ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по прохождению производственной практики (преддипломной) и написанию отчетов по практике

специальность СПО - 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - Техник-технолог

Махачкала-2019

УДК 347.71(075)
ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплине ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Маегуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «*Зеленое яблоко*»

Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (преддипломной) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещены на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Методические рекомендации по выполнению отчетов по производственной практике (преддипломной) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2019 г., 34 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 29 мая 2019 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 мая 2019г., протокол № 10.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 4
Организация процесса прохождения производственной практики (преддипломной) 14
Требования к оформлению отчета по производственной практике (преддипломной) 16
Правила ведения дневника 17
Общие требования к составлению отчета по производственной практике 18
Критерии оценки отчета по производственной практике 20
Рекомендации по расчету практических заданий отчета 21
Список рекомендуемой литературы 28
Приложение 1. 32
Приложение 2. 33
Приложение 3. 34

Введение

В соответствии с учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, обучающиеся по окончанию теоретического и практического обучения, сдачи зачетов и экзаменов, допускаются к прохождению производственной практики.

В результате прохождения производственной практики (преддипломной) и выполнения программы практики по модулям обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

С целью овладения данными профессиональными компетенциями студент в ходе практики должен:

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:*

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для сложных блюд;

-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, утиной и гусиной печени;

знать:

-ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

-технологию приготовления начинок для фаршированиия мяса, рыбы и домашней птицы;

-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-правила охлаждения и замораживания приготовленных полуфабрикатов из мяса;

-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном состоянии.

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*

иметь практический опыт:

-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

-организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различное технологии, оборудование и инвентарь;

-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

-контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- проводить расчеты по формулам;

-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;

-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

-основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;

-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных видов сыров;

-технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции*

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов

***уметь*:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов.

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции***.**

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различное технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, мяса и птицы;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества сложной горячей кулинарной продукции;
- требования безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, мяса и птицы;
- требования безопасности приготовления, хранения готовых горячих соусов и заправок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложной горячей кулинарной продукции.

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

иметь практический опыт:

- в разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- в организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в использовании различных технологий, оборудования и инвентаря;
- в оформлении и отделке сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
- в организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- в изготовлении различенных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- в оформлении кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

***уметь*:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

***знать*:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требование к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Вид профессиональной деятельности: *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*

иметь практический опыт:

- в проведение расчетов массы сырья для приготовления холодных и горячих десертов;
- в организации приготовления сложных холодных и горячих десертов, используемые различные технологии, оборудования и инвентарь;
- в организации приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- в оформлении и отделке сложных холодных и горячих десертов;
- в проведение контроля качества и безопасности готовой продукции.

***уметь*:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию.

знать:

- ассортимент, основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Вид профессиональной деятельности: *Организация работы структурного подразделения*

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;

- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

знать:

- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методики расчета экономических показателей;
- основные приемы организации работы исполнителей;
- формы документов, порядок их заполнения.

Организация процесса прохождения производственной практики (преддипломной)

Производственная практика (преддипломная) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

Производственная практика (преддипломная) проводится в передовых предприятиях и организациях на основе договоров между образовательной организацией и организацией-базой практики.

Прохождение производственной практики (преддипломной) осуществляется на предприятиях и организациях различных форм собственности, отвечающих следующим основным требованиям:

- предприятие должно соответствовать специальности (профессии) и виду практики;
- иметь необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Организацию и руководство практикой осуществляют преподаватели профильных дисциплин и междисциплинарных курсов, а также специалисты организации базы практики. Руководитель практики от образовательной организации осуществляет организацию, руководством и контроль за проведением практики. Руководители практики от предприятия (базы практики) организуют и контролируют работу студентов в период практики.

Руководители практики закрепляются приказом ректора ДГУНХ. За каждым руководителем закрепляется определенное количество обучающихся на весь период практики.

Перед началом практики руководитель практики проводит установочное собрание в закрепленной группе, на котором выдаются направления на предприятия (базы практики), доводятся графики консультаций, проводится инструктаж по технике безопасности и инструктаж по оформлению отчета по производственной практике.

Руководители практики осуществляют контроль посещаемости на местах практики путем взаимодействия с преподавателем баз практики и с самим обучающимся. Оказывает методическую помощь в составлении отчета по практике. Взаимодействует с предприятием-базой практики на предмет оказания помощи в написании отчетной документации со стороны предприятия.

Продолжительность рабочего дня во время производственной практики для студентов в возрасте от 18 лет и старше – 6 часов, в неделю – 36 часов.

Содержание производственной практики определяет рабочая программа профессиональных модулей и программа практики.

Производственная практика проводится в форме производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики.

Сроки проведения практики устанавливаются графиком учебного процесса с учетом теоретической подготовленности студентов и их размещение на предприятиях, предоставляющих студентам возможность выполнения программы практики.

Практика осуществляется непрерывным циклом. Студенты в период прохождения практики в организациях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Итогом практики по профилю специальности является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, качества отчета по практике, отзыва от предприятия – базы практики и предварительной оценки руководителя практики от организации-базы практики.

По результатам производственной практики оформляется Аттестационный лист (приложение 2), который заполняется руководителем от предприятия-базы практики.

Отчеты по производственной практике с приложением направления, отзыва-характеристики, аттестационного листа, проверенные и подписанные руководителем практики на местах, заверенные печатью предприятия, студенты сдают на следующий день после окончания практики. Отчет сдается руководителю практики от образовательной организации.

После защиты руководитель практики от образовательной организации ставит дату, оценку, свою подпись и делает заключение в отчете.

Студенты, не выполнившие без уважительным причин требование программы практики или получившие отрицательную оценку, не допускаются до сдачи итоговых испытаний по специальности и могут быть отчислены, как имеющие академическую задолженность.

Требования к оформлению отчета по производственной практике (преддипломной)

1. Отчет о производственной практике (преддипломной) составляется обучающимся в период его пребывания на предприятии – базе практики, рассматривается руководителями производственной практики, назначенными от ДГУНХ и от предприятия и сопровождается со стороны указанных руководителей отзывом о работе студента на практике.

2. Отчет по практике принимается руководителем практики от ДГУНХ и оценивается по пятибалльной системе. Получение неудовлетворительной оценки или непредставление отчета о производственной практике влечет за собой те же последствия (в отношении перевода на следующий курс, права на получение стипендии, допуска к экзамену квалификационному). Ликвидация неудовлетворительной оценки или академической задолженности по производственной практике производится, как правило, путем успешного повторного прохождения практики.

3. Отчет должен представлять собой полное технически грамотное описание материала и процессов работы. Не допускается излишество слов и предисловий, не имеющих отношения к конкретному изложению материала.

4. Отчет должен составляться каждым студентом отдельно, не допускается составление его двумя, тремя и более студентами вместе. При работе двух, трех и более студентов на одном предприятии одновременно должны быть представлены самостоятельные отдельные отчеты.

5. Отчеты, выполненные только по литературным источникам в форме прямого списывания, оцениваются неудовлетворительно и не зачитываются.

6. Отчет должен быть подписан руководителем от предприятия и заверен печатью.

7. Отчет должен содержать приложения в виде ТК и ТТК (не менее 3-х по каждому заданию), технологические схемы приготовления блюд, фото оформления и подачи.

8. Обучающийся должен представить отчет, дневник, отзыв-характеристику, аттестационный лист и направление руководителю практики от колледжа по окончании практики. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия и заверены печатью.

9. Отчет и пакет документов, не заверенные по месту прохождения практики, к проверке не допускаются. Не принимаются также небрежно оформленные отчеты и документы.

Правила ведения дневника

1. Дневник практики является обязательным отчетным документом студента по прохождению практики.

2. Дневник практики выдается практиканту руководителем практики от ДГУНХ на организационно-инструктивном собрании по практике

3. Дневник практики практикант ведет самостоятельно, ежедневно записывая выполнение работ.

4. Недельная нагрузка практиканта составляет 36 часов.

5. Присутствие практиканта на организационно-инструктивном собрании по практике и на консультациях по вопросам выполнения программы практики и оформления отчета о практике, проводимых руководителем практики от ДГУНХ, обязательно. Присутствие практиканта на собрании и консультациях подтверждается в дневнике подписью руководителя практики от ДГУНХ. Наличие дневника практики на консультациях обязательно.

6. Руководитель практики от организации ежедневно подтверждает подписью время присутствия практиканта на практике в организации и выполняемые практикантом работы.

7. В первый день практики практикант знакомится с правилами внутреннего распорядка в организации, проходит инструктаж по охране труда и безопасности жизни на рабочем месте, что обязательно отражается практикантом в дневнике практики в графе «выполняемая работа».

8. По окончании прохождения практики дневник практики заверяется печатью предприятия базы практики.

9. Наличие правильно оформленного дневника практики является обязательным условием для подведения итогов практики.

10. Преддипломная практика проводится в сроки установленные учебным планом специальности.

11. Дневник заполняется регулярно, аккуратно. Один раз в неделю необходимо представить дневник на просмотр руководителю практики от колледжа. В разделе «содержание работы» кратко записать все виды выполненной работы, отразить все выходы и невыходы на практику.

Общие требования к составлению отчета по производственной практике

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета – определение степени полноты выполнения студентом программы практики, уровня знаний и практических навыков.

В отчете должны быть отражены итоги деятельности студента во время прохождения практики, анализ и в необходимых случаях соответствующие расчеты по позициям программы с выводами и предложениями.

Объем отчета (текстовая часть) – 30-35 страниц. Таблицы и схемы выносятся в приложения и в общий объем работы не входят.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере и оформлен с учетом соблюдения следующих требований:

- наличие «Содержания» с указанием разделов и подразделов и страниц, с которых они начинаются;
- выделение разделов и подразделов в тексте;
- сплошная нумерация страниц, таблиц и приложений;
- все таблицы, схемы, графики должны иметь название и номер;
- печать на бумаге формата А4 9210х297 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева 3 см; текст печатается шрифтом «Times New Roman» размером 14 через 1,5 интервала; красная строка 1 см.

Объем приложений может быть любой.

Форма титульного листа отчета дана в приложении 1.

При решении заданий необходимо придерживаться требований к их оформлению. *Объяснять ход решения задания, раскрывать сущность каждого выполняемого расчета, начиная со слов (Определяем, Рассчитываем...».* Обязательно отражать формулы, на основании которых выполняются расчеты, расписывать сами расчеты, указывать единицы измерения рассчитанных показателей, раскрывать экономическую сущность относительных показателей.

Обязательным требованием выполнения заданий является завершение его полным экономически грамотным выводом, в соответствии с поставленной в условии целью. Начинаться вывод должен со слов: «*На основании выработанных экономико-математических и аналитических расчетов можно сделать вывод о том, что...*». Анализ должен носить не констатирующий характер, а указывать причины и факторы, которые привели к изменению экономических показателей и финансового результата организации.

Проведя оценку деятельности, на основании полученных выводов об эффективности хозяйственной деятельности, необходимо дать рекомендации о возможности организации функционировать в современной рыночной конкурентной среде, нося конкретный характер и вытекая из проведенного анализа, рекомендации и методические указания по улучшению деятельности организации.

В последний день практики происходит защита отчетов. Качество выполнения заданий и знания, проявленные обучающимся при защите отчета, оцениваются руководителем практики (преподавателем) с выставлением оценки по 5-ти бальной системе оценки знаний. Затем отчет сдается в отделение очной (заочной) формы обучения.

Структура отчета

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Содержание (задание на практику) с обозначением страницы.
3. Основная часть (описание организации работы в процессе практики, описание практических задач, решенных студентом во время прохождения практики, описание навыков и умений, приобретенных за время практики.
4. Приложения (схемы, ТК, ТТК, фото приготовления и подачи блюд).

Пакет документов:

1. Направление на практику
2. Дневник практики
3. Аттестационный лист (приложение 2)
4. Отзыв-характеристика (приложение 3).

Алгоритм описания технологии приготовления блюда

1. Материально-технологическое оснащение:
1.1. Оборудование:
1.2. Инвентарь, инструменты:
1.3. Посуда:

2. Сырье:

3. Последовательность технологических операций:
3.1. Организация рабочего места
3.2. Подготовка продуктов
3.3. Приготовление.

4. Требования к качеству блюда:

5. Подача блюда:

6. Условия и сроки хранения:

Критерии оценки отчета по производственной практике

По окончании производственной практики отчет сдается руководителю практики от образовательной организации для проверки и заключения о качестве сформированных у студента общих и профессиональных компетенций и приобретенного практического опыта.

К отчету прикладывается аттестационный лист, где дается заключение руководителя практики от предприятия с оценкой деятельности студента на практике и освоением профессиональных компетенций.

В отзыве дается качественная характеристика студента и степень овладения общими компетенциями в результате наблюдения руководителя практики от предприятия за работой практиканта.

Отчет оценивается по пятибалльной системе в соответствии с требованиями к оформлению отчета.

Основными показателями оценки по практике при промежуточной аттестации являются: отзыв и характеристика руководителя от предприятия, дневник прохождения практики, аттестационный лист, качество подготовки отчета по практике и устный ответ при защите отчета.

Итоговая оценка по производственной практике выставляется в ведомость и зачетную книжку студента.

Критерии оценки отчета по практике

Оценка	Требования к качеству
5	Изложение материала полное, последовательное, грамотное. Отчет полностью соответствует установленным требованиям и сдан в установленный срок. Программа практики выполнена в полном объеме. Характеристика положительна.
4	Изложение материала полное, последовательное, в соответствии с требованиями программ. Допущены несущественные отклонения от требований. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена в полном объеме. Характеристика положительна.
3	Изложение материала не полное. Оформление не аккуратное. Допущены существенные отклонения от требований. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена не в полном объеме. Характеристика положительна.
2	Изложение материала не полное, бессистемное, существуют ошибки, оформление не аккуратное. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отчет не соответствует установленным требованиям. Характеристика отрицательная. Программа практики не выполнена.

Рекомендации по расчету практических заданий отчета

1. Характеристика производственной программы организации общественного питания

1.1. Дать характеристику состава и структуры производственной программы организации общественного питания. Результаты расчетов оформить таблицей № 1.

1.2. Разработать производственную программу на планируемый период (2016 год).

1.3. Сделать выводы.

Таблица 1. -Состав и структура производственной программы

_____за _____20_____год
название организации

№ п/п	Показатели	Отчетный год	
		Кол-во блюд, (тыс. бл.)	Уд. вес, %
1	Продукция собственного производства, в т.ч.:		
	– холодные блюда и закуски		
	– первые блюда		
	– вторые блюда		
	– сладкие блюда		
	– горячие напитки		
	– холодные напитки		
	– мучные кулинарные и кондитерские изделия		

Методические рекомендации по расчету показателей и написанию выводов:

Для разных типов организаций общественного питания удельный вес продукции собственного производства (ПСП) в общем объеме будет соответственным (от 50 до 70 %).

Количество реализованных 2-х блюд определяется по формуле:

Кол-во 2-х блюд = (Уд. вес 2-х блюд * Кол-во ПСП общ) / 100 %

Удельный вес 2-х блюд определяется по формуле:

Уд. вес 2-х блюд = (Кол-во 2-х бл. / Кол-во ПСП общ.) * 100 %

Количество или удельный вес остальных групп блюд рассчитывается аналогично.

При написании вывода к данному заданию следует отметить структуру производственной программы конкретной организации общественного питания.

К выполнению задания 1.2

Прогноз состава и структуры производственной программы на планируемый период (2017 год) рекомендуется разработать в табличной форме следующего вида:

Прогноз состава и структуры производственной программы

_____ на 20___ год

наименование организации

№ п/п	Показатели	Планируемый период	
		Кол-во блюд, (тыс. бл.)	Уд. вес, %
1	Продукция собственного производства, в т.ч.:		
	– холодные блюда и закуски		
	– первые блюда		
	– вторые блюда		
	– сладкие блюда		
	– горячие напитки		
	– холодные напитки		
	– мучные кулинарные и кондитерские изделия		

При написании вывода к данному заданию следует обосновать планируемые расчеты и указать факторы, которые могут повлиять на изменение структуры производственной программы организации общественного питания.

2. Характеристика товарооборота организации общественного питания.

Ценовая политика организации общественного питания

2.1. Дать характеристику состава и структуры товарооборота организации общественного питания. Результаты расчетов оформить таблицей № 2.

2.2. Разработать прогноз товарооборота на планируемый период (2016 год).

2.3. Составить калькуляционную карту трех блюд.

2.4. Сформировать отпускную цену покупных товаров (2 наименования) и рассчитать её структуру.

2.5. Сделать вывод.

Таблица 2. - **Состав и структура товарооборота**

_____за _____20_____год

название организации

№п/п	Показатели	Ед. изм.	Отчетный год
1.	Товарооборот валовой, в т.ч.:	Тыс. руб.	
1.1	Товарооборот розничный, в т.ч.:	Тыс. руб.	
	— оборот по продукции собственного производства	Тыс. руб.	

	— оборот по покупным товарам (ПТ)	Тыс. руб.	
1.2	Товарооборот оптовый	Тыс. руб.	
2.	Удельный вес товарооборота по продукции собственного производства	%	

Методические рекомендации по расчету показателей и написанию выводов

Выполнение пункта 2.1.

Товарооборот валовой состоит из двух величин: розничный товарооборот и товарооборот оптовый (если таковой имеется).

Удельный вес товарооборота по ПСП можно перенести из задания № 1.

Товарооборот по продукции собственного производства рассчитывается по формуле:

ТО по ПСП = ТО розн * Уд. вес. ТО по ПСП/ 100%

Товарооборот по покупным товарам определяется по формуле:

ТО по ПТ = ТО розн. – ТО по ПСП (%)

Выполнение пункта 2.2.

Прогноз состава и структуры товарооборота

_____ на 20___ год

наименование организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Отчетный период
1.	Товарооборот валовой, в т.ч.:	Тыс. руб.	
1.1	Товарооборот розничный, в т.ч.:	Тыс. руб.	
	— оборот по продукции собственного производства (ПСП)	Тыс. руб.	
	— оборот по покупным товарам (ПТ)	Тыс. руб.	
1.2	Товарооборот оптовый	Тыс. руб.	
2.	Удельный вес товарооборота по продукции собственного производства	%	

При заполнении данной таблицы следует изначально обосновать какие факторы могут повлиять на увеличение (уменьшение) величины товарооборота организации общественного питания, а также на изменение его структуры.

При выполнении пункта 2.3. необходимо составить калькуляционную карту на три разных блюда соответственно ассортиментному минимуму организации.

Выполнение пункта 2.4.

Формирование отпускной цены покупных товаров.

Структура цены – это удельный вес ее элементов.

Розничная цена на покупные товары формируется таким образом:

РЦ = ОЦ с НДС + Сумма ТН

Определяем удельный вес оптовой цены с НДС по формуле:

Уд. вес Опт.Ц с ДНС = (Опт.Ц с ДНС / Розн. цена) * 100 %

Определяем удельный вес суммы торговой наценки по формуле:

Уд. вес ∑ ТН = ∑ ТН/ Розн. цена) * 100 %

Если организация не является плательщиком НДС, то цена оптовая будет равняться ценам закупочного акта.

При написании вывода к данному заданию следует обязательно отметить абсолютную и относительную величину товарооборота по продукции собственного производства, поскольку данная величина является основным доходом организации общественного питания. Затем следует отразить принцип формирования цен организации на продукцию собственного питания и на покупные товары.

3. Оценка издержек производства и обращения организации общественного питания

3.1. Дать оценку издержек производства и обращения организации общественного питания. Результаты расчетов представить в виде таблицы 3.

3.2. Рассчитать прогноз издержек производства и обращения на планируемый период (2016 год).

3.3. Сделать вывод.

Таблица 3. - Оценка издержек производства и обращения

_____за 20____год

название организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Прошлый год	Отчетный год	Изменение, (+/-)	Темп роста, %
1	Сумма издержек производства и обращения (ИПО)	Тыс. руб.				
2	Уровень ИПО	%				
3	Товарооборот	Тыс. руб.				

Методические рекомендации по расчету показателей и написанию выводов

Определяем уровень издержек производства и обращения за отчетный период по формуле:

Ур $ИПО_{отч}$ = Сумма ИПО / ТО *100 %

Определяем изменение суммы ИПО по формуле:

+/- Сумма ИПО = Сумма ИПО отч. – Сумма ИПО прошл.

Рассчитываем темп роста суммы ИПО по формуле:

Т р. суммы ИПО = Сумма ИПО отч. / Сумма ИПО прошл. * 100 %

При выполнении задания 3.2 рекомендуется прогноз издержек производства и обращения представить в табличной форме следующего вида:

Прогноз издержек производства и обращения

_____ на 20___ год

наименование организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Отчетный период	Планируе-мый период	Изменение, (+/-)	Темп роста, %
1	Сумма издержек производства и обращения (ИПО)	Тыс. руб.				
2	Уровень ИПО	%				
3	Товарооборот	Тыс. руб.				

При написании вывода к данному заданию, следует отметить изменение величины издержек производства и обращения, а также их влияние на величину товарооборота организации.

4. Формирование финансового результата деятельности организации общественного питания

4.1. Изложить процесс формирования финансового результата деятельности организации общественного питания. Результаты расчетов представить в виде таблицы № 4.

4.2. Рассчитать прогноз финансового результата деятельности организации общественного питания на планируемый период (2016 год).

4.3. Сделать выводы.

Таблица 4. - Формирование финансового результата деятельности

_____за 20_____год

название организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Отчетный год
1	Выручка	Тыс. руб.	
2	Себестоимость продаж	Тыс. руб.	
3	Валовая прибыль (убыток)	Тыс. руб.	
4	Прибыль (убыток) от продаж	Тыс. руб.	
5	Рентабельность продаж	%	
6	Прибыль (убыток) до налогообложения	Тыс. руб.	
7	Рентабельность организации	%	
8	Текущий налог на прибыль	Тыс. руб.	
9	Чистая прибыль (убыток)	Тыс. руб.	
10	Рентабельность экономическая	%	

Методические рекомендации по расчету показателей и написанию выводов

Определяем валовую прибыль (убыток) по формуле:

ВП = Выручка - Себестоимость продаж

Прибыль (убыток) от продаж = Прибыль (убыток) до налогообложения поскольку отсутствует доход от участия в других организация и прочие доходы.

Определяем рентабельность организации по формуле:

$Р_{орг}$ = (Прибыль (убыток) до налогообложения/ Выручка) *100 %

Рассчитываем текущий налог на прибыль по формуле:

Сумма налога = Прибыль (убыток) до налогообложения * 20 % / 100 %

Определяем чистую прибыль (убыток) по формуле:

ЧП = Прибыль (убыток) до налогообложения – Текущий налог на прибыль

Определяем рентабельность экономическую по формуле:

$Р_{эконом.}$= ЧП / Выручка ·100 %

При выполнении задания 4.2 формирование финансового результата деятельности организации на планируемый период рекомендуется представить в табличной форме следующего вида:

Формирование финансового результата деятельности

_____ на 20___ год

наименование организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Планируемый период
1	Выручка	Тыс. руб.	
2	Себестоимость продаж	Тыс. руб.	
3	Валовая прибыль (убыток)	Тыс. руб.	
4	Прибыль (убыток) от продаж	Тыс. руб.	
5	Рентабельность продаж	%	
6	Прибыль (убыток) до налогообложения	Тыс. руб.	
7	Рентабельность организации	%	
8	Текущий налог на прибыль	Тыс. руб.	
9	Чистая прибыль (убыток)	Тыс. руб.	
10	Рентабельность экономическая	%	

При написании вывода к данному заданию следует описать изменение рентабельности организации общественного питания на протяжении всех этапов формирования прибыли.

5. Характеристика трудовых ресурсов организации общественного питания

5.1. Рассчитать показатели, характеризующие эффективность использования трудовых ресурсов организации общественного питания и оплаты их труда. Результаты расчетов представить в виде таблицы № 5.

5.2. Составить штатное расписание организации на планируемый период (2016 год).
5.3. Сделать вывод.

Таблица 5. - Оценка эффективности использования трудовых ресурсов

_____за 20___год
название организации

№ п/п	Показатели	Ед. изм.	Отчетный год
1	Товарооборот розничный в т.ч.: — товарооборот по ПСП	Тыс. руб. Тыс. руб.	
2	Среднесписочная численность работников организации, в т.ч.: — численность производственного персонала	Чел. Чел.	
3	Выработка одного работника организации, в т.ч.: — выработка 1 производственного работника	Тыс. руб. Тыс. руб.	
4	Фонд оплаты труда	Тыс. руб.	
5	Уровень фонда оплаты труда	%	
6	Средняя заработная плата 1 работника в месяц	руб.	

Методические рекомендации по расчету показателей и написанию выводов

Определяем выработку одного работника организации по формуле:

В 1 р. орг. = ТО розн. / Ч среднеспис.

Рассчитываем выработку одного производственного работника:

$В_{1р\ пр\text{-}ва.}$ = ТО псп / Ч произв. раб.

Рассчитываем уровень фонда оплаты труда:

Ур. ФОТ = Сумма ФОТ / ТО

Определяем среднюю заработную плату одного работника в месяц:

ЗП 1 раб. Ср. = Сумма ФОТ / Ч среднеспис. / 12 мес.

При выполнении задания 5.2 необходимо составить штатное расписание организации на планируемый период по форме, которая представлена в приложении № 1.

При написании вывода к данному заданию следует описать зависимость величины оплаты труда от величины выработки.

По окончанию проделанных расчетов, на отдельном листе, необходимо оценить текущее состояние организации и разработать рекомендации по улучшению (сохранению) результатов деятельности.

Список рекомендуемой литературы

а) <u>Нормативные акты</u>

1. ГОСТ ИСО 9000-2001. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – ИПК. Издательство стандартов, 2001.
2. ГОСТ Р 30602-97 Термины и определения
3. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
4. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
5. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
7. ГОСТ Р 51074-97 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
8. ГОСТ Р 51121-97 Товары непродовольственные. Информация для потребителя. Общие требования.
9. ГОСТ Р 53104-2008 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53106-2008 Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов
12. Закон РФ «О защите прав потребителей» в редакции от 09.01.96.
13. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 19.04.91.
14. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» в редакции от 31.07.98.
15. Закон РФ «О стандартизации» в редакции от 27.12.95.
16. Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товара» от 23.09.92.
17. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93
18. Нормативные документы (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ) на конкретные виды продукции и услуг.
19. Нормативные документы по порядку и правилам сертификации на конкретные виды продукции и услуг.
20. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон от 02 января 200г. № 29-ФЗ
21. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
22. ФЗ от 11.12.2002 г. № 166-ФЗ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

б) Основная литература

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь в 4 частях. Учебное пособие для НПО. Москва: издательство Академия, 2017.
2. Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2014.
3. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: Учебное пособие. Москва: издательство Академия, 2016.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Москва: издательство Академия, 2016.
5. Синицина А.В., Е.И.Соколова. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник. Москва: издательство Академия, 2016.
6. Шатун Л.Г. Повар. Москва: издательство Феникс,2017.

в) Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник. Москва : издательство Дашков и К, 2015.
2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2016.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2016.
4. Ковалев Ю. Нормативные документы для предприятий общественного питания. Москва: издательство Дело и сервис,2016.
5. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2017.
6. Пивоваров К.В., Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Москва : издательство Дашков и К, 2017.
7. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2016.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. http://mir-restoratora.ru/ - Мир ресторатора
2. http://www.pitportal.ru/director/10893.html-все - Все для общепита в России
3. http://ytechnolog.ru/books.html - Я Технолог
4. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты
5. www.consultant.ru - Консультант Плюс
6. http://vitameal.ru/cook.php - Сайт Кулинария
7. http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html - Технология ПОП - лекции
8. http://otherreferats.allbest.ru/ - сайт рефератов и курсовых работ

9. http://lojechka.ru/ - здоровое питание детей
10. http://nashaucheba.ru/v50632 - материалы по специальности
11. http://tourlib.net/restoran.htm - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
12. http://www.gastronom.ru - Сайт журнала «Гастроном»
13. http://www.dbfood.ru/ - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
14. http://school.edu.ru -Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
15. http://aboutstudy.ru - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
16. http://www.heliosway.ru - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсчовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
17. http://www.rsl.ru/ - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
18. http://www.informika.ru/text/inftech/edu/ - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
19. http://encycl.yandex.ru/ - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
20. http://www.kulinariya.su/ Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.
21. http://www.kulina.ru/ Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
22. http://www.1001recept.com/ Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
23. http://varimparim.ru/ Варим. Парим. Кулинария.
24. http://www.smakov.ru - Вкусные Кулинария, рецепты!
25. http://www.gurmania.ru - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты

26. http://www.russianfood.com - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
27. http://www.meals.ru - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
28. http://www.ekulinar.ru - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
29. http://www.povara.ru - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
30. http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy
31. http://www.studfiles.ru
32. http://prozakon.su/a364
33. http://pda.coolreferat.com/
34. http://www.coook.ru - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
35. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
36. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
37. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
38. http://blinec.ru - Рецепты блинов.
39. http://www.horeca.ru/ - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
40. http://culinar.claw.ru/ - Кулинарная энциклопедия
41. http://www.kuking.net/ - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Приложение 1.
Образец титульного листа отчета

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»
Бизнес колледж
Кафедра «Маркетинг и коммерция»
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОТЧЕТ

По производственной практике (преддипломной)
студента _____ курса_____ группы_____ отделения
_____

Профильная организация_____
Период практики с «___»_____201___г. по «_____»_____201___г.
Продолжительность практики_____4___нед.
Способ проведения практики_____
Руководитель практики от ДГУНХ_____
_____
Руководитель практики от профильной организации_____
_____

Приложение 2.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике (преддипломной)

студента_____

_____курса _____отделения, специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

проходившего производственную практику (преддипломную) в _____

_____

Период производственной практики (преддипломной)

с «_____»_____201___г. по «_____»_____201___г.

1.**Оценка освоения общекультурных и общепрофессиональных компетенций**

Вид выполненной студентом работы	Освоенные компетенции ОК	Степень освоения (освоены/не освоены)	Подпись руководителя практики от профильной организации
	ОК-1	освоена	
	ОК-2	освоена	

2. **Оценка освоения профессиональных компетенций по направлению подготовки**_____

Вид выполненной студентом работы	Освоенные компетенции ПК	Степень освоения (освоены/не освоены)	Подпись руководителя практики от профильной организации
	ПК-1	освоена	
	ПК-2	освоена	

3.Дополнительная информация о студенте (личные качества, достижения и т.д.)_____

_____

4. Заключение

Студент_____

За время прохождения производственной практики (преддипломной) показал(а) _____ уровень профессиональной подготовки и наиболее успешно зарекомендовал(а) себя при выполнении следующих работ и заданий: _____

Руководитель практики от ДГУНХ_____/_____/

Дата_____

Приложение 3.

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента_____

Выдана_____

_____

1.Период прохождения практики:

с «____»_____201__г. по «_____»_____201____г.

2.Тип практики: производственной практике (преддипломной)

3.Перечень подразделений, где студент проходил практику_____

_____

4.Обязанности студента во время прохождения практики:

-

5. В период прохождения практики освоил следующие профессиональные компетенции:

-

6. Оценка профессиональных навыков студентов:

-качество выполнения заданий _____б.

-стремление к освоению новых профессиональных знаний и навыков _____б.

- доброжелательность, умение общаться в коллективе _____б.

-соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины _____б.

-чувство ответственности _____б.

-умение применять знания на практике _____б.

7.Рекомендации по совершенствованию профессиональной подготовки студента:_____

_____

8.Рекомендуемая оценка по итогам прохождения практики_____

_____

Руководитель практики от профильной организации

_____/_____/

М.П. Дата