

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению отчетов по производственной практике
(по профилю специальности)**

**специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Квалификация подготовки - Техник-технолог

Махачкала-2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составители:

Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Мустафаева Каният Камаловна, кандидат технических наук, доцент кафедры «Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин 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 (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности) для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 24 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 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» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
Организация процесса прохождения производственной практики (по профилю специальности)	7
Требования к оформлению отчета по производственной практике (по профилю специальности)	9
Правила ведения дневника.....	10
Общие требования к составлению отчета по производственной практике	11
Критерии оценки отчета по производственной практике.....	12
Рекомендации по расчету практических заданий отчета.....	15
Список рекомендуемой литературы.....	15
Приложение 1.	22
Приложение 2.	23
Приложение 3.	24

Введение

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

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) и выполнения программы практики по модулям ПМ.04. – «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и ПМ.05. – «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями:

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.

В ходе освоения производственной практики обучающийся должен:

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления 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;
- органолептически оценивать качество продуктов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

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;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

Организация процесса прохождения производственной практики (по профилю специальности)

Практика по профилю специальности (производственная) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

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

Прохождение производственной практики (по профилю специальности) 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 (по профилю специальности)

1. Отчет о производственной практике (по профилю специальности) 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. Практика по профилю специальности проводится в следующие сроки: «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.
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 9210x297 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 вытекающая 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).

1. Лист «Содержание».

На листе «Содержание» должны быть перечислены следующие обязательные пункты:

Введение.

1. Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики).
2. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мучной кондитерский цех.
3. Анализ технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Управление ассортиментом и качеством продукции в мучном кондитерском цехе предприятия общественного питания.
5. Документальное и информационное обеспечение управления на предприятии.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.

2. Введение – вступительная часть.

Во введении указываются:

- формулируются цель и задачи работы, соответствующие количеству глав работы;
- характеризуются используемые автором практические приемы и методы работы;

Объем введения должен быть небольшим – 1,5–2 страницы. Введение к отчету в обязательном порядке содержит следующие элементы:

- **Цель** работы. Цель показывает направление раскрытия темы работы. Например: «Цель отчета по практике – ...» является изучение (описание, определение, установление, исследование, разработка, раскрытие, освещение, выявление, анализ, обобщение) ...

- **Задачи** отчета по практике. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью следует выделить 3–4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы. Пример формулирования задач: *«Для достижения цели, поставленной в отчете по практике, были определены следующие задачи:*

1. *Выявить ...*
2. *Провести...*
3. *Разработать...*
4. *Раскрыть сущность ...*
5. *Проанализировать причины ...*
6. *Сравнить ...*
7. *Рассмотреть ...*
8. *Определить характер взаимосвязи ...*
9. *Выявить позицию ...*

- **Объект** отчета по практике - это место прохождения практики
Предмет – это процесс или явление, избранные для изучения

3.Основная часть. Начинается изложение материала. В конце каждого раздела, направленного на решение одной из поставленных во введении задач, дается небольшое заключение, в котором автор объясняет, чего достиг, какие аспекты были рассмотрены. Количество параграфов должно соответствовать поставленным задачам.

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 (по профилю специальности) 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

Организационно-правовая характеристика предприятия (места прохождения практики)

Анализ места прохождения практики: тип, класс, сравнение с требованиями предъявляемыми в ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, организационная структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений, оценка основных конкурентов.

Организационная структура управления предприятием (схема).

Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: мучной кондитерский цех

Ознакомление с должностными инструкциями зав. производством, его заместителя, начальника цеха, бригадира. Изучение системы материальной ответственности на предприятии.

Ознакомление со структурой производства, организация рабочих мест в мучном кондитерском цехе, их планировкой, устройством, оснащенностью.

Ознакомление с используемой на производстве нормативной и технической документацией. Участие в разработке технико-технологических карт и СТП.

Ознакомление с порядком оперативного планирования работы производства.

Участие в разработке производственной программы и ее реализации.

Органолептическая оценка качества сырья.

Ознакомление с существующей организацией труда на производстве, квалификационным составом работников, расстановкой поваров. Анализ соответствия производственного персонала требованиям.

Участие в составлении графиков выхода на работу. Осуществление контроля за работой в цехе, правильности эксплуатации оборудования, за соблюдением производственной дисциплины, рецептур, норм выхода готовой продукции, соблюдением санитарных норм, правил личной гигиены, норм охраны труда.

Анализ технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (3 наименования сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий).

Провести анализ технологического процесса по следующим показателям:

-Дать товароведную характеристику сырья, используемого для приготовления изделий.

-Подобрать, перечислить и описать назначение инструментов, инвентаря и технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

-Составить технологическую схему для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

-Составить технико-технологическую карту (ТТК) для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (3 выбранных блюда). Бланк технико-технологической карты представлен в Приложении Ж.

Управление ассортиментом и качеством продукции в мучном кондитерском цехе предприятия общественного питания

Участие в оценке качества готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ознакомление с порядком отпуска готовой продукции с производства.

Изучение ассортиментного перечня выпускаемой продукции. Процесс составления ассортимента и расчет отпускной цены на сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

Анализ ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предприятия - места прохождения практики.

Документальное и информационное обеспечение управления на предприятии

Основные внутренние нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия.

5. Объем заключения должен составлять 1–2 стр. Заключение подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в отчете.

В заключении необходимо дать краткую формулировку результатов, к которым пришел студент при выполнении каждой поставленной во введении задачи.

6. Список используемой литературы

После заключения помещают **список используемой литературы**, являющийся важной частью отчета и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. Список должен включать цитируемые в данной работе, просмотренные произведения, архивный материал, имеющий отношение к теме. В список не включают те источники, на которые нет ссылок в основном тексте работы и которые фактически не использованы.

Рекомендуется представить единый список литературы к работе в целом. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей.

Список литературы включает источники, которые распределяются в алфавитном порядке на группы:

- 1) законодательные и нормативные акты;

- 2) учебная и научная литература, периодические издания;
- 3) иностранная литература;
- 4) Интернет-документы;
- 5) Список литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 "БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Общие требования и правила составления";

б) На материалы, заимствованные из литературных и других источников, в тексте должны быть постраничные ссылки с указанием страниц источника и всех библиографических данных издания в соответствии с современными библиографическими ГОСТ. Могут использоваться ссылки в конце цитируемого текста, заключаемые в квадратные скобки с указанием порядкового номера источника в списке литературы и страницы текста, которая цитируется.

Внутри группы однотипных документов библиографические записи должны располагаться по алфавиту. Сведения о нормативных документах и статьях из периодических изданий приводят с обязательным указанием источника опубликования. В конце библиографического списка приводят описания источников на иностранных языках и интернет-ресурсов.

Библиографическое описание на книгу или любой другой документ составляется по определенным правилам в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 "БИБЛИОГРАФИЧЕСКАЯ ЗАПИСЬ. БИБЛИОГРАФИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ. Общие требования и правила составления".

7. Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме отчета. Здесь могут быть размещены нормативные документы предприятия (устав, должностные обязанности администрации, меню, винная карта и т.д.).

Список рекомендуемой литературы

а) Нормативные акты

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, 2013.
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, 2014.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Москва: издательство Академия, 2014.
5. Синицина А.В., Е.И.Соколова. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник. Москва: издательство Академия, 2014.

6. Шатун Л.Г. Повар. Москва: издательство Феникс, 2013.

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, 2014.

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2013.

3. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2013.

4. Ковалев Ю. Нормативные документы для предприятий общественного питания. Москва: издательство Дело и сервис, 2013.

5. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2014.

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, 2014.

7. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2013.

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://lojchka.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 ресторанным 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 курсовых, 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.cook.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 (по профилю специальности)
студента _____ курса _____ группы _____ отделения

Профильная организация _____

Период практики с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Продолжительность практики _____ нед.

Способ проведения практики _____

Руководитель практики от ДГУНХ _____

Руководитель практики от профильной организации _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике (по профилю специальности)

студента _____
 _____ курса _____ отделения, специальности 19.02.10 Технология
 продукции общественного питания проходившего производственную
 практику (по профилю специальности) в _____

Период производственной практики (по профилю специальности)

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 (по профилю специальности) показал(а) _____ уровень профессиональной подготовки и наиболее успешно зарекомендовал(а) себя при выполнении следующих работ и заданий:

Руководитель практики от ДГУНХ _____ / _____ /

Дата _____

ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента _____

Выдана _____

1.Период прохождения практики:

с « _____ » _____ 201__ г. по « _____ » _____ 201__ г.

2.Тип практики: производственная практика (по профилю специальности)

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