь нормативной документацией, произвести расчет количества сырья, необходимого для приготовления следующих блюд, включенных в производственную программу столовой: салат из белокочанной капусты 100 г — 50 порций, котлеты 100 г — 40 порций, картофель отварной 150 г — 40 порций.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Может рассчитывать и анализировать показатели деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений Демонстрирует умение проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций Может осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	5 (отлично)
В целом может рассчитывать и анализировать показатели деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений Демонстрирует умение проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций, но испытывает некоторые трудности В целом может осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	4 (хорошо)
Частично может рассчитывать и анализировать показатели деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений Демонстрирует частичное умение проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций Частично может осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	3 (удовлетворительно)
Не может рассчитывать и анализировать показатели деятельности организации для разработки и принятия обоснованных экономических решений Не умеет проводить расчеты для проектирования производства продукции общественного питания, технологических линий, цехов, отдельных участков при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций Не может осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания	2 (неудовлетворительно)