

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Методические указания по прохождению организационно-управленческой
практики**

для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»

Б2.В.03(П) Организационно-управленческая практика

Мурманск
2021

Автор: Бражная Инна Эдуардовна, канд. техн. наук, профессор кафедры технологий пищевых производств;

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры технологии пищевых производств __ февраля 20__ г., протокол №__

Рецензент: _____

1. Введение.....	4
2. Цели и задачи производственной практики.....	4
3. Обязанности студентов-практикантов.....	5
4. Сроки и календарные графики прохождения практики.....	6
5. Содержание отчета.....	7
6. Работа в качестве дублера заведующего производством	11
7. Оформление отчета и порядок его защиты.....	11

ВВЕДЕНИЕ

Повышение эффективности и качества общественного производства требует рационального сочетания теоретических знаний специалистов с умением решать практические вопросы, что диктует необходимость расширения и укрепления связей высших учебных заведений с соответствующими отраслями народного хозяйства.

В связи с этим выпускник ВУЗа должен в совершенстве владеть своей специальностью, иметь широкую научную и практическую подготовку, быть умелым организатором, способным на практике применять принципы научной организации труда, уметь работать с людьми.

Производственная практика призвана формировать у специалиста-выпускника вуза профессиональные умения, навыки принимать самостоятельные решения на конкретном участке работы в реальных производственных условиях путем выполнения на производстве различных обязанностей, свойственных будущей их профессиональной и организационно-управленческой деятельности.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики - изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.

Основные Задачи:

- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;
- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания;
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

Базы практики - это передовые предприятия общественного питания, укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные новейшим торгово-технологическим оборудованием. Студенты проходят практику на рабочих местах поваров 3, 4, 5 разрядов во всех цехах предприятия, а в течение недели работают внештатными заместителями заведующего производством.

Продолжительность производственной практики составляет 6 недель. Рабочее время студента определяется в соответствии действующим на предприятии внутренним распорядком и режимом работы.

Организация и общее методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии питания.

Непосредственное руководство практикой студентов возлагается:

- от института - на преподавателей кафедры технологии питания;
- от предприятия - на заведующего производством, инженера-технолога или директора.

3. ОБЯЗАННОСТИ СТУДЕНТОВ-ПРАКТИКАНТОВ

При прохождении производственной практики студент обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные учебной программой практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим на предприятии;
- строго соблюдать правила техники безопасности, охраны труда и производственной гигиены и санитарии;
- вносить высокую культуру в работу с потребителями;
- участвовать в рационализаторской и изобретательской работе предприятия;
- нести ответственность наравне со штатными работниками за выполняемую работу и ее результаты (кроме материальной, которая на студентов-практикантов не возлагается);
- систематически подбирать материалы для составления отчета;
- отчитываться периодически перед руководителями практики о проделанной работе;
- представить в конце производственной практики письменный отчет и защитить его.

Студентам - практикантам имеющим (по уважительной причине) невыполнение программы, срок практики продлевается.

4. СРОКИ И КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№ п\п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР /СР), в академических часах		
		очная	очно- заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	1/4		1/4
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	-/4		-/4
3	Ознакомление с базами снабжения	-/4		-/4
4	Ознакомление с организационной структурой предприятия	-/4		-/4
5	Ознакомление с технологической документацией, используемой на предприятии	-/40		-/40
6	Ознакомление с организацией производства и обслуживания подразделений организации, системой производственного контроля	-/30		-/30
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедре технологии пищевых производств, защита отчета	-/21		-/21
	Итого:	3/321		3/321

5. СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

5.1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания (в каком здании расположено кому принадлежит здание, краткое его описание);
- тип предприятия, разряд, специализация, количество мест в зале, перечень филиалов, объем дневного товарооборота;
- режим работы производственных цехов и залов предприятия;
- контингент потребителей;
- методы и формы обслуживания посетителей;
- перечень производственных, административно-бытовых и торговых помещений;
- план предприятия, функциональная взаимосвязь помещений.

5.2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Дать анализ меню, приняв за основу ассортиментный минимум для данного типа предприятия, сезонность, обслуживаемый контингент, национальные особенности и т. д.

Приложить к отчету меню предприятия за 3 дня.

Планово-расчетное меню предприятия

№ по сборнику рецептов	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход, г	Количество
	1 день . . .		
	2 день . . .		

5.3. ХАРАКТЕРИСТИКА СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ

В отчете отразить следующие вопросы:

- источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, сроки и условия хранения (данные свести в таблицу 1);
- оформление заявок на сырье и полуфабрикаты (приложить копии документов);

- порядок приемки по количеству и качеству сырья и полуфабрикатов (приложить копию накладной на приемку сырья от поставщиков);
- виды складских помещений, соблюдение условий совместного хранения и сроков хранения сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- порядок отпуска сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий на производство (приложить копию накладной);
- компоновка складской группы помещений с расстановкой оборудования;
- организация погрузочно-разгрузочных работ и транспортировки сырья в производственные цехи и торговые помещения;
- анализ работы складской группы помещений и предложения по улучшению организации.

Таблица 1 Источники снабжения сырьем и полуфабрикатами

Вид сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий	Источники снабжения	Срок хранения		Температура хранения	
		По Сан-ПиН	факт	По Сан-ПиН	факт
1	2	3	4	5	6

5.4. ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАГотовочных цехов доготовочного предприятия

(ОВОЩНОЙ, МЯСНОЙ, РЫБНЫЙ, ПТИЦЕ-ГОЛЬЕВОЙ и т. д.)

Отчет по каждому из имеющихся на предприятии заготовочному цеху производить отдельно и представить по следующему плану:

- производственная программа заготовочных цехов;
- среднедневное количество перерабатываемого сырья, перечень и количество вырабатываемых из него полуфабрикатов;
- сроки, условия хранения и реализации полуфабрикатов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов и оснащение технологических процессов оборудованием и инвентарем (дать 3 технологические схемы по разным видам сырья на выбор студента (мясо, рыба, овощи);
- утилизация отходов или их дальнейшее использование;
- характеристика оборудования цеха;
- технологические линии и их оборудование;
- компоновка цеха с расстановкой оборудования;
- анализ работы каждого цеха и рекомендации по улучшению работы.

Собранный материал по мощности заготовочных цехов, степени их механизации студенты оформляют в виде таблицы 2.

Таблица 2 - Мощность заготовочных цехов

Вид сырья	Количество сырья, кг	Наименование полуфабриката	Выход п/ф, г	Количество		Вид обработки		Сроки и условия реализации
				кг	шт	механизированный, вид оборудования	ручной	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

5.5. ХАРАКТЕРИСТИКА ДОГотовочных цехов предприятия

(ХОЛОДНЫЙ, ГОРЯЧИЙ, КУЛИНАРНЫЙ, КОНДИТЕРСКИЙ и т. д.)

Составить отчет по каждому из имеющихся на предприятии доготовочных цехов по следующему плану:

- составить компоновку каждого цеха с расстановкой технологического оборудования;
- изучить имеющееся тепловое оборудование, степень его использования;
- проанализировать оснащенность цеха оборудованием, инвентарем и инструментом в сравнении с нормами оснащенности;
- установить, какие из тепловых процессов можно перевести в специализированные тепловые аппараты;
- составить технологические карты на фирменные и национальные блюда предприятия (3 карты);
- составить технологические схемы производств фирменных блюд. В технологических схемах указать используемые типы оборудования и инвентаря с характеристикой параметров технологического процесса.
- указать нормативные и фактические сроки реализации ассортиментных групп блюд;
- отметить отклонения в технологии приготовления блюд, соблюдении сроков реализации и режимов хранения. Дать критическую оценку;
- изучить способы порционирования и характер оформления готовых блюд, дать критические замечания;
- ознакомиться и приложить копии накладных на отпуск продукции из цеха на раздачу, буфеты, магазины кулинарии и т. д.;
- дать конкретные предложения по расширению ассортимента и улучшению качества блюд и совершенствованию технологической оснащенности цеха.

5.6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ РАЗДАЧИ

При описании раздачи указать:

- тип и оборудование раздачи, посуду и инвентарь, используемые для раздачи блюд;
- условия (температура) и сроки хранения пищи на раздаче: холодных, первых, вторых, гарниров, соусов и приправ;
- формы отчетности за реализованную продукцию (приложить копии документов);
- анализ работы раздачи и рекомендации по её улучшению.

5.7 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ МОЕЧНЫХ СТОЛОВОЙ И КУХОННОЙ ПОСУДЫ

При описании работы моечных указать:

- оборудование и организацию работы моечной столовой посуды;
- оборудование и организацию работы моечной кухонной посуды;
- составить компоновку каждой моечной с расстановкой технологического оборудования;
- отметить отклонения в соблюдении санитарно-гигиенических требований к мытью столовой и кухонной посуды, столовых приборов;
- сделать анализ работы моечных и рекомендации по её улучшению.

5.8. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

- описать организацию работы по охране труда и противопожарной профилактике в данном предприятии;
- указать формы обучения работников безопасным приемам работы, применяемые на предприятии;
- указать, какая имеется документация по вопросам охраны труда и противопожарной защите, и дать её оценку;

6. РАБОТА В КАЧЕСТВЕ ДУБЛЕРА ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ ИЛИ ИНЖЕНЕРА-ТЕХНОЛОГА

Вместе с заведующим производством студент-практикант должен уметь:

- составлять меню и делать записи блюд в карточке меню;
- получать сырье и полуфабрикаты из кладовой;
- распределять сырье и полуфабрикаты по производственным цехам;
- отпускать готовую продукцию в филиалы, буфеты, магазины кулинарии;
- оформлять документы (требования-накладные, заборные листы, отчеты о движении продукции на производстве и др.);
- осуществлять контроль за соблюдением норм закладки продуктов при приготовлении блюд, проведением технологических процессов, составлением технологических карт, эксплуатацией оборудования, качеством выпускаемой продукции, соблюдением правил санитарного состояния цехов и личной гигиены работников.

7. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА И ПОРЯДОК ЕГО ЗАЩИТЫ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА

По окончании производственной практики студент-практикант представляет руководителю практики от института отчет для рецензирования и последующей защиты.

Общий объем отчета составляет 20-40 страниц. Отчет оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на белой бумаге формата А4 (297x210). На каждом листе делается рамка с оставлением полей шириной 5 мм от верхней, нижней и правой кромки листа и 20 мм - от левой кромки листа. Страницы листа пояснительной записки проставляются над рамкой верхней части листа по центру. Прилагаемые документы даются по ходу отчета или в приложении со ссылкой на них по ходу написания отчета и также нумеруются. Отчет пишется черными чернилами или пастой. Допускается оформление отчетов в виде распечатанного электронного документа с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12-14 ПТ. Отчет разбивают на разделы, подразделы, пункты, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. При этом точки ставят после номера раздела, между номером раздела и подраздела и пунктом, и после пункта. Наименование разделов записывают в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Перенос слов в заголовках не допускается. Точку в конце заголовка не ставят. Сокращение слов в тексте отчета не допускается. Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от предприятия, руководитель практики от института. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия. Пример оформления титульного листа приведен в приложении 1.

К отчету прилагается:

- характеристика на студента-практиканта, выданная на предприятии – базе практики, за подписью руководителя (заместителя) предприятия с указанием фактических сроков пребывания студента на практике, отзывом о работе и рекомендацией о присвоении квалификационного разряда повара.

7.2 СРОКИ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА

При выставлении общей оценки по итогам практики студентам принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе; характеристика, данная руководителем практики от предприятия; знания и умения, проявленные в процессе сдачи практического экзамена; содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета или сдаче квалификационного экзамена направляется повторно на практику в

период студенческих каникул. В отдельных случаях ректорат по ходатайству кафедры, может рассматривать вопрос о дальнейшем пребывании студента в института.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. – Взамен ГОСТ Р 50647–2009 ; введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
2. ГОСТ 32691–2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53996–2010 ; введ. 2016–01–01. — Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.
3. ГОСТ 32692–2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53995–2010 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.
4. ГОСТ 31984–2012. Услуги общественного питания. Общие требования. – Взамен ГОСТ Р 50764–2009 ; введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Взамен ГОСТ Р 53104-2008 ; Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
6. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию. – Взамен ГОСТ Р 35105–2008 ; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
7. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53106-2008 ; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 16 с.
8. ГОСТ 31989–2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. – Взамен ГОСТ Р 53523-2009; – Введ. 2015–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2015. – 8 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Взамен ГОСТ Р 50762–2007 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 13 с.
10. ГОСТ 30390–2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – Взамен ГОСТ Р 50763–2007 ; введ. 2016–01–01. – Москва : Стандартинформ, 2016. – 16 с.
11. Аграновский Е.Д, Аносова М.М. “Организация производства в общественном питании”, Москва. Экономика, 1990.
12. Беляев М.И., Бережной И.Г. “Организация производства и обслуживания в ОП” – Москва. Экономика, 1986.
13. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. “Проектирование предприятий общественного питания”. Киев. Головное издательство издательского объединения “Выща школа”, 1988.
14. Крымская Б.А., Балашов В.В. “Справочник официанта”. Москва.

Экономика, 1987.

15. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.И. Проектирование предприятий общественного питания. Москва. Экономика, 1987.

16. Оборудование предприятий общественного питания. Т.т.1-3, Москва. Экономика, 1987,1988,1990.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Издательство “Хлебпродинформ”, М.-1996.

18. Н.А. Пятницкая, Б.Г. Лазарев: “Организация обслуживания в предприятиях общественного питания”, -Киев, “Выща школа”. 1989.

19. Педенко А.И. и др. Гигиена и санитария общественного питания: – М.: Экономика, 1991.

20. Химический состав пищевых продуктов. М.: “Агропромиздат”. 1987. Книга 1 и 2

21. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания/ Ловачева Г.Н., Мглинец А.И. М.: Экономика. 1990.

22. Справочник технолога общественного питания. Москва: Экономика. 1984.

23. Технология производства продукции общественного питания: Учебник для студентов, обуч. По спец. 1011 / В.С. Баранов, А.И. Мглинец, Л.М. Алешина и др. – М.: Экономика, 1986.

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983.

25. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий: Учеб. пособие для технологических отделений техникумов.- М.: Экономика, 1982.

26. Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий. М.: Экономика, 1969.

27. СанПиН 2.3.2.-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».