

Министерство Образования и Науки Кыргызской Республики
Кыргызский Государственный Технический Университет им.И.Раззакова
Кафедра Технологии Продуктов Общественного Питания

СКВОЗНАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИК

Для студентов направления 740300 “Технология продукции и организация общественного питания” очного и заочного форм обучения

Бишкек-2025

Рассмотрена на заседании кафедры “Технология продуктов общественного питания”

Протокол №

Одобрена методической комиссией технологического института

Протокол №

УДК

Составители: Кошоева Т.Р., Бакиева С.М.

Излагаются общие принципы организации программы и требования к отчету по учебной, производственной, предквалификационной практикам.

Программа предназначена в качестве методического руководства при прохождении практики и составлении отчета по ней бакалаврами направления 740300- “Технология продукции и организация общественного питания”

Профилей:

“Технология производства продукции и организация общественного питания”

“Технология и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах”

“Технология общественного питания и ресторанный бизнес”

Библиография:

Рецензент: к.т.н., доцент Сатыбалдиева А.М.

Оглавление

Введение.....	4
1. Общие принципы организации практики.....	6
1.1. Цели и задачи практик.....	7
1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной, производственной, предквалификационной практик.....	8
1.3. Порядок организации практики.....	11
1.4. Вводный инструктаж студентов.....	12
2. Содержание практики.....	12
2.1. Учебная практика.....	12
2.2. Производственная практика.....	14
2.3. Предквалификационная практика.....	18
3. Календарный план прохождения практики.....	20
4. Производственная дисциплина студентов.....	21
5. Требования к составлению отчета.....	22
Приложения	29
Библиография	43

Введение

Практика является важным этапом подготовки бакалавров по технологии производства продукции общественного питания.

Практика позволяет закрепить знания по курсам “Физико-химические основы производства продукции общественного питания”, “Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли”, “Технология производства продукции общественного питания”, “Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания”, “Санитария и гигиена питания”, “Проектирование предприятий общественного питания” и другим дисциплинам, связанным с производством пищевых продуктов и продукции общественного питания.

Практика является составной частью учебного процесса и выполняется в строгом соответствии в общем графиком подготовки бакалавров. Учебным планом предусмотрено проведение учебной, производственной, предквалификационной практик.

В период практики бакалавры должны приобрести навыки производственной, общественной и воспитательной работы в производственных предприятиях и развивать организаторские способности по специальности.

В целом практика имеет важное значение в подготовке высоквалифицированных бакалавров в сфере общественного питания.

Учебная практика проходит в виде экскурсии на предприятиях общественного питания.

При направлении на учебную, производственную и предквалификационную практики, бакалавры проходят инструктаж и получают следующую документацию: дневник, программу практики, календарный план прохождения практики, задание на практику, учебную карту.

На период практики бакалавров назначается руководитель практики от университета и непосредственно от предприятия, где они проходят практику.

Бакалаврам рекомендуется вести еженедельные записи фактически выполненной работы с указанием отзыва руководителя практики.

В конце каждой недели студент отчитывается перед руководителем от университета о проделанной работе за неделю. Руководитель от университета делает отметку в учебной практике студента ежедневно.

После завершения практики, бакалаврами оформляются результаты ее прохождения: заполняются дневники, где отражено выполнение заданий, оформляется заключение о прохождении практики, составляются отчеты.

По итогам практики студенты представляют на кафедру дневники, отчеты и по ним проводится комиссионная защита с выставлением оценки в зачетную книжку.

Принятая программа практики для студентов направления 740300-“Технология продукции и организация общественного питания” является основным документом, регламентирующим деятельность студентов и преподавателей в период ее проведения.

Настоящая программа представляет собой единую систему постепенной практической подготовки бакалавров при определенном сочетании теоретического обучения с практическим освоением производственных вопросов.

1. Общие принципы организации практики

Базой практики является предприятие общественного питания (для всех видов практик), оснащенное передовой техникой и технологией и укомплектованное высококвалифицированными специалистами.

Направление студентов на практику проводится в соответствии с договором университета с предприятием или письменным согласием администрации предприятия о возможности прохождения практики и оформляется приказом проректора.

Перед началом практики студенты оформляют медицинскую книжку о допуске на предприятия общественного питания. Руководители практики проводят инструктаж о порядке прохождения практики, выдают дневники на кафедре, а также знакомят студентов с основными положениями по технике безопасности и противопожарной технике.

Общее руководство производственной и предквалификационной практиками осуществляют кафедра технологии продуктов общественного питания в лице представителя-руководителя практики. Конкретное руководство на предприятии осуществляют выделенное для руководства практикой лицо от предприятия (директор, заведующий производством или его заместитель).

Преподаватели-руководители практики от института:

- проводят инструктивное совещание со студентами перед началом практики;
- проводят инструктаж по технике безопасности;
- обеспечивают студентов и руководителей предприятий программой практики;
- контролируют соблюдение графика и программы проведения практики;
- организуют экскурсии студентов на передовые предприятия;
- руководят работой студентов в соответствии с выданным заданием;
- проводят аудиторные и индивидуальные занятия, консультации по содержанию разделов отчета, осуществляют проверку отчетов по разделам в соответствии с графиком.

Руководители практики от предприятия:

- знакомят студентов с правилами внутреннего трудового распорядка, контролируют их выполнение;

- оказывают помощь в подборе материалов по выполнению индивидуальных заданий;
- осуществляют перемещение студентов на предприятии в соответствии с графиком;
- осуществляют контроль за ведением дневника и составляют производственную характеристику;
- помогают с выполнением отдельных заданий, консультируют, обучают навыкам производства и передовым методам и технологиям.

Обязанности студента-практиканта:

- изучение и соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, санитари и гигиены;
- соблюдение правил внутреннего распорядка предприятия;
- ответственность за выполнение порученной работы;
- своевременное выполнение заданий и составление письменных отчетов по практике и индивидуальному заданию.

1.1. Цели и задачи практики

Одной из важнейших задач профессиональной подготовки бакалавров направления 740300- «Технология продукции и организация общественного питания» является организация учебной, производственной и предквалификационной практик.

Основная цель практики – закрепление теоретических знаний и получение практических навыков и компетенции, необходимых в будущей профессиональной деятельности.

Основной задачей практики является знакомство с предприятиями общественного питания.

Задачи практики: - ознакомиться со структурой предприятия, назначением основных служб, цехов и участков;

- ознакомиться с основными видами выполняемых работ и услуг по обслуживанию потребителей;
- ознакомиться с основными видами применяемого технологического оборудования и его технологическими возможностями;
- приобрести опыт работы на технологическом оборудовании;

- ознакомиться с конструкторско-технологической документацией на выполняемые работы и услуги, применяемое оборудование;
- ознакомиться с системой мероприятий по охране труда.

В результате прохождения всех видов практики студент должен знать:

- общую структуру предприятия, назначение и состав цехов и участков;
- методы организации выполняемых на предприятии работ;
- обязанности должностных лиц.

1.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной, производственной, предквалификационной практик

. Выпускник по направлению 740300 - Технология продукции и организация общественного питания в соответствии с целями образовательной программы, видами экономической деятельности, указанными в пунктах 9 и 10 настоящего ГОС ВПО должен обладать следующими компетенциями:

1) общими:

ОК-1: способен использовать целостную систему научных знаний об окружающем мире для его защиты, ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и лично значимые проблемы, проявлять уважение к людям, толерантность к другой культуре;

ОК-2: способен логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на государственном (уровень В1), официальном и на одном из иностранных языков на уровне профессионального общения, вести профессиональные дискуссии;

ОК-3: способен к приобретению новых знаний и их практическому применению с использованием информационных технологий в профессиональной деятельности;

ОК-4: способен ставить и решать коммуникативные задачи во всех сферах деятельности для осуществления делового общения и поддержания партнерских отношений;

ОК-5: способен обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности в подразделениях организации, управляя комплексными действиями, процессами, применяя инновационные подходы;

ОК-6: способен брать на себя ответственность за принятие решений в непредсказуемых условиях в профессиональной деятельности и обучении, а также за управление профессиональным развитием отдельных лиц или групп;

ОК-7: способен анализировать и оценивать социально-экономические и культурные последствия новых явлений в науке, технике и технологии, профессиональной сфере, организовывать и принимать участие в работе экспертных групп и разработке стратегических планов развития;

ОК-8: способен использовать предпринимательские знания и навыки в профессиональной деятельности, участвовать в разработке и реализации инновационных проектов и стратегий в профессиональной деятельности;

2) профессиональными:

- **общепрофессиональные:**

ПК-1: способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

- **производственно-технологическая деятельность:**

ПК-2: способен оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания, организовать документооборот по производству на предприятии питания и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-3: способен применять методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-4: способен применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции;

ПК-5: способен применять современные информационные технологии в своей предметной области;

ПК-6: способен обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-7: способен применять основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности, способен соблюдать правила производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; способен измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

- **экспериментально-исследовательская деятельность:**

ПК-8: способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты

исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций, участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в предприятия питания;

- **организационно-управленческая деятельность:**

ПК-9: способен оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков, организовывать систему товародвижения и создавать необходимые условия для хранения, складирования и перемещения продуктов;

ПК-10: способен устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства, по организации и контролю реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

ПК-11: способен осуществлять контроль финансовых и материальных ресурсов при производстве продукции и услуг общественного питания;

ПК-12: способен осуществлять технологический контроль и управление качеством производства продукции питания, определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

ПК-13: способен организовать деятельность коллектива, проводить оценку состояния социально-психологического климата в коллективе, мотивировать и стимулировать работников производства;

- **маркетинговая деятельность:**

ПК-14: способен формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

ПК-15: способен анализировать потребительский спрос, формировать ассортимент продукции и прогнозировать объем продаж, рекламировать продукцию и услуги;

- **педагогическая деятельность:**

ПК-16: способен разрабатывать учебно-методическую документацию для ведения занятий в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии в рамках программ дополнительного образования детей и взрослых;

ПК-17: способен планировать и вести занятия в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии с применением современных технологий обучения и с учетом возрастных особенностей обучающихся;

ПК-18: способен ассистировать при проведении лабораторных занятий в образовательных организациях профессионального образования;

При разработке образовательной программы подготовки бакалавра все общие компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована

данная программа, включается в набор требуемых результатов обучения программы. В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие (специальные профессиональные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Профиль определяется дополнительными специальными профессиональными компетенциями в количестве не более 5 наименований и определяется вузом самостоятельно. Перечень профилей утверждается УМО.

Перечни дополнительных компетенций определяются на основании национальной рамки квалификаций, отраслевых/секторальных рамок квалификаций и профессиональных стандартов (при наличии).

1.2. Порядок организации практики

Основанием для проведения практики является договор установленной формы, заключенный между университетом и предприятием. Договор, как правило, заключается на текущий учебный год. Не позднее, чем за один месяц до начала практики ректор университета издает приказ о практике (по представлению выпускающей кафедры), который доводится до студентов на организационном собрании.

Для проведения практики используют предприятия общественного питания.

Работа по формированию студенческих групп для прохождения практики на предприятиях проводится на основании заключенных договоров в течение учебного семестра, предшествующего практике, с учетом возможных пожеланий студентов и имеющегося количества мест на предприятиях. Если определено место будущей работы молодого специалиста, то практика, как правило, организуется с учетом его распределения. Для проведения практики выпускающая кафедра разрабатывает рабочую программу практики. Рабочая программа практики является документом, выполнение которого является обязательным для университета, предприятия и студентов. Организационное собрание проводится в первый день практики либо заранее, присутствие студентов для получения вводного инструктажа по практике, охране труда и технике безопасности обязательно. Студенты, не прошедшие вводный инструктаж по практике, охране труда и технике безопасности, до прохождения практики не допускаются. На предприятиях – базах практики для студентов обязательно проводится вводный инструктаж и инструктаж на рабочем месте по охране труда и технике безопасности.

В течение первых трех дней практики все студенты должны быть распределены по рабочим местам и руководителям практики от предприятия.

1.4. Вводный инструктаж студентов

При проведении вводного инструктажа на организационном собрании в университете до студентов доводится следующая информация:

- сроки, цели и задачи практики;
- места (предприятия) прохождения практики, руководители практики от университета;
- особенности прохождения практики на конкретном предприятии;
- время и место сбора студентов на предприятии;
- нормы, правила и каналы оперативной связи с руководителем практики от университета;
- программа практики, дневники и индивидуальные задания на практику;
- требования по ведению дневников практики и написанию отчета;
- документы для трудоустройства на период практики на предприятии. Проводится вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности при прохождении практики на предприятиях. Студенты, не прошедшие на предприятии вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, до прохождения практики не допускаются.

2. Содержание практики

Практика проводится на различных рабочих местах предприятия в зависимости от вида и содержания практики в соответствии с рабочей программой. Кроме практикума на рабочих местах организуются экскурсии, тематика которых согласовывается с руководством предприятий. По возможности в период практики могут организовываться экскурсии на различные предприятия, отвечающие требованиям специальности «Технология продукции и организация общественного питания».

2.1. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Целью учебной практики является получение практических навыков:

- организации инженерной деятельности;
- обращения с технологическими средствами разработки и ведения документации;

-контроля качества продукции и ознакомления с особенностями конкретных промышленных предприятий или научно-исследовательских и проектно-конструкторских организаций.

Задачи учебной практики

Основные задачи практики:

-ознакомление бакалавров направления 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» с предприятиями общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов;

-ознакомление с общей технологией производства полуфабрикатов, кондитерских, кулинарных изделий и готовых блюд на предприятиях общественного питания;

-изучение правил техники безопасности, соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания;

-изучение основных показателей производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

Места проведения практики: учебно-производственные лаборатории вуза или предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием.

Программа практики

Поскольку учебная практика на предприятиях общественного питания проводится в виде экскурсии, то за прохождение практики на каждом из них отвечает преподаватель кафедры. Продолжительность практики 4 недель и за это время все студенты должны пройти экскурсию по намеченным предприятиям общественного питания. Практика предусматривает прослушивание обзорных лекций, экскурсии, знакомство с работой предприятия с последующим оформлением отчета.

В период прохождения учебной практики студенты знакомятся с различными типами предприятий общественного питания. При этом студенты должны ознакомиться:

- с предприятием общественного питания;

-его типом;

-основными показателями производственно-торговой деятельности предприятия;

-структурой управления производством;

- квалификацией работников предприятия;
- количеством посадочных мест в зале;
- схемой технологического процесса;
- составом и назначением помещений;
- организацией складского хозяйства;
- технологией приготовления полуфабрикатов;
- работой заготовочных и доготовочных цехов (ассортиментом выпускаемых блюд и изделий, технологическими линиями приготовления блюд и напитков);
- оборудованием, инвентарем и посудой цехов;
- организацией процесса обслуживания потребителей в торговых залах;
- источниками энергоснабжения и водоснабжения и т. д.

2.2. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

Целью производственной практики является:

- закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин направления подготовки и профиля;
- изучение прав и обязанностей технologа предприятия общественного питания и заведующего производством;
- изучение способов кулинарной обработки пищевых продуктов и оборудования на предприятии общественного питания;
- изучение правил технической эксплуатации и правил устройства оборудования;
- приобретение навыков работы с технической документацией;
- приобретение навыков работы в информационной сети;
- ознакомление с формами и методами реализации продукции и обеспечения ее конкурентоспособности.

Задачи практики

Основные задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, овладение производственными навыками и методами труда;

- ознакомление студентов с производственными процессами на предприятии в целом, в отдельных цехах или на участках;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий;
- изучение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; комплекса мер, направленных на улучшение управления качеством продукции, изучение внутриведомственного контроля;
- роли работников предприятия в выпуске качественной продукции; правил техники безопасности, пищевой санитарии и личной гигиены работников;
- ознакомление с передовыми методами организации труда официантов, прогрессивными формами обслуживания потребителей, особенностями организации питания иностранных туристов в предприятиях общественного питания.

Места проведения производственной практики: предприятия общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием.

Программа практики

- При сборе материала об общей характеристике предприятия учитывается
- наименование предприятия, год ввода в эксплуатацию, вид и характер здания;
 - тип предприятия, специализация, режим работы предприятия, наличие и взаимосвязь с различными подразделениями, количество мест в зале, контингент потребителей;
 - структура управления предприятием, квалификационный состав работников предприятия, условий охраны труда и противопожарной защиты, правила пищевой санитарии и личной гигиены работников;
 - производственная мощность по количеству вырабатываемой продукции и перерабатываемого сырья, применяемые методы обслуживания, состав и назначение помещений, и их взаимосвязь, состояние и перспективы развития предприятия.

При изучении организации складского хозяйства на предприятии обращают внимание на следующие моменты:

- ассортимент поступающих товаров, организацию снабжения предприятия сырьем, источники снабжения, способы завоза, порядок приемки и оценки

качества сырья и полуфабрикатов, условия и сроки их хранения, порядок отпуска в производственные цеха, имеющееся в складских помещениях оборудования, санитарное состояние помещений складской группы, -соответствие площадей складских помещений нормам, планировка помещений с размещением имеющегося В цехах оборудования; характеристика взаимосвязи помещений с точки зрения непрерывности технологических процессов, предложения по ее улучшению с учетом фактических возможностей.

Конкретные вопросы на каждой стадии технологического процесса студенты изучают при прохождении практики в производственных цехах. В период работы в том или ином цехе студенты должны изучить:

- назначение, режим работы, состав работников;
- ассортимент перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (характеристика производственной мощности и производственной программы цехов), их технологию производства;
- планировку цехов с размещением оборудования;
- оборудование, инвентарь и посуду, имеющиеся в цехе;
- взаимосвязь с другими цехами;
- степень механизации трудоемкой работы;
- технологические линии обработки сырья и полуфабрикатов, готовых блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий,
- число работников, организацию рабочего места работников;
- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- санитарное состояние цеха;
- условия и сроки хранения готовой продукции, сроки реализации.

В этот же период должны научиться:

- давать критический анализ применяемой технологии в сравнении с общепринятой;
- анализировать повторяемость блюд в течение недели, месяца;
- изучить санитарные нормы и правила и соблюдать их при работе на всех участках и рабочих местах.

Кроме изучения перечисленных вопросов, студенты должны ознакомиться

в заготовочных цехах:

- с механической кулинарной обработкой сырья и приготовлением полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и других овощей, плодов, грибов, соблюдая технологическую схему производства;
- с обработкой консервированных овощей, плодов и грибов, зелени;
- с приготовлением полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом; с обработкой соленой рыбы; с использованием пищевых рыбных отходов;
- с обработкой туш убойных животных;
- с приготовлением полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из натурального рубленого мяса, котлетной и кнельной массы, мясо-растительных, мясо-рыбных и др.;
- с обработкой субпродуктов и приготовлением полуфабрикатов из них;
- с обработкой сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика и приготовлением полуфабрикатов из них;
- с обработкой потрохов птицы и дичи;
- с определением потерь при механической кулинарной обработке сырья в зависимости от его вида и способа обработки;

в доготовочных цехах:

- с разработкой технологических схем и карт блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- с расчетом выхода блюд, потерь при тепловой обработке;
- с приготовлением первых, вторых блюд, гарниров и соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд, холодных и горячих напитков, кулинарных, кондитерских изделий;

в кондитерском цехе:

- со схемой технологического процесса каждого вида теста;
- с условиями и режимами подготовки изделий к выпечке, режимами выпечки, величиной упека и усушки;
- с технологическими схемами приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов;

* в торговых залах:

- с техникой обслуживания;
- с назначением мельхиоровой, фарфоровой, стеклянной посуды, столовых приборов, белья;
- с кулинарной характеристикой блюд, закусок, холодных и горячих напитков, винно-водочных изделий;

* на раздаче:

- научиться рассчитывать соответствие выбранной линии раздачи данному типу предприятия;
- приобрести навыки в работе по порционированию, оформлению и отпуску первых блюд, составлению и оформлению вторых блюд из основного продукта, гарнира и соуса, реализации холодных блюд, горячих и холодных напитков, выпеченных мучных и кондитерских изделий;
- научиться оказывать потребителю помощь в выборе блюд и напитков.

При работе в качестве дублера заведующего производством (его заместителем) или инженера-технолога практиканту должен ознакомиться:

- с составлением меню и научиться делать записи блюд в карточке меню;
- с порядком выдачи сырья и полуфабрикатов из кладовой; распределением их по производственным цехам; отпуском готовой продукции в филиалы, буфеты, магазины кулинарии;
- с оформлением документов;
- с осуществлением контроля соблюдения 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;
- с проведением бракеража блюд, оформлением результатов бракеражном журнале;
- с порядком отбора проб для анализа полуфабрикатов и готовых изделий на полноту вложения сырья.

2.3. ПРЕДКВАЛИФИКАЦИОННАЯ ПРАКТИКА

Цели предквалификационной практики

Целями практики являются:

- закрепление теоретических знаний по организации, технологии и проектированию предприятий общественного питания;
- приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности;
- сбор необходимого материала квалификационной работы бакалавра для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи предквалификационной практики

Задачами практики являются:

- расширение и закрепление знаний в области технологии производства продукции общественного питания, организации производства и обслуживания, проектирования; систематизация этих знаний;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы;
- сбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.
- выполнение индивидуального задания квалификационной работы по заданию.

Программа практики

В период прохождения предквалификационной практики студенты:

- изучают характеристику предприятия, где проходят практику;
- изучают директивные и инструктивные документы, которыми руководствуются в своей деятельности предприятия общественного питания;
- изучают организацию снабжения сырьем, производственно-торговую деятельность и организацию обслуживания потребителей на предприятии общественного питания;
- изучают передовой опыт работы предприятий общественного питания;
- осуществляют сбор и систематизацию материалов по теме выпускной работы в соответствии с заданием, выданным кафедрой по ее написанию;
- составляют характеристику проектируемого предприятия и осуществляют характеристику разработку планировочного решения о решения и элементов генплана;

- осуществляют разработку производственной программы горячего цеха, расчет расхода сырья; расчет горячего цеха; проводят подбор современного оборудования, в т.ч. малогабаритного;
- проводят сбор материалов для составления технико-технологической карты;
- осуществляют разработку технико-технологической карты на новое блюдо;
- изучают методику расчета калькуляции блюд;
- выполняют компоновку предприятия;
- оформляют отчет и защищают его на кафедре.

Руководитель консультирует студента по вопросам сбора, анализа и обобщения материалов по теме выпускной квалификационной работы.

Организуются групповые и индивидуальные занятия со студентами в аудиториях и компьютерных классах КГТУ. При подборе материалов для написания отчета студенты ведут поиск материалов по сети «Интернет» (Бизнес-планы предприятий пищевой промышленности и общественного питания, нормативные данные, меню и передовой опыт предприятий общественного питания, программы развития общественного питания Кыргызстана).

Кроме того, студенты занимаются подбором материалов в городских библиотеках и библиотеке КГТУ.

3. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Примерное распределение фонда рабочего времени студентов в период прохождения практики на предприятии:

1. Организационное собрание в университете, инструктаж по технике безопасности и охране труда, прибытие на предприятие, оформление на рабочие места – 1 – 2 дня;
2. Выполнение программы практики в соответствии с видом практики, работа на рабочих местах – в течение всей практики;
3. Выполнение индивидуального задания – в течение всей практики;
4. Оформление отчета по практике – 3 – 4 дня;
5. Сдача отчета по практике – 1 день. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики на предприятиях составляет для студентов в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю при оплате , в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю при оплате.

Необходимость ликвидации академических задолженностей за семестр не освобождает студента от установленного регламента прохождения практики на предприятии и от обязательного исполнения правил и норм внутреннего распорядка предприятия.

4. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ДИСЦИПЛИНА СТУДЕНТОВ

Во избежание несчастных случаев на практике студенты должны знать и выполнять правила техники безопасности. Перед убытием на практику кафедра (руководитель практики) организует для студентов вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности в период практики на предприятиях. Студенты, не прошедшие вводный инструктаж по практике, охране труда и технике безопасности, до прохождения практики не допускаются. На предприятиях – базах практики проводится вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочих местах. Записи о проведенных инструктажах выполняются в соответствующих журналах и в дневнике по практике. Особое внимание уделяется следующим вопросам:

- правилам внутреннего распорядка и трудовой дисциплине;
- правилам, инструкциям и нормам по технике безопасности, промышленной санитарии электро- и пожарной безопасности;
- санитарно-гигиеническим мероприятиям;
- порядку регистрации и учета несчастных случаев на предприятии;
- правам и обязанностям должностных лиц, отвечающих за технику безопасности и безопасность жизнедеятельности; - приемам безопасной работы на оборудовании;
- охране окружающей среды;
- при переводе студентов на другое рабочее место проводится повторный инструктаж на новом рабочем месте.

Руководитель практики от университета контролирует проведение и оформление должностными лицами вводного и первичного инструктажа по установленной на предприятии форме. Студент, не выполняющий правила техники безопасности, отстраняется от практики и об этом сообщается руководителю практики от университета. Студент обязан немедленно сообщить администрации подразделения и руководителю практики от университета о произошедшем с ним или с товарищем по работе несчастном случае.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ ОТЧЕТА

Отчет должен быть написан от руки черными чернилами или набран и распечатан на компьютере 14 шрифтом Times New Roman одинарным интервалом. Отчет иллюстрируется схемами, графиками, чертежами и оформляется в соответствии с требованиями ЕСКД; пишется на одной стороне листа формата А4 (210×297 мм). На листах оставляются поля: слева 30 мм, снизу 20 мм, справа 10 мм, сверху 20 мм. Нумерация отчета по листам сквозная записывается посередине между нижним краем листа и текстом.

Текст отчета, в соответствии с существующими требованиями, разбивается на разделы. Графические материалы оформляются на белой или на миллиметровой бумаге с указанием масштаба и основных размеров. Отчет должен иметь оглавление, которое располагают после титульного листа. Отчет подшивается в скоросшиватель или в специальные папки. Образец титульного листа приведен в приложении 1.

К отчету по практике прилагается дневник, подписанный и заверенный на производстве, индивидуальное задание и учебная карта, заполненная руководителем от университета.

Требования к отчету по учебной практике

Отчет состоит из текстовой и графической частей. Текстовая часть в сжатой форме должна содержать краткое описание каждого из предприятий, его структуру, снабжение электроэнергией, водой, систему канализации, характеристику технологических цехов и ассортимент выпускаемой продукции. Общий объем отчета должен составлять 25-30 страниц.

Графическая часть должна быть представлена схемами отдельных технологических линий, рабочих мест, участков или цехов, набросками и эскизами к генплану, планами производственного корпуса.

В конце каждой недели студенты оформляют и сдают промежуточный отчет руководителю практики от КГТУ. По каждому из промежуточных отчетов выставляется соответствующий балл по рейтинговой системе оценки знаний.

В конце практики отчеты по разным предприятиям подшиваются вместе в один отчет, который студенты сдают руководителю.

Руководитель практики суммирует баллы, выставленные, за промежуточные отчеты, проставляет сумму баллов в ведомость.

Требования к отчету по производственной практике

Отчет представляется текстовой и графической частью. Общий объем отчета должен составлять 30-40 страниц.

В графической части приводятся план здания с указанием размещения охлаждаемых камер и складских, других производственных, вспомогательных торговых помещений с размещением торгово-технологического оборудования.

В текстовой части в разделе «Общая характеристика предприятия» дается описание планировки, а также возможные изменения в рамках данного здания с целью соблюдения технологической поточности производства.

В текстовой части характеристика любого производственного подразделения начинается с производственной мощности и производственной программы, характеристики планировки (она приводится тут же в масштабе 1:100) и размещения оборудования. Технологические, организационные вопросы санитарии приводятся по фактическим материалам в соответствии с программой практики. Заканчивается каждый раздел критическими замечаниями (по технологии, расстановке и использованию оборудования, организации работы и т. п.) и предложениями по работе данного подразделения с целью улучшения качества выпускаемой продукции. Замечания и предложения даются по фактическому состоянию работы.

В конце отчета приводятся критические замечания и предложения по совершенствованию работы предприятия в целом.

Оценка производится по рейтинговой системе оценки знаний.

Требования к отчету по предквалификационной практике

Отчет составляется по схеме, указанной в программе предквалификационной практики. Общий объем отчета должен составлять 30-40 страниц.

В отчете в сжатой форме излагаются вопросы, касающиеся предприятия, на котором проходит практика.

После этого проводится систематизация материалов и составляется характеристика и резюме предприятия, предусмотренного заданием на практику, характеристика предполагаемого места его расположения, ассортимента выпускаемой продукции, описывается организация производственного процесса, перечень предоставляемых услуг и др.

Далее разрабатывается ассортимент продукции, производственная программа предприятия и его планировочное решение. Согласно заданию

разрабатывается технико-технологическая карта на новое (фирменное) блюдо.

Руководитель может предложить иной план и объем предоставляемого в отчете материала в зависимости от индивидуального задания и задания по специальности.

Ниже приводятся возможные разделы отчета и их содержание.

Общее резюме может содержать общие сведения о предприятии, в том числе тип предприятия, количество мест в торговом зале, на летней площадке и др., рынок потребителей, конкуренты, участок застройки, площадь производственных помещений, преимущества перед конкурентами. Резюме должно быть написано ясным и понятным языком и, по возможности, кратким (не более 3 страниц печатного текста).

Характеристика деятельности предприятия общественного питания

Описание проектируемого предприятия тип проектируемого предприятия, месторасположение, реквизиты и др. Описать элементы фирменного стиля проектируемого предприятия и другое, что определяет и выделяет его среди прочих.

Тип проектируемого предприятия. При обосновании выбора типа общедоступного предприятия общественного питания рекомендуется учитывать наличие действующей сети, его профиля, предполагаемый контингент потребителей и рекомендуемое примерное соотношение между основными типами предприятий в разных районах города. При этом необходимо описать классификационные признаки заданного предприятия (объекта) общественного питания в соответствии с его типом с учетом минимальных общих требований к предприятиям такого типа, установленных Межгосударственным стандартом ГОСТ 30389-2013[6].

Продукция и сервис конкретный продукт и услуги для конечного потребителя. Необходимо описать основную концепцию всего меню (на какой кухне или идее основано меню, какие виды питания используются на проектируемом предприятии, какие блюда и особенности технологии их приготовления характерны для данной концепции). Представить один или несколько вариантов меню с рецептами и названиями, описать отличия меню от конкурирующих предприятий питания и возможности по замене или изменениям меню без смены технологии, описать ключевые технологические параметры процесса приготовления блюд.

Описывая сервис, указать какие особенности обслуживания, внедряемые в преспективе, дадут преимущества в конкурентной борьбе, что интересного и отличного от конкурентов предлагается клиенту.

Характеристика района и обоснование выбора места расположения предприятия общественного питания

При обосновании выбора места строительства рекомендуется учитывать общие требования, предъявляемые к размещению предприятий общественного питания: приближение предприятий общественного питания к потребителю и размещение их на путях массовых потоков населения, обеспечение минимальных затрат времени на получение пищи, удовлетворение спроса на кулинарную продукцию и услуги общественного питания.

Приводится характеристика района и места расположения предприятия (близлежащие объекты, режим их работы, возможность пользования услугами, предоставляемыми данным предприятием, основной контингент потребителей предприятия общественного питания, конкуренты даному предприятию, их характеристика). Приводится генплан предприятия. Даётся оценка рациональности расположения данного предприятия.

Оценка конкуренции важная часть для прогнозирования места проектируемого предприятия на рынке, выбора стратегии маркетинга, рекламы и будущего развития проектируемого предприятия. В оценке конкурентов необходимо разобрать вопросы, касающиеся сервиса и продукции, привлечения основных клиентов, местоположения и др. Далее выявить преимущества конкурента и сделать выводы, в какой степени данное предприятие конкурентно для проектируемого предприятия.

**Конечные потребители и удовлетворение их требований к продукту
Сегментация потребителей**

Заключается в определении реальных посетителей и как планируется привлечь их. Необходимо описать их демографическое и социальное положение. Рекомендуется ориентироваться, прежде всего, на потенциальных потребителей и оценить насколько предлагаемые услуги и продукция необходимы им, уровень доходов и потребительские привычки. Для этого в период практики студенты могут проводить анкетирование на предприятии, на котором проходят практику.

Реклама предприятия общественного питания

Приводится характеристика средств рекламы, которые используются на данном предприятии, их преимущества и недостатки. Даются рекомендации по использованию иных средств рекламы.

Определение режима работы предприятия и коэффициентов загрузки зала (в процентах)

При разработке режима работы общедоступных предприятий общественного питания рекомендуется учитывать тип, месторасположение и состав потенциального контингента потребителей. Работу предприятий общественного питания при организациях, учреждениях, учебных заведениях следует планировать таким образом, чтобы максимально способствовать полноценной работе (учебе) и отдыху потребителей, а также работе обслуживающего персонала. При обосновании коэффициентов загрузки зала (в процентах) предприятия рекомендуется изучить загрузку зала в действующих аналогичных предприятиях.

Определение норм потребления блюд

При обосновании норм потребления блюд по видам питания (завтрак, обед, ужин) рекомендуется изучить сложившиеся нормы потребления блюд в действующих аналогичных предприятиях и рекомендации в соответствии с требованиями рационального питания для каждого типа проектируемого предприятия.

Расчет производственной программы предприятия

На основе принятых норм потребления блюд, а также коэффициента загрузки зала (в процентах) определяют плановое количество потребителей за день и количество блюд каждой ассортиментной группы.

Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

Указывают наименование предприятий пищевой промышленности, заготовочных предприятий, продовольственных баз, предприятий агропромышленного комплекса, которые предполагают снабжать предприятие сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

Технико-технологическая карта

Технико-технологическая карта (ТТК) документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания. ТТК разрабатывается только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

-область применения;

- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда);
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания; информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе "Область применения" указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе "Требования к качеству сырья" делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе "Рецептура" указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел "Технологический процесс..." содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе "Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению" отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе "Показатели качества и безопасности" указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям [7] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе "Информационные данные о пищевой ценности" указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным или лабораторным методами.

Рекомендуемая форма технико-технологической карты прилагается (приложение 2).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер и хранится на предприятии.

При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технико-технологическую карту переоформляют.

Приложения к отчету включают примеры меню и винной карты, бизнес планы, карту предполагаемого места строительства, перечень и технические характеристики нового, в т.ч. малогабаритного оборудования, результаты анкетирования, элементы рекламы).

Приложение 1

МИНИСТРЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ
КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕССКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им.И.РАЗЗАКОВА
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

ОТЧЕТ

По _____ (учебной,
технологической, предквалификационной) практике

В _____ (наименование
предприятия)

Студента(ки) _____ (ФИО
)

Группы _____

Руководитель
практики _____ (ФИО)

Бишкек-2025

Приложение 2

Рекомендуемый примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "Реноме" (инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №_____

САНДВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО "Реноме" и реализуемый в кафе ООО "Реноме" и филиалах.... (указать).

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое удостоверение безопасности и качества и пр.). заключение,

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продукта на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сэндвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
	30	30

Ананасы консервированные (кольца)		
ВЫХОД:	-	200

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут филе муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сэндвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации не более 20 мин при температуре от плюс 20 °С согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сэндвича соответствует нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

- внешний вид булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса;
- цвет характерный для рецептурных компонентов;
- вкус и запах приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям технического регламента [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или

нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание При необходимости в разделе 7 указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Библиография

[1] ТР ТС

021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Приложение 3

Расчет химического состава блюда _____ (на порцию)

Наименование сырья и показателей	Масса нетто, г	Пищевая ценность, г				Витамины, мг		Макроэлементы, мг			Микроэлементы, мг		Энергетическая			
		Белки	Жиры	Углеводы	Хол	Е	Вд	Ни	К	Са	Мg	Na	S	P	Fe	I
Итого в сырье, %																
% сохраняемость																
Итого в блюде																

Приложение 4

Примерный график прохождения предквалификационной практики

Для профиля “Технология производства продукции и организация общественного питания”

1-я неделя	Сбор материалов для написания отчета, составление резюме и характеристики предприятия, продукции и услуг
2-я неделя	Разработка производственной программы предприятия. Подготовка материалов для составления ТТК и разработка ТТК на новое блюдо
3-я неделя	Расчет количества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции горячего цеха. Расчет оборудования (по заданию)
4-я неделя	Расчет общей площади. Компактность предприятия
5-я неделя	Организация производства продукции (индивидуальное задание)

для профиля «Технология и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»

1-я неделя	Сбор материалов для написания отчета, составление резюме и характеристики предприятия, продукции и услуг. Сбор материалов для разработки генерального плана
2-я неделя	Разработка производственной программы предприятия. Подбор современного оборудования, в т.ч. малогабаритного или патентные исследования по теме
3-я неделя	Расчет количества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции горячего цеха. Расчет оборудования (по заданию)
4-я неделя	Расчет общей площади. Компактность предприятия
5-я неделя	Организация обслуживания потребителей (индивидуальное задание). Подбор мебели для торгового зала. Дизайн торгового зала.

Приложение 5

Дневник практики

КР БЖИМ

МОиН КР

**И.Раззаков атындагы Кыргыз Мамлекеттик техникалык университети
Кыргызский государственный технический университет им.И.Раззакова**

КҮНДӨЛҮК

ДНЕВНИК

практика боюнча

по
практике _____

студент _____

(Аты жөнү)

студента
(ки) _____

— Ф.И.О.

Тобу _____ багыты (направление)
кесиби (специальность)

факультети, институту (наименование факультета, института)

Практиканы өтүүчү жайы _____
мекеменин аталышы _____ (наименование предприятия,
организации)

Практиканын календарлык мөөнөтү Календарные сроки практики

Окуу планы боюнча башталышы” _____ ”аягы “ _____ ”
(По учебному плану начало) “ _____ ” конец “ _____ ”
“ _____ ”

Практикага келген мөөнөтү “ _____ ” 20 ____ ж.
Дата прибытия на практику “ _____ ” 20 ____
____ г.

Практиканы аяктаган мөөнөтү “ _____ ” 20 ____ ж.
Дата выбытия с места практики “ _____ ” 20 ____ г.

**Университеттен бекитилген жетекчи
Руководитель от университета**

Минбар _____ даражасы _____

Кафедра _____ звание, должность _____

Аты жөнү _____

Фамилия _____ Имя _____

Отчество _____

ш.Бишкек

г.Бишкек

“Бекитемин”

“Утверждаю”

Кафедра

башчысы _____

Зав.кафедрой _____

— “_____” 20_

— Ж. “_____” 20

— Г.

Практикага тапшырма:

Задание на практику:

Адисттик боюнча _____

1. _____ По _____

специальности _____

2.Өндүрүштүк маркетинг жана экономика боюнча _____

По экономике и маркетингу производства

—
3. Эмгекти
боюнча

коргоо

По охране труда

4. Жеке тапшырма
Индивидуальное
задание

**Практиканы өтүү үчүн
Күбөлүк
Удостоверение
на прохождение практики**

Студенти _____

Студент(ка) _____

(факультет, институт)

Багыты _____

Направление _____

Адистиги _____

— Специальность _____

— Топтор _____

— Группы _____

Иш сапары

Ишкана, шаар

Командируются

B

Практиканы

ETY

УЧВН

Для

прохождения

практики

Мөөнөтү “_____” 20 ж. “_____” 20 ж.
Байрук № от

Приказ

П.О.

M.P.

ОИ буюнча проректор

Проректор по учебной работе

Факультетин, институтун деканы

Декан факультета (института)

Практиканы өтүү ГРАФИГИ

Практиканын жетекчилеринин колу

Подписи руководителей практики от:

Университеттен _____ колу
 Университета _____
 (ф.и.о. должность, подпись)

Ишканадан _____ колу
 Предприятия _____
 (ф.и.о. должность, подпись)

Жумалық аткарылған иштердин жазылышы
жана жетекчинин пикири
Еженедельная запись
фактически выполненной работы
и отзыв руководителя

Жума неделя	Мөөнөтү Сроки	Практиканын мазмуну Содержание практики	Жетекчинин коруктундусу

ПРАКТИКАНЫН ЖАЛПЫ СУРООЛОРУ

ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ПРАКТИКИ

**Мадани й-массалык жана коомдук саясий, экскурсияларга катышуу
(Участие в экскурсиях, общественно-политической и культурно-массовой работе)**

Студенттин коомдук саясий жана маданий массалык иштерге катышусууна ишкананын берген корутундусу

(Заключение предприятия об участии студента (ки) в общественно-политических и культурно-массовых мероприятиях

Ишкананың өкүлү _____
Представитель предприятия, (кызматы, колу) (должность, подпись)
Организации

Практиканы өтүү туралуу Корутундук Заключение о прохождении практики

Университеттин тарабынан практиканын жетекчиси
(Руководитель практики) _____ от _____
университета)

Өндүрүштөн _____

(Производства)

Кафедрада практиканын отулұшунун жыйынтығы
караптап берилген
каралған _____
(Отчет рассмотрен на кафедре)

“ ” 20 ж.

Баасы _____
(Оценка)

Комиссия: _____

Белгилөө үчүн (для заметок)

Библиография

1. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования направления 740300 “Технология продукции и организация общественного питания”, Бишкек-2024
2. Технический регламент Таможенного союза “О безопасности пищевой продукции”: ТР ТС 021/2011
3. Сквозная программа практик/ Кырг.гос.техн.ун-т; Сост.Л.И.Карпунина, Н.А.Кыдыралиев, С.С.Адыкалыкова. Бишкек, 2017
4. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания.-М.:Колос, 2000
5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2021