Приложение 6
к образовательной программе

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, 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=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.02(П) Технологическая практика
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

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

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)
Заочная форма обучения
(форма обучения)

Год набора – 2025

Орёл

Автор(ы)-составитель(и) РПД:

Меркулова Елена Геннадьевна, к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Заведующий кафедрой:

Меркулова Елена Геннадьевна к.б.н., доцент

Рабочая программа практики Б2.В.02.02(П) Технологическая практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Среднерусского института управления – филиал РАНХиГС.

протокол № 11 от «30» июня 2026 г.

Содержание

1. Вид, тип практики и способы ее проведения 4
2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 6
5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике 7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик 14
7. Материально-техническое обеспечение практики 15
Формы отчетных документов по практике 16

1. ***Вид, тип практики и способы ее проведения***

Вид практики: производственная.
Тип практики: технологическая практика.
Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Соотнесение результатов обучения по практике с планируемыми результатами освоения образовательной программы

2.1. Практика Б2.В.02.02(П) Технологическая практика обеспечивает формирование следующих компетенций (частей компетенций):

Код и наименование компетенции*	**Код и наименование индикатора достижения компетенции***	**Код и наименование образовательного результата***
УК -6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК -6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	УК- 6.3 У-1 Умеет выстраивать гибкую профессиональную траекторию УК- 6.3 У-2 Умеет повышать опыт профессиональной деятельности УК- 6.3 У-2 умеет быстро переориентироваться в условиях изменяющихся требований рынка труда
УК - 8	УК-8.1 - Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	УК -8.1. З-1 Знает факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания; вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии УК- 8.1 У-1 Умеет эксплуатировать технологическое оборудование

	УК-8.3 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте	УК -8.3. З-1 Знает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте УК- 8.3 У-1 Умеет разрабатывать предложения по улучшению техники безопасности и охраны труда
ПК – 1	ПК – 1.1. Осуществляет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывает технологическую документацию	ПК-1.1 З-1 Знает структуру и организацию производства предприятий, вопросов экономики, научной организации труда, планирования и управления производством, повышения производительности труда и качества готовой продукции ПК-1.1 У.1 Умеет разрабатывать предложения, направленные на совершенствование технологического процесса, повышения качества кулинарной продукции

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 9 зачетных единиц, то есть 324 академических часов, в т.ч.

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

- самостоятельная работа обучающегося – 322 ч.

Практика Б2.В.02.02(П) Технологическая практика включена в обязательную часть основной образовательной программы. Практика базируется на дисциплинах: Технология продукции индустрии питания, Технологическое оборудование предприятий питания и пищевой промышленности, Безопасность и охрана труда, Санитария и гигиена, Процессы и аппараты пищевых производств.

4. Содержание практики

№п/п	Этапы (периоды	Виды работ	Трудоемкость

	практики)		Контактная раб	Сам. Раб.
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	2	0
2	Практическая подготовка	1.Расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания 2. Эксплуатация различных видов технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания в соответствии с требованиями техники безопасности; 3. Оценка и планирование инноваций в технологический цикл предприятий питания разных классов; 4. Оценка организации документооборота по	0	300

		производству на предприятии питания, анализ имеющейся нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания		
3	Отчетный этап	1. Подготовка отчета по практике 2. Защита отчета	0	22

5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой. Оценочные материалы промежуточной аттестации включают в себя: перечень отчетных документов по практике, представляемых по завершении практики, и вопросы к зачету с оценкой.

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

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

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – холодная закуска из меню предприятия - базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность

Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

2. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из птицы из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

3. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов

предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – перво блюдо из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

4. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из мяса из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная

			воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

5. Расчет производственных мощностей и эффективности работы механического и теплового технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания. Сделать выводы и рекомендации об оснащенности технологическим оборудованием различных производственных цехов предприятия. Оценить соблюдение правил техники безопасности на предприятии. Разработать технологию производства продукта с учетом предлагаемых компонентов. Составить описание технологического процесса производства продукта, с учетом цеховой структуры (подготовка сырья к производству, выработка полуфабрикатов, тепловая обработка, оформление, отпуск). В качестве продукта рассматривается блюдо – горячее блюдо из рыбы из меню предприятия-базы практики. Описание технологического процесса привести в виде таблицы

Наименование операции	Описание	Место проведения	Оснащенность
Обработка картофеля	мойка	Овощной цех	Моечная ванна
	Варка картофеля	Горячий цех	Плита электрическая ПЭ-0.17 в наплитной посуде Сливная канализационная воронка
	Очистка картофеля	Холодный цех	Производственный стол, кухонная доска, поварской нож
	…….		

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.

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.

Содержание разделов:

1. Общая характеристика предприятия

Тип, наименование предприятия, форма собственности, мощность предприятия, количество персонала. Год ввода в эксплуатацию, характер здания. Описание схемы технологического процесса предприятия, цехового деления. Характеристика поэтажных планов и взаимному расположению помещений. Описать структуру управления предприятием и привести ее схему. Права и обязанности должностных лиц. Состояние и перспектива развития предприятия

2. Характеристика производственной программы предприятия

Охарактеризовать меню, проанализировать ассортимент блюд (с учетом, разнообразия сырья и способов тепловой обработки, соответствие сезону года, последовательность включения блюд в меню, обеспеченность физиологических норм потребления основных пищевых веществ). Приложить к отчету меню предприятия за 1 - 3 дня.

3. Характеристика складской группы

Изучить вопросы снабжения предприятия продуктами, условия их хранения, договора на снабжение предприятия. Графики поступления сырья, требования к качественной и количественной приемке сырья и п/ф, их документальное оформление, устройство складов, оборудование, инвентарь, транспортные средства. Схема расположения складских помещений, централизованное и децентрализованное поступление товаров.

Правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования, различных видов тары, весоизмерительных приборов, оформление документов по таре.

4.Характеристика работы заготовочных цехов

Анализ работы имеющихся на предприятии заготовочных цехов необходимо проводить по следующему плану:

-производственная программа цеха

-среднедневное количество перерабатываемого сырья и перечень и количество вырабатываемых полуфабрикатов

-условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов

-степень механизации технологического процесса производства

полуфабрикатов, оборудование и инвентарь цехов
- характеристика оборудования
- технологические линии и их оборудование
- разделка полутуш и четвертин, технологические схемы разделки
-состав производственной бригады
-утилизация отходов и их дальнейшее использование
-компоновка цехов с расстановкой оборудования, выполненная в масштабе 1:100 и приведенная в приложениях
-анализ работы заготовочных цехов и рекомендации по совершенствованию технологического процесса

5. Характеристика работы доготовочных цехов

Анализ работы имеющихся на предприятии доготовочных цехов необходимо проводить по следующему плану:
- охарактеризовать назначение цеха, часы работы, количество работников и их квалификацию;
- изучить и проанализировать производственную программу цеха;
- оснащенность рабочих мест оборудованием, инвентарем;
- технологические линии и участки в цехе;
- компоновка цехов с расстановкой оборудования, выполненная в масштабе 1:100 и приведенная в приложениях;
-меры по охране труда и соблюдения правил санитарии.

6. Изучение инженерного обеспечения работы предприятия

Теплоснабжение.
Электроснабжение.
Холодоснабжение предприятия.
Водоснабжение и канализация.
Анализ работы предприятия с точки зрения воздействия на окружающую среду

Оформление отчетной документации.

Шаблоны оформления отчетной документации по практике: титульного листа отчета по практике, отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации, индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии, совместного рабочего графика приведены в приложении 1 к рабочей программе практики.

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.

Перечень вопросов открытого типа к зачету с оценкой по практике

1.Какую основную функцию выполняют предприятия общественного питания?

2. Какие основные факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?

3. Общая схема технологического процесса предприятия.

4. Состав и назначение помещений, взаимосвязь между ними.

5. Правила разработки производственной программы доготовочных предприятий общественного питания.

6. На основании какой документации производится расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд?

7. Основные принципы организации работы складского хозяйства предприятия.

8. Основные принципы расчета оборудования для заготовочных цехов?

9. Основные принципы расчета механического оборудования для производственных цехов.

10. Какие специализированные отделения выделяют в горячем цехе?

11. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе предприятий общественного питания?

12. Основные принципы расчета теплового оборудования для горячего цеха.

13. Что может служить дневным планом работы каждой бригады поваров?

14. Принципы организации работы цеха доготовки полуфабрикатов, правила разработки производственной программы

15. Характеристика и правила эксплуатации, размещения оборудования, применяемого в доготовочных цехах.

16. Организация производственных потоков в кондитерском цехе.

17. Правила расчета производственных столов и другого немеханического оборудования.

18. Требования к организации водоснабжения в предприятии.

19. Правила размещения холодильного оборудования в предприятии

20. Санитарные требования и их соблюдение на предприятии. Санитарно-гигиенические требования к мытью и хранению посуды

Шкала оценивания

Оценка соответствия с формой аттестации		**Формулировка требований к степени освоения практики**
ЗАЧТЕНО	ОТЛИЧНО	*Студент показывает полные и глубокие знания проектного материала, логично и аргументировано отвечает на поставленный вопрос, а также*

		дополнительные вопросы, показывает высокий уровень теоретических знаний
ЗАЧТЕНО	ХОРОШО	*Студент показывает глубокие знания материала, грамотно его излагает, достаточно полно отвечает на поставленный вопрос и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности.*
ЗАЧТЕНО	УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает достаточные, но не глубокие знания проектного материала; при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы.*
НЕЗАЧТЕНО	НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО	*Студент показывает недостаточные знания проектного материала, не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускается грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленный вопрос или затрудняется с ответом.*

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практик

Основная литература

1. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170471

2. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/233396

3. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206630

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-

Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

3. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081

Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Интернет-ресурсы

http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://www.biblio-online.ru/
http://www.ezproxy.ranepa.ru:3561/login?url=http://iprbookshop.ru/
http://www.consultant.ru/
http://www.biblioclub.ru/
http://www.garant.ru/
https://www.rst.gov.ru/portal/gost/

7. Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, работающие по полному или сокращенному технологическому циклу, открытого или закрытого тапа, обслуживающие изменяющийся или постоянный контингент посетителей.

Приложение 1

Формы отчетных документов по практике

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

СОГЛАСОВАНО *Руководитель предприятия базы практики* _____ «____» _____20 г.	УТВЕРЖДАЮ Зав. кафедрой «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело» Е.Г.Меркулова _____ «__» _____20 г.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)

Проведения производственной практики: технологической практики студентов _ курса в форме практической подготовки

Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Учебная группа №

№ п/п	Наименование этапа (периода) практики	Виды работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный этап	1.Проведение собрания обучающихся. 2.Ознакомление с программой практики, целями и задачами. 3.Получение заданий на практику. 4.Прохождение инструктажа 5.Изучение заданий на практику, составление плана работ. 6.Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте		отчет
2	Практическая подготовка	1.Расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания 2.2 эксплуатация различных видов технологического оборудования в		отчет

		производственных условиях разных классов предприятий питания в соответствии с требованиями техники безопасности; 2.3 оценка и планирование инноваций в технологический цикл предприятий питания разных классов; 2.4 оценка организации документооборота по производству на предприятии питания, анализ имеющейся нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания		
3	Заключительный этап:	Подготовка и защита отчета о прохождении практики.		отчет

Срок прохождения практики:_____
Место прохождения практики: _____

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от_____№)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

На производственную практику: технологическую практику
в форме практической подготовки

Для _____

Обучающегося _курса учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: _____

Цель практики

Задачами практики являются:

Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:
1.Расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания
2.2 Эксплуатация различных видов технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания в соответствии с требованиями техники безопасности;
2.3 Оценка и планирование инноваций в технологический цикл предприятий питания разных классов;
2.4 Оценка организации документооборота по производству на предприятии питания, анализ имеющейся нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

Планируемые результаты практики:

Рассмотрено на заседании кафедры «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
(протокол от _____№)

Задание принято к исполнению _____ «___» _____ 20___ г.
(подпись студента)

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

Дневник о прохождении производственной практики:
технологической практики

обучающегося _курса направления подготовки
19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____
(ф. и. о.)
База практики: _____
(наименование организации)
Сроки практики _____
(период прохождения практики)

Дата	Содержание практики	Результат работы
1	2	3
	Собрание обучающихся, получение заданий на практику, изучение заданий на практику, составление плана работ, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда	Получила и изучила задания на практику, составление плана работы, изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте, прохождение инструктажа по охране труда
	1.Расчет производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания	
	2 эксплуатация различных видов технологического оборудования в производственных условиях разных классов предприятий питания в соответствии с требованиями техники безопасности	
	3 оценка и планирование инноваций в технологический цикл предприятий питания разных классов	
	оценка организации документооборота по производству	

	на предприятии питания, анализ имеющейся нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания	
	Обобщение полученной информации, подведение итогов, анализ и оформление отчетных материалов и печатных документов	Оформил отчет, обобщив полученную информацию.

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от предприятия _____

- руководитель практики от вуза _____/

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
Среднерусский институт управления – филиал РАНХиГС

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА

о результатах прохождения производственной практики:

технологической практики
в форме практической подготовки

Обучающаяся _____ факультета «Технологии, товароведение и сервис» Среднерусского института управления-филиала РАНХиГС проходила ознакомительную практику в период _____ в _____по адресу_____

в качестве: практиканта.

В обязанности практиканта входило закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения; овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками

Руководитель практики положительно оценивает работу практиканта, все поставленные задачи были им выполнены в срок с соблюдением требований к качеству исполнения.

Обучающийся проявил знание и практическое освоение различных профессиональных задач и функций во всех фазах организации производства и обслуживания на предприятиях питания;

Практикант работоспособен, исполнителен, компетентен в профессиональной сфере.

Из личных качеств обучающегося отмечено его дружелюбие, инициативность, стремление помочь коллегам.

Результаты обучающегося: индивидуальное задание выполнено, решение по порученным задачам предложены, материал собран, составлен отчет.

Обучающийся за прохождение практики заслуживает положительной оценки

Руководитель практики от предприятия _____/ _____

(подпись) *(ф. и., о.)*

М.П.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Кафедра «Пищевые технологии, сервис, торговое и таможенное дело»
Направление подготовки (специальность) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики: технологической практики

в форме практической подготовки

_____

_ курс обучения учебная группа № _____

Место прохождения практики: _____

Срок прохождения практики: _____

Руководители практики:

От Академии _____

От профильной организации _____

Отчет подготовлен и представлен:_____Ф.И.О

(подпись, дата)

Отчет защищен с оценкой_____

г. Орел, г.