ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ РЫБИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОАУ ЯО РПЭК:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Н.ПОРОШИН

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г

**ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

по специальности СПО 19.02.01 «Технология продукции общественного питания»

Рыбинск

2019 год

**План написания отчета по преддипломной практике**

**СОДЕРЖАНИЕ**

**Введение.**

**I. Ознакомление с предприятием.**

1.1. История предприятия, место расположения, форма собственности.

1.2. Анализ ассортимента способов обслуживания, ценовой диапазон.

**II. Организационно - экономическая часть.**

2.1.Организация процесса приготовления сложной кулинарной продукции. Техническая оснащенность предприятия. Цеховая структура производства.

2.2. Подбор современного оборудования. Анализ уровня технического оснащения в соответствии с требованиями СНиП.

2.3. Работа в качестве дублера заведующего производством.

- должностные характеристики;

- договор по материальной ответственности, порядок составления меню;

- бракераж продукции, стандарты и технические условия по обеспечению качества продукции, методы и порядок их разработки, основы технологии.

2.4. Работа в качестве дублера технолога.

- должностная характеристика технолога;

- формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи, порядок контроля;

- порядок разработки технологической документации на новые виды продукции, методы изучения потребительского спроса.

2.5. Работа в качестве дублера руководителя предприятия.

- должностная характеристика руководителя предприятия.

- схема управления предприятием, организация снабжения предприятия, формы и способы доставки продуктов;

- контроль, осуществляемый руководителем предприятия, рекламная деятельность предприятия, план проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции, анализ заявлений и предложений потребителей.

**III. Технологическая часть.**

3.1. Технологический процесс приготовления сложной кулинарной продукции с использованием различных новых технологий (в соответствии с темой ВКР).

Разработка ассортимента сложной классической кулинарной продукции из -----, технология приготовления.

Разработка ассортимента сложной современной кулинарной продукции из --------, технология приготовления. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.

3.2. Оформление и подача сложной кулинарной продукции. Контроль качества готовой продукции. Оформление и подача сложной кулинарной продукции.

Методы подачи сложной кулинарной продукции. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции, нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании, производственный контроль.

**Выводы и предложения.**

**Библиографический список.**

**Приложения.**

***Общие требования к документам практики и срокам их представления***

Основными формами отчетности студентов о прохождении практики устанавливаются дневник практики (**Приложение 1**), письменный отчет, заверенный руководителем практики от предприятия.

По окончанию практики непосредственный руководитель от предприятия (базы практики) должен дать подробную характеристику студенту (**Приложение 2**).

*Характеристика должна содержать следующие сведения:*

1) фамилия, имя, отчество студента;

2) где и под чьим руководством проходил практику;

3)отношение к работе (интерес, инициатива, исполнительность, дисциплинированность);

4) качество выполненной работы и степень проявленной самостоятельности;

5) недостатки в теоретической подготовке, выявленные во время практики.

В трехдневный срок до окончания практики студент должен завершить оформление отчета и сдать руководителю практики от колледжа для рецензирования. Отчет по практике должен быть набран на компьютере в объеме 20-30 листов, не считая приложений. К отчету могут быть приложены фотографии, копии отчетных документов, образцы экономической информации.

Руководитель практики проверяет представленный студентом отчет по практике и решает вопрос о его допуске к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии.

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается характеристика, представленная на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов по практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из колледжа в установленном порядке.

В случае если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

***5.2. Структура и содержание отчета***

Структурными элементами отчета являются: титульный лист (**Приложение 3**). Содержание включает введение и основную часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

Последовательность и примерный объем основных структурных элементов отчета по практике приведен в таблице 3.

*Титульный лист* является первой страницей отчета, служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа.

Таблица 3

Примерные структура и объем отчета по практике

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Структурные элементы | Количество страниц |
| 1. | Титульный лист | 1 |
| 2. | Содержание | 1 |
| 3. | Введение | 1 |
| 4. | Ознакомление с предприятием. | 2-3 |
| 5. | Организационно - экономическая часть. | 7-10 |
| 6. | Технологическая часть. | 10-15 |
| 7. | Заключение. | 1-2 |
| 8. | Библиографический список | 1-2 |
| 9. | Приложения | Не ограничено |
| Итого: | | 20-30 (без приложений) |

*Содержание* отчета – это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указание страниц, на которых размещается каждый из них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

*Введение*– это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

*Ознакомление с предприятием* – это раздел, где необходимо указать место расположения предприятия, историю возникновения (названия), форму собственности, дать перечень предлагаемых основных и дополнительных услуг, контингент потребителей, количество посадочных мест, микроклимат в торговом зале.

*Основная часть* отчета содержит двух частей: организационно – экономической и технологической, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

*Организационно-экономическая часть.*

Дать описание организации процесса приготовления сложной кулинарной продукции в соответствии с выбранной темой дипломной работы. Указать основные требования цехового деления, расположение оборудования в соответствии с операциями технологического процесса(в т.ч. план расстановки оборудования **(Приложение 7.)**, приспособлений), перечень санитарных норм и правил, предъявляемых к специалисту. При подборе технологического оборудования и инвентаря показать классификацию оборудования в виде таблицы (**Приложение 8.)**. Описать размеры, правила эксплуатации и безопасное использование. При подборе инвентаря описать виды, назначения, рисунки, безопасное использование.

Выполняя данную часть практики, студенты знакомятся со структурой и управлением основных цехов, с функциями, которые они выполняют. На основании данных предприятия произвести анализ ассортимента блюд, способов обслуживания, ценовой диапазон, в соответствии с требованиями СНиП.

При выполнении обязанностей технолога обратить внимание на должностную характеристику технолога, формы контроля на различных этапах технологического процесса приготовления пищи, порядок контроля, порядок разработки технологической документации на новые виды продукции, методы изучения потребительского спроса. Выступая в качестве дублера заведующего производством, рассматривают должностные характеристики, договор по материальной ответственности, порядок составления меню, бракераж продукции, стандарты и технические условия по обеспечению качества продукции, методы и порядок их разработки, основы технологии. При выполнении обязанностей руководителя предприятия, рассмотреть: должностную характеристику руководителя предприятия, схему управления предприятием, организацию снабжения предприятия, формы и способы доставки продуктов, контроль, осуществляемый руководителем предприятия, рекламная деятельность предприятия, план проведения мероприятий по повышению конкурентоспособности продукции, анализ заявлений и предложений потребителей.

В процессе прохождения практики студент должен освоить методику проведения технико-экономического обоснования принимаемых технологических и конструкторских решений.

*Технологическая часть.*

Студент должен разработать ассортимент сложной кулинарной продукции, где должны быть учтены все положительные и отрицательные стороны при приготовлении кулинарной продукции. Рассматривая вопрос технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции, опишите приготовление блюд (10 вариантов), способы кулинарной обработки, использование различных новых технологий. Описать процессы, формирующие качество продукции. Варианты сочетания ингредиентов для создания гармоничных блюд, варианты подбора пряностей, приправ, соусной композиции, гарниров и др.

При описании оформления и подачи сложной кулинарной продукции, отразите арт-визаж, дрессинг, методы подачи сложной кулинарной продукции, стили оформления блюд, органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции, нормативно-техническая документация по контролю качества кулинарной продукции в общественном питании, производственный контроль, необходимо показать методы контроля безопасности продуктов. Отразить основные нормативно-технические документации по контролю качества сырья и полуфабрикатов.

В этой части практики студенты выполняют работу по изучению действующих на предприятии технологических процессов разработки новых кулинарных блюд, процессов их обработки и доведения до готовности. По заданию руководителя практики студенты изучают и разрабатывают технологические процессы изготовления новых кулинарных изделий, начиная с выбора или получения сырья.

При изучении технологических процессов изготовления заданных кулинарных блюд студент должен:

1. Тщательно изучить схему изготовления продукции, оценить назначение и целесообразность требования к ней.

2. Под руководством преподавателя ознакомиться со всеми рабочими местами технологического маршрута обработки продовольственного сырья, начиная с заготовочных цехов, с оборудованием, приспособлениями, оснасткой, методами транспортировки полуфабрикатов, организацией контроля, вопросами техники безопасности.

3. По десяти кулинарным блюдам подробно описать последовательность операций обработки, изготовления кулинарных блюд, методы и способы реализации.

4. Ознакомится с методами операционного и окончательного контроля изготовленной продукции.

5. Подобрать все формы технологической документации, используемые на предприятии, заполнить их для одного - двух кулинарных блюд **.**

6. На основании изучения всех материалов сделать выводы о технологических резервах повышения производительности труда, снижения себестоимости продукции.

*В заключении* кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи, предложения по улучшению деятельности данного предприятия, уровень технического оснащения, соответствие производственных площадей необходимым требованиям СНиП, уровень профессиональной подготовки специалистов, программа по повышению квалификации персонала и др.).

*Библиографический список* составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

*В приложениях* следует помещать вспомогательные материалы, к которым относятся: технико – технологические карты, промежуточные расчеты, калькуляционные карты, иллюстрации вспомогательного характера, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договора и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д.

***Порядок предоставления и защиты отчета***

Формой аттестации результатов производственной (преддипломной) практик является дифференцированный зачет.

Не позднее 10 дней после завершения практики, студент защищает отчет по практике комиссии. В состав комиссии могут входить руководители практики от колледжа, заведующий по производственной практике и трудоустройству выпускников, руководитель практики от предприятия. В ходе защиты студент должен ответить на вопросы членов комиссии.

При оценке результатов производственной практики комиссия учитывает:

- полноту, содержание и качество выполненного отчета;

- соответствие отчета программе практики;

- владение материалом отчета;

- отзыв руководителя практики от предприятия.

Результаты аттестации практики приравниваются к оценкам по теоретическому обучению и учитываются при подведении итогов общей успеваемости студентов.

По итогам преддипломной практики проводятся научно-практические конференции с участием студентов, преподавателей и руководителей от предприятий. Итоги практик обсуждаются на заседании методических комиссий, педсовете, научно-практических конференциях.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно практику и не допускается к защите ВКР.

**Требования к оформлению и содержанию отчета по учебной практики и практики по специальности**

*Общие требования к оформлению*

Отчет по практике выполняется на компьютере и печатается на одной стороне листа писчей бумаги стандартного формата А 4 (210 мм×297 мм). Шрифт Times New Roman, размер – 14, интервал между строками полуторный. Абзацы в тексте начинают отступом, 15-17 мм.

Необходимо соблюдать следующие размеры полей:

левое – 25 мм;

правое – 15 мм;

верхнее – 15 мм;

нижнее – 15 мм.

При наборе текста необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения.

Текст отчета делят на разделы и подразделы (пункты). Каждый раздел следует начинать с новой страницы. Так как к разделам приравниваются введение, заключение, библиографический список, приложения, то они тоже начинаются с новой страницы.

Заголовки разделов пишутся прописными буквами, заголовки подразделов – строчными, кроме первой прописной буквы. В конце заголовка точка не ставится. Если заголовок состоит из двух и более предложений, то точки ставятся только между ними. В заголовках не допускаются переносы и подчеркивания. Названия заголовков должны полностью соответствовать плану.

Расстояние между заголовком и текстом при выполнении работы на компьютере должно быть равно 3 одинарным интервалам. Расстояние между заголовками раздела и подраздела – 2 одинарных интервала.

Страницы отчета нумеруются арабскими цифрами вверху в центре по порядку до приложений. Нумерация страниц начинается со второй страницы введения (титульный лист, содержание и первая страница введения не нумеруются, но включаются в нумерацию).

*Ссылки*

На все приводимые в отчете цифровые данные, цитаты, мнения авторов должны быть сделаны ссылки (это свидетельствует о научной добросовестности студента).

Используемый источник может быть указан в конце предложения (или сноской – в конце страницы). В тексте в квадратных скобках указывают номер источника (по библиографическому списку), из которого взяты данные, например: [3] или[3, с. 24].

*Библиографическое описание*

Сведения о книге должны включать фамилию и инициалы автора в именительном падеже. При наличии трех авторов и более допускается указание фамилии и инициалов одного автора с добавлением «и др.». Заглавие книги, место издания приводятся полностью в именительном падеже, за исключением названий городов: Москва (М.), Санкт - Петербург (СПб), Ленинград (Л). Далее указывают наименование издательства, год издания и количество страниц.

Например: Ковалёв Н.И., М.Н. Куткина, В.А. Кравцова «Технология приготовления пищи» М.: Экономика, 2006. – 503 с.

*Приложения*

В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы справа слово «Приложение». Приложение должно иметь заголовок. Приложения нумеруются последовательно арабскими цифрами, например: «Приложение 1».

*Стиль изложения*

По своему стилевому оформлению отчет по производственной практике должен соответствовать требованиям, предъявляемым к письменной научной речи.

В отчете наиболее приемлем формально-логический способ изложения материала, который проявляется в применении слов и выражений, указывающих:

- на последовательность развития мысли (вначале, затем, во-первых, во-вторых и др.);

- причинно-следственные отношения (следовательно, поэтому, вследствие этого и др.);

- итог, вывод (итак, таким образом, значит).

Особенностями стиля изложения материала в отчете должны быть:

- ясность (умение писать доступно и доходчиво);

- смысловая точность (обеспечивает теоретическую и практическую ценность излагаемой информации);

- краткость (умение избегать многословия, повторов).

**6. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

**Основная литература**

1.Ковалёв Н.И., М.Н. Куткина, В.А. Кравцова «Технология приготовления пищи» М.; Экономика, 2006 г.

2.В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»: Учебник для нач. проф. Образования М.: Издательский центр «Академия», 2005;

3.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. «Кулинария «Повар, кондитер»» Учебник для начального профессионального образования М.; «Академия», 1998г. \*

4. В.В.Похлебкин, «Большая энциклопедия кулинарного искусства» Центрполиграф, Москва, 2004 г; \*

5.В.А.Тимофеев «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО М.: Изд-е 6-е доп.и перер.- Ростов н/Д: Феникс, 2007г.;\*

6.Н.Е.Ковалев, М.Н.Куткина, Н.Я.Карцева Русская кухня Деловая литература, Москва, 2000 г.;\*

7. Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова «Технология приготовления пищи» практикум Москва, Академия, 2012 г.

**Дополнительная литература**

1.ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения. М.:Изд-во стандартов, 1994. -11 с.

2.ГОСТ Р 50762-2007 Общественное питание Классификация предприятий. М.: Изд-

во стандартов, 1995. 15с.

3.ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественною питания Общие требования. М.:Изд-во стандартов, 1995,

4.ОСТ Р 50763-2007 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия. М.: Изд-во стандартов, 1995. 19с.

5.ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу. М. 1996, 11с.

6.ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу. М., 1995. 16с.

7. Сборник технологических нормативов -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., 1994.-616 с.

8.Справочник технолога общественного питания. М.: Экономика, 1984-336 с.

9.Технология производства продукции общественного питания. М.: Экономика,1986.-400

Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес»,

«Ресторатор», «Food Technologies», "Food engineering».

***Приложение 1. Дневник практики***

ДНЕВНИК

производственной (преддипломной) практики

Студента (ки) колледжа «Рыбинский промышленно-экономический колледж» г.Рыбинск

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Специальности 190201 «Технология продукции общественного питания»

Наименование базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Окончание практики *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

| Дата | Краткое содержание  выполненных работ по заданию | Отметка руководителя практики от предприятия (организации) о выполненной студентом-практикантом работе | Подпись руководителя от организации |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Оформление результатов практики |  |  |
|  | Защита отчетов по практике |  |  |

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**М.П.**

***Приложение 2. Характеристика от предприятия***

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

на студентку … курса НЭУ Х.Х. ХХХХХХ,

проходившую производственную и преддипломную практику в ООО «ХХХ»

в период с \_\_\_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_\_\_\_г.

Во время прохождения практики Х.Х. ХХХХХХ. основное внимание уделяла изучению вопросов программы. Прежде всего, она познакомилась с предприятием, особенностями его функционирования, экономическим состоянием и организационной структурой.

На своем рабочем месте студентка выполнила детальный анализ технологического процесса нашего предприятия, изучила должностные обязанности руководящего звена, что говорит о ее хорошей теоретической подготовке. Кроме того, ею были тщательно изучены вопросы по требованиям, предъявляемым к составлению как повседневного меню, так и банкетного. Все это позволило студентке предложить достаточно реальные меры по совершенствованию деятельности нашего предприятия.

Следует отметить также любознательность и трудолюбие практикантки. В целом деятельность студентки Х.Х. ХХХХХ во время прохождения практики можно оценить высоко.

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Х.Х. ХХХХХХ

ДНЕВНИК

производственной (преддипломной) практики

Студента (ки) колледжа «Рыбинский промышленно-экономический колледж» г.Рыбинск

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Специальности 190201 «Технология продукции общественного питания»

Наименование базы практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Начало практики *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Окончание практики *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

| Дата | Краткое содержание  выполненных работ по заданию | Отметка руководителя практики от предприятия (организации) о выполненной студентом-практикантом работе | Подпись руководителя от организации |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Оформление результатов практики |  |  |
|  | Защита отчетов по практике |  |  |

Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**М.П.**

***Приложение 3. Титульный лист отчета***

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ РЫБИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЧЕТ

о прохождении производственной (преддипломной) практики

специальность 190201 «Технология продукции общественного питания»

место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| Выполнил студент(ка)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО, подпись |
| Руководитель практики от колледжа  Головко Людмила Васильевна\_\_\_\_\_  (ФИО, подпись)  Заведующая по практики  (должность)  Болотова Любовь Михайловна\_\_\_\_\_  (ФИО, подпись)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  оценка |
| Руководитель практики от предприятия (организации)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (должность)  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (ФИО, подпись)  МП | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  оценка |

Рыбинск 2019.г.

***Приложение 4. Направление на практику от колледжа***

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ РЫБИНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(организация)

**НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ**

Колледж технологии и сервиса направляет для прохождения учебной, производственной практики (по профилю специальности) студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

специальности 260807 «Технология продукции общественного питания»

на период с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. Студент должен работать ежедневно по 6 часов при шестидневной рабочей неделе
2. Практикант подчиняется правилам внутреннего трудового распорядка.
3. При прохождении практики разрешается привлекать студентов к выполнению заданий, имеющих производственный характер в приделах программы практики.
4. В период прохождения практики студент ведет дневник ежедневно. По окончании практики студент составляет отчет. Отчет и дневник должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью.

ПРОСИМ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРЕДПРИЯТИЯ:

1. Обеспечить студентов рабочим местом.
2. Выделить из числа специалистов руководителя практики от предприятия.
3. Руководитель практики от предприятия проверяет заполнение дневника ежедневно и делает в нем соответствующие замечания по прохождению практики.
4. По окончании практики сделать студенту заключение по дневнику и отчету, выдать характеристику, заполнить аттестационный лист.

Директор колледжа А.Н.Порошин

М.П.

***Приложение 5.***

Руководителю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование организации

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО руководителя

Уважаемый \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_!

В соответствии с договором (гарантийным письмом) от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_201\_\_г.

№\_\_\_\_\_\_\_\_\_ направляем Вам нижеперечисленных студентов \_\_\_\_\_\_\_курса

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ формы обучения по специальности

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ для прохождения

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практики в структурных подразделениях

(Вид практики)

Вашей организации с «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_201\_\_г.

1. Ф.И.О.(в вин. п.)
3. ...

Просим Вас обеспечить руководство практикой студентов и оказать содействие в сборе необходимого информационного материала.

По окончании практики просим представить на каждого студента отзыв-

характеристику о качестве выполненных им работ за время прохождения практики.

Контактные телефоны:

Ф.И.О.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г.

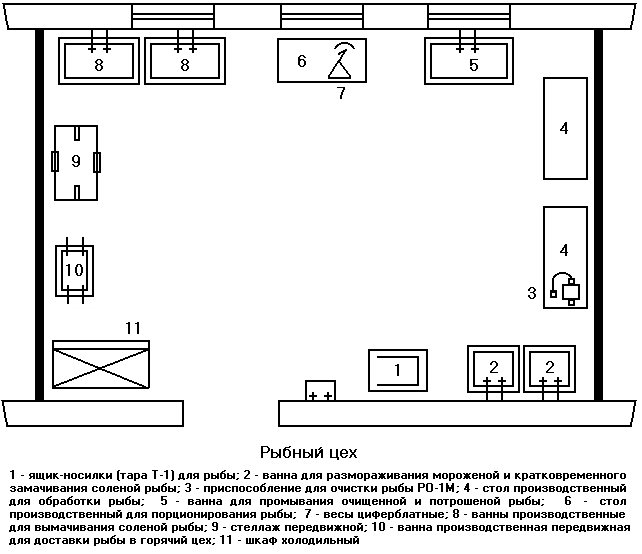
***Приложение 6*.**

**Перечень оборудования и инвентаря**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование оборудования, фото** | **Марка** | **Назначение** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Приложение 7.***

**Образец составления схемы расстановки оборудования в цехе**

****

***Приложение 9.***

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_/ /

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

**1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Право на производство и реализацию данного вида блюда распространяется на следующие филиалы предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ**

Для приготовления данного блюда используется следующее сырьё:

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЫРЬЯ**

3.1.Сырьё и вспомогательные материалы, используемые при производстве блюда, должны соответствовать требованиям нормативной документации, ТРТС 021/2011 «Технический регламент о безопасности пищевой продукции», единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору.

3.2.Каждая партия сырья, поступающая на предприятие для производства блюда, должна сопровождаться сертификатом соответствия и удостоверением качества.

**4.НОРМЫ ЗАКЛАДКИ СЫРЬЯ**

Блюдо должно вырабатываться по рецептуре, указанной в таблице 1

Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **На 10 порций** | | **На 1 порцию** | |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ВЫХОД** |  |  |  |  |

**5.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**6.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

6.1.Способ подачи блюда

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.2.Температура подачи \_ºС

6.3. Сроки реализации определяются СанПиН 2.3.2-1324-03 с момента окончания технологического процесса. ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению». Готовят по мере поступления заказа.

**7. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

7.1. По органолептическим показателям блюдо должно соответствовать

требованиям ГОСТ Р 50763 – 2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению», указанным в таблице 2.

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Характеристика показателей** |
| Внешний вид |  |
| Цвет |  |
| Вкус и запах |  |
| Консистенция |  |

7.2. По физико-химическим показателям блюдо должно соответствовать

требованиям ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания.

Продукция общественного питания, реализуемая населению».

7.3. По микробиологическим показателям блюдо должно соответствовать

ТРТС 021/2011 «Технический регламент о безопасности пищевой

продукции».

**8. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ**

Блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_на выход 100 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы. г | Калорийность, ккал |
|  |  |  |  |

Разработал Дата

Утверждаю

\_\_\_\_\_\_\_/ /

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

**ТЕНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование мучного кондитерского и булочного изделия

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов. | Нормы расхода сырья, г. | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход п\ф в готовой продукции** |  |  |  |  |  |  |
| **Выход готовой продукции** |  |  |  |  |  |  |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателей** | **Характеристика показателей** |
| Внешний вид |  |
| Цвет |  |
| Вкус и запах |  |
| Консистенция состояние мякиша |  |

Разработал \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата