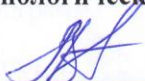



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета,

 З.А.Абдулхаликов

« » 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

 Н.С.Суракатов

« » 2018г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)
ПРАКТИКИ

Производственная практика Б2.П.2
Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

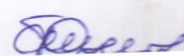
Форма обучения очная, заочная курс 3 семестр 6

Всего продолжительность практики (в неделях) 4 нед

Трудоемкость (в зачетных единицах) 6 ЗЕТ (216 ч)

Зав. кафедрой ТППОПиТ  Демирова А.Ф.


Нач. учебного отдела  Магомаева Э.В.



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.10.2018 года, протокол № 2.


Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)

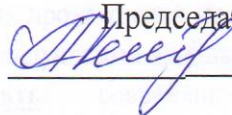

_____ Демирова А.Ф.
подпись ФИО

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование
направления

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

_____ Т.Н. Даудова, к.б.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



Председатель МК

_____ Демирова А.Ф.

_____ 2018г.

1. Цель производственной практики

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечении высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

2. Задачи производственной практики

Для достижения указанных целей в ходе прохождения практики решаются следующие задачи

-приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

Производственная (технологическая) практика проводится на базе современных предприятий индустрии питания на 3 курсе в 6-м семестре.

3. Место производственной (технологической) практики в структуре ООП бакалавриата 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Прохождение производственной (технологической) практики на 3-м курсе необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- система управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания;

- организация сетевого ресторанного сервиса;

- технология и организация питания кухонь мира;

- организация на предприятиях индустрии питания;

- контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания;

- основы расчета и проектирования оборудования и инженерных коммуникаций на предприятиях питания;

- холодильная техника и технология;

- технология производства продукции на предприятиях индустрии питания;

- охрана труда и экологическая безопасность.

Тематическая направленность и содержание производственной (технологической) практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

Для прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать: современную научную материально-техническую базу; методы расчета кинематических и динамических параметров движения механизмов; изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; основы маркетинга, экологию, технологию продукции общественного питания, методы и способы организации производства; организацию обслуживания на предприятиях общественного питания, санитарию и гигиену питания; научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов; безопасность продовольственного сырья и продуктов питания.

уметь: планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания; управлять работой коллектива и работать в команде; использовать базовые знания в области математических и естественнонаучных дисциплин для управления предприятиями питания с учетом возможных изменений физико-химических свойств пищевого сырья; организовывать работу производства

предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания на принципах ИСО и ХАССП;

владеть:

методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений; методами оценки свойств пищевого сырья продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии, нанотехнологии и биотехнологии, физики и математики; навыками проведения теоретических и экспериментальных и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

4. Формы проведения производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Производственной (технологической) практикой студента осуществляют руководство руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

При назначении руководителей практик необходимо согласование руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания, содержание планируемых результатов практики, составление руководителями совместного графика прохождения практики.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной (технологической) практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета.

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

5. Место и время проведения производственной (технологической) практики

Производственная практика проводится на базе современных предприятий общественного питания на 3-м курсе в 6-м семестре.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Дата начала и окончания практики устанавливаются календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающихся

В результате прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

7. Структура и содержание производственной (технологической) практики.

Структура и содержание производственной (технологической) практики представлены в таблице 2.

Таблица 2

Структура и содержание производственной (технологической) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (технологической) работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный:	4	10	12	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике	4	4	4	Сдача т/б и сан. минимум зав. производством

	безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по санитарным требованиям;				
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	-	6	8	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	12	112	66	
	Характеристика сгладского хозяйства		10	5	
	-изучение организации работы мясного цеха (рыбного, птицегольевого) в роли начальника стажера начальника цеха ;	2	10	5	Составить схему организации работы цеха
	- изучение организации работы овощного цеха в роли начальника стажера начальника цеха;	2	10	5	-/-
	- изучение организации работы цеха по доготовке п/ф и частичной обработки сырья в роли стажера начальника цеха;	2	10	5	-/-
	- изучение организации работы горячего цеха в роли стажера зав. производством (шеф-повара);	-	10	5	-/-
	- изучение организации работы холодного цеха в роли стажера начальника цеха;	2	10	5	-/-
	- изучение организации работы цеха по производству мучных кондитерских изделий в роли	2	10	5	

	стажера начальника цеха;				
	- изучение организации работы моечного отделения столовой и кухонной посуды;		10	5	
	- ознакомление с контролем качества выпускающей продукции на предприятии		10	5	
	- изучение охраны труда и противопожарной безопасности на предприятиях общественного питания;	2	10	5	Составить схему противопожарной безопасности
	- изучение основных экономических показателей работы предприятия;	-	12	6	Рассчитать рентабельность предприятия
3	Заключительный			10	Подготовка отчета
	Итого 6/216	16	122	78	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (технологической) практике

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной (технологической) практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Студенты в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (технологической) практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной (технологической) практики, осваиваемыми студентом самостоятельно приведены в таблице.

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	12		

<p>- инструктаж по технике безопасности, санитарные требования</p>	<p>4</p>	<p>Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах? Когда рабочее место считается аттестованным? Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	<p>Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.</p>
<p>- ознакомление с предприятием общественного питания</p>	<p>8</p>	<p>Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? Какие моечные отделения организуют на ПОП? Что понимают под раздачей? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле?</p>	<p>Составить технологическую схему организации производства на предприятии.</p>

			Какие помещения относят к торговой группе? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое ПОП называют заготовочным?	
2	Производственный:	66		
	- изучение организации работы в мясном (рыбном, птицегольевом) цехе	6	Какие требования к расположению мясного цеха? Какие участки выделяются при компоновке оборудования в цехе? Как определяется мощность цеха? Как рассчитать производственную программу цеха? Какое оборудование используется для механической обработки мяса? Какое холодильное оборудование используется в цехе? Какое вспомогательное оборудование используется в цехе? Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в цехе?	Составить схему организации работы цеха.
	- изучение организации работы овощного цеха	6	Как производится прием овощей? Где хранятся овощи? Какие условия хранения овощей? Как рассчитать количество отходов по сезонам? Какое оборудование используется в цехе? Как рассчитать производственную программу цеха? Какие санитарные требования предъявляются к организации работы в овощном цехе? Почему происходит потемнение картофеля?	-/-
	- изучение организации работы доготовочного цеха	6	Когда проектируется доготовочный цех? Какой режим работы доготовочного цеха? Какие участки работы выделяют в доготовочном цехе? Какие санитарные требования предъявляют к организации работы доготовочного цеха? Какое оборудование используется в доготовочном цехе? Как составлять производственную программу доготовочного цеха? Какие требования т/б предъявляют к механическому оборудованию?	-/-
	- изучение	6	Какую продукцию выпускает горячий	Составить

<p>организации работы горячего цеха</p>		<p>цех? Какой режим работы горячего цеха? Какие участки выделяют в горячем цехе при организации его работы? Как рассчитать производственную программу горячего цеха? Какое тепловое оборудование устанавливают в горячем цехе? Как определить требуемую вместимость котла для варки супов, соусов? Как рассчитать вместимость котлов для варки вторых блюд? Как рассчитать требуемую производительность специализированного оборудования? Какие требования т/б предъявляют к тепловому оборудованию? Какие санитарные требования предъявляют к работе горячего цеха? Как рассчитать количество блюд реализуемых каждый час из горячего цеха?</p>	<p>схему организации работы горячего цеха.</p>
<p>- изучение организации работы холодного цеха</p>	<p>6</p>	<p>Какие санитарные требования предъявляют к работе холодного цеха? Какой режим работы холодного цеха? Как рассчитать производственную программу холодного цеха? Как определить количество блюд реализуемых каждый час из холодного цеха? Какое оборудование используют в холодном цехе? Как рассчитать вместимость холодильников в холодном цехе? Когда холодный цех может быть совмещен с горячим цехом? Какие участки работы выделяют в холодном цехе?</p>	<p>Составить схему организации работы холодного цеха.</p>
<p>- изучение организации работы цеха по производству кондитерских изделий</p>	<p>6</p>	<p>Какой режим работы цеха? Какие санитарные требования предъявляются к мучному цеху? Как определяется мощность цеха? Как рассчитать производственную программу мучного цеха? Какие виды теста вы знаете? Какие процессы происходят при тестообразовании? Какие мучные кулинарные изделия вы знаете? Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления заварного</p>	<p>Составить схему организации работы мучного цеха.</p>

			теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления слоенного теста.	
	- изучение работы организации моечных отделений	6	Какие моечные отделения организуются на предприятиях? Как хранится посуда на предприятии? Какие моечные средства используют для мытья посуды? Какие санитарные требования предъявляются к моечным отделениям? Какой режим работы моечных отделений? Как рассчитать требуемую мощность посудомоечной машины? Как рассчитать производственную программу моечного отделения? Как определить требуемое количество мойщиков посуды?	Составить схему организации работы моечных отделений.
	- изучение организации работы раздаточного отделения	6	Какие виды раздачи вы знаете? Как организуется раздача при самообслуживании? Как организуется раздача при обслуживании официантами? Как определить требуемое количество раздатчиков? Как определить требуемое количество официантов? Какие санитарные требования предъявляются при раздаче блюд?	Составить схему раздачи.
	- изучение требований и условий хранения кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий	6	Какие требования предъявляются к хранению рубленых п/ф? Какие требования предъявляются к хранению изделий из рыбы? Какие требования предъявляются к хранению молочной продукции? Какие требования предъявляются к хранению изделий из птицы? Какие требования предъявляются к хранению кондитерских изделий?	Составить таблицу условий хранения выпускаемой продукции.
	- изучение основных экономических показателей предприятия	6	Что называют себестоимостью продукции? Как формируется товарооборот? Какова структура товарооборота? Что называют валовым доходом предприятия? Как определяется наценка в ведомственных ПОП? Что понимают под капиталовложением?	Рассчитать рентабельность предприятия.

			Какие издержки на предприятиях питания вы знаете? Как определить прибыль предприятия? Как рассчитать рентабельность предприятия? Как определить срок окупаемости?	
3	Заключительный	6		Написание отчета
	Итого	78		

10. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной (технологической) практики

Основное предназначение отчетности о прохождении практики – отразить отношение обучающегося к той деятельности, которой он занимался в период прохождения практики, а также показать знания, умения и навыки, которые обучающийся приобрел в процессе прохождения практики.

Формой отчетности по производственной (технологической) практики является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики.

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий питания.

Отчет по производственной (технологической) практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки. К отчету прилагается дневник прохождения производственной (технологической) практики на предприятии, в котором должна быть отражена конкретная работа, выполненная студентом в процессе изучения производственной деятельности на предприятии. В дневнике должна быть дана характеристика на студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью.

Отчет, допущенный к защите, защищается студентом перед комиссией, состоящей из преподавателей кафедры. Защита отчета по практике происходит в виде подготовки презентации с использованием мультимедийных технологий.

Студент, не выполнивший программу производственной (технологической) практики, получивший отрицательную характеристику о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к итоговой государственной аттестации.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике может включать следующие вопросы:

1. Что называется расчетным меню предприятия?
2. Как определить среднюю загрузку зала?
3. Как определить общее количество блюд, необходимое выпустить предприятию за день?
4. Что называется производственной программой предприятия?
5. Как рассчитать производственную предприятия при реализации количественных обедов?
6. Как рассчитать требуемое количество покупной продукции?
7. Чем определяется мощность предприятия?
8. Какие подразделения предусматриваются при организации складского хозяйства?

9. Какое товароведческое соседство допустимо при хранении сырья, п/ф?
10. Какие требования предъявляются к условиям хранения сырья и п/ф?
11. По каким показателям рассчитывается площадь кладовых помещений?
12. Какие методы тепловой обработки вы знаете?
13. Какое оборудование относится к механическому?
14. Какое оборудование относится к тепловому?
15. Какое оборудование относится к холодильному?
16. Какое оборудование относится к торгово-технологическому?
17. Какие требования предъявляются к оборудованию на предприятиях общественного питания?

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (технологической) практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6
Основная					
1.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», 2007.– 278с.	5	2
2.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2007– 304 с. 5 изд.	19	5
3.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание, 2007–496с.	20	5
4.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005 – 808с	5	1
5.	Технология приготовления пищи. Учебное пособие. (практикум).	Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», 2006	10	3
6.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, г., 2005 – 320 с.	3	1
7.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007 – 184 с.	10	4
Дополнительная					
8.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие.		СПб.: ПРОФИКС, 2006-296с	6	2
9.	Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. Учебник.	Касьянов Г.И., Запорожский А.А.	Ростов и Д. Издательский центр, 2001–192с.	3	1

10.	Приготовление пищи: Спецтехнология: Учебное пособие.	Уласевич М. В.	Мн.: Высш. Шк, 2003	6	2
11.	Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. –	Козлова С.Н., Фединишина А.К.	М. «Академия», 2001.	9	1
12.	Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник.	Голубев А., Назаренко К.	М. «Академия», 2001	10	2
13.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие	Харченко Н. Э.	2-е издание, 2006 – 496с.	7	2
14.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2006 – 304 с. 4 изд.	10	3
15.	Справочник технолога общественного питания. Учебное пособие.	А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва, Л. М. Алёшина и др.	М.: Колос, 2001 – 416 с.	3	1

Перечень информационных технологий и ресурсов сети «Интернет» используемых при проведении практики.

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, программный центр rbprog.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keererg-7, 1С-Парус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8»,_Store-house (технологическая карта), Quarter, ШТрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов.

12. Материально-техническое обеспечение проведения производственной (технологической) практики.

Производственная (технологическая) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Место прохождения производственной (технологической) практики выбирается обучающимся либо из числа баз практик предложенных университетом (организации, с которыми заключены договоры сотрудничества), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г. Махачкала: Кофейня «Антарес», кофейня «Галерея», КП ресторан «Стимул-Узбекистан», ООО «Агат» (сеть супермаркетов «Зеленое яблочко»), ООО Z&M Group, ООО «Газпром питания», ИП Мугутдинова ресторан «Сад», Торговый центр «Сити», ООО «Эскулап-М».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор ООО «Джалалова», к.э.н.
_____ Джалалова Т.Ш.

подпись