МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Утверждаю:
проректор по образовательной
деятельности СКГМИ (ГТУ)

«16» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики
«ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В Т.Ч. ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
(Б2.У.1)

для направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиль
«Технология и организация специальных видов питания»

Квалификация выпускника – **бакалавр**
Форма обучения – **очная, заочная**

Разработчик программы к.б.н., доц. Цалиева Л.В.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технологии продуктов общественного питания (протокол №12 от «14» июня 2017 г.)

Зав. кафедрой, проф. Темираев Р.Б.

Владикавказ, 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденным приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 г. №1332, рабочего учебного плана по данному направлению подготовки, утвержденного решением Ученого совета СКГМИ (ГТУ) от 26.04.2017 (протокол №16) и приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 г № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Одобрено Ученым советом факультета пищевых производств

Председатель Ученого совета, профессор _____ Тедтова В.В.

Согласовано с управлением учебной работы

Начальник УУР _____ Олисаева О.В.

Согласовано с НТБ СКГМИ (ГТУ)

Директор НТБ / Плаксина С.В. _____ Веденеева Л.В.

2

Содержание

1. Наименование практики	4
1.1. Цель прохождения практики	4
1.2. Задачи практики	4
2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место учебной практики в структуре образовательной программы	7
4. Форма, место и время проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	8
5. Содержание практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	9
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по учебной практике	9
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	10
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения практики	10
9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	11
Приложение 1	13

1. Наименование практики

Наименование практики - **«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».**

1.1. Цель прохождения практики

Практика обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования, является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Практика – вид учебной работы, направленный на развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика является составной частью подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным направлением, первоначальное ознакомление с производственным процессом.

1.2. Задачи практики

Задачами практики являются:

- ознакомление с функциональным составом помещений предприятий;
- освоение технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности;
- ознакомление с эксплуатацией механического, теплового и холодильного оборудования;
- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников.

2.Перечень планируемых результатов в результате прохождения практики, отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	**Наименование компетенции**	**Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**
1	**2**	**3**
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и меж-	**Знать**: основные фонетические лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого иностранного языка и его отличия от русского языка; основные различия письменной и устной речи; лексический и грамматический минимум, необходимый для осуществле-

	культурного взаимодействия	ния межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. **Уметь:** владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания**;** выявлять сходства и различия в системах русского и иностранного языков; использовать полученные знания по иностранному и русскому языку для реализации коммуникативного намерения с целью межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. **Владеть:** языковой компетенцией достаточной для избирательного и вариативного выбора языковых средств, сознательного переноса языковых средств из одного вида речевой деятельности в другой при осуществлении межличностного и межкультурного взаимодействия.
1	**2**	**3**
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	**Знать**: факторы, способствующие личностному росту; основы психологической грамотности, культуры мышления и поведения; способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности; **Уметь:** развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; составить свой психологический портрет, определить качества, требующие корректировки; сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение; давать нравственную оценку собственным поступкам; **Владеть**: нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для деятельности в интересах общества ; методами и навыками самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива; навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений; навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.
1	**2**	**3**
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ инфор-	**Знать:** технические и программные средства реализации информационных технологий; основы работы в локальных и глобальных сетях,

	мации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	типовые численные методы решения математических задач и алгоритмы их реализации, один из языков программирования высокого уровня; **Уметь:** использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; **Владеть:** основными методами работы с прикладными программными средствами
1	**2**	**3**
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов	**Знать:** содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объект предпринимательства; **Уметь:** различать организационно-правовые формы предприятий, осуществлять их соответствующий выбор с учетом типа и класса предприятия; **Владеть:** навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам; навыками разрешения проблемных ситуаций партнеров и заинтересованных сторон; понятиями спрос, конкуренция, потребительский выбор, расчет издержек производства и услуг на предприятиях питания различных типов
1		**23**
ПК – 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**Знать:** режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; **:** режимы и параметры основных технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; ассортимент продуктов и особенностей их обработки в различных кухнях народов мира, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **Уметь:** внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции специальных видов питания; организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции специальных видов питания; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; внедрять новые виды сырья и высокотехнологические производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции кухонь народов мира; организовывать и осуществлять

		технологический процесс производства продукции кухонь народов мира. **Владеть:** технологией производства продукции специальных видов питания; методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования;
1	**2**	**3**
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	**Знать:** современное состояние и перспективы развития потребительского рынка, в т.ч. рынка услуг общественного питания; систему информации в сфере общественного питания; **Уметь:** определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции и рентабельность предприятия; разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; **Владеть:** методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития потребительского рынка

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности запланирована на 1 курсе (2 семестр) для студентов очной формы обучения и на 2 курсе (4 семестр) для студентов заочной формы обучения и относится к Блоку 2 «Практики», является обязательной для освоения бакалаврами, и проводится в целях получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.У.1.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

4. Форма, место и время проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Рассредоточенная на предприятиях общественного питания.

Проведение практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности осуществляется на I курсе (2 семестр) очной формы обучения и на II курсе (4 семестр) заочной формы обучения после летней сессии. Местом прохождения практики являются предприятия общественного питания разных форм собственности как на территории РСО-Алания, так и за ее пределами. Между вузом и предприятиями общественного питания заключается договор на проведение практики, в котором определяются сроки прохождения практики, количество студентов и основные требования. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельностипроходит в соответствии с учебным планом в течение 3 1/3 недели, трудоемкость составляет 180 ч (3 ЗЕТ). Окончание практики - сдача отчета в дифференцированной форме (зачет с оценкой).

Руководство со стороны вуза практикой осуществляется преподавателями выпускающей кафедры, а со стороны предприятия – за организацию и руководство ответственность возлагается на заведующего производством, инженерно-технических работников или руководителя предприятия.

Организация и проведение практики осуществляется в соответствии с Положением «О практике обучающихся в СКГМИ (ГТУ), осваивающих образовательные программы ВО».

Методическое руководство учебной практикой осуществляет кафедра технологии продуктов общественного питания СКГМИ (ГТУ), которая определяет базы практики, разрабатывает программы практики, назначает руководителей от университета.

Руководитель практики от организации - базы практики **обеспечивает:**

–составление календарного плана прохождения практики в соответствии с учебным планом университета;

– организацию практики в соответствии с настоящей программой и календарным планом;

– необходимые условия для освоения бакалаврами всех видов работ и разделов, предусмотренных программой практики;

– проверку и регулярное подписание дневника практики бакалавра;

– выдачу объективной характеристики о работе бакалавра и оценку качества подготовленного им отчета по завершении практики.

В течение прохождения практики **бакалавр обязан:**

- своевременно прибыть на базу практики и соблюдать график ее прохождения;
- выполнять действующие на предприятии (организации) правила внутреннего распорядка и соблюдать требования трудового законодательства;
- пройти инструктаж по технике безопасности;
- регулярно и аккуратно вести Дневник прохождения производственной практики.

По мере выполнения программы бакалавр собирает материал и составляетотчет о прохождении практики.

В недельный срок после окончания практики бакалавр обязан сдать отчет на кафедру для проверки. Вместе с отчетом необходимо также сдать дневник практики бакалавра, подписанный руководителем практики от предприятия (организации).

После проверки отчета преподавателем - руководителем практики от факультета бакалавр защищает отчет. Отчет оценивается по пятибалльной системе с учетом характеристики бакалавра, полученной от руководителя практики от вуза.

5. Содержание практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

В первые дни руководитель практики от вуза проводит вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, производственной и личной гигиене на предприятиях общественного питания. Всю информацию и данные, полученные в это время, студенты отражают в дневнике и отчетах.

Затем осуществляется ознакомление с базой практик, согласно составленному календарному плану и заключенным договорам.

В целом изучается структура предприятий общественного питания, их рабочий режим, обслуживаемый контингент, санитарные правила и нормы, особенности составления меню и обслуживания посетителей. Входе прохождения практики студенты собирают всю необходимую информацию для составления отчета, используя в том числе данные специальной литературы.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по учебной практике

№ п/п	Наименование издания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	Доступ ресурса (НТБ, кафедра, файловое хранилище)
1	Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]:	http://www.iprbookshop.ru/52284.html.—

	учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 c.	ЭБС «IPRbooks»
2	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник -М.: ACADEMIA, .-2004. – 414 с	НТБ ОНЛ - 3, ОУЛ - 11, Ч/З №1 - 1
3	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник -М.: ACADEMIA, .-2004. -131 с.	НТБ ОНЛ - 1, ОУЛ - 14

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) приведены в приложении 1.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения практики

№ п/п	Наименование издания
Основная литература	
1	Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 c.
2	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник -М.: ACADEMIA, .-2004. – 414 с.
3	Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Учеб. Допущено МО РФ] -Ростов н/Д: Феникс, - 2005. - 346 с.
4	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник -М.: ACADEMIA, .-2004. -131 с.
5	Экономика и организация производства: учеб. пособие для студ. вузов, [бакалавров] /под ред. Ю.И.Трещевского, Ю.В.Ветраковой, Л.П.Пидоймо; руководитель авт. коллектива Ю.В.Вертакова; Учеб.- метод. объединение по образованию. -М.: ИНФРА-М, .-2014. -378 с.
Дополнительная литература.	
6	Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.для вузов/ И.Р.Смирнова, А.Д.Ефимов, Л.А.Толстова, Л.В.Козловская; Учеб.- метод. объединение по образованию.- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 232с.
7	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб./ Л.А.Радченко.- М.: Кнорус, 2013.- 321с.

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практики

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес (ссылка на ресурс)
1	**2**	**3**
1	ЭБС "Издательство Лань" -Договор № 383от 15.10.2015г**.**	www.e.Ianbook.com
2	ЭБС "Юрайт"- Договор № 384 от 15.10.2015г.	www.biblio-online.ru
3	ЭБС "Электронная библиотека технического вуза" ("Консультант студента").Договор № 385 от 07.10.2015 г	www.studeiitlibrary.ru
1	**2**	**3**
4	Собственные базы данных НТБ СКГМИ(ГТУ).	http://www.skgmi-gtu.ru/ru-ru/lib
5	БД Учебная, учебно-методическая литература преподавателей СКГМИ(ГТУ).	http://www.skgmi-gtu.ru/ru-ru/lib
6	БДНаучная литература(монографии) сотрудников СКГМИ(ГТУ).	http://www.skgmi-gtu.ru/ru-ru/lib
7	БД 1 [публикации (статьи) ученых СКГМИ(ГТУ).	http://www.skgmi-gtu.ru/ru-ru/lib

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень программного обеспечения используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

№	Продукт	Кол-во	№ лиц.	Дата	№ дог.
1	2	3	4	5	6
1	Office2007 ProfessionalPlus	70	46299304	20.12.2009	
2	Windows 7 Professional	70			
3	WindowsStarter 7	70	46299658	20.12.2009	
4	WindowsStarter 7	176	48681905	20.06.2011	
5	Office2010 ProfessionalPlus	176	48681906	20.06.2011	
6	Windows 7 Professional	176			
7	WindowsServer 2012 R2Standard	2	62688091	18.11.2013	
8	Windows 8.1 Professional	10			
9	Office 2013 ProfessionalPlus	230	64394357	21.11.2014	№87 от19.11.14
10	Visio 2013Professional	50			
11	Windows 8.1 Professional	120			
12	Windows 8.1	60	64394359	21.11.2014	№87 от 19.11.14
13	WindowsServer 2012 R2 Standard	1	64898738	21.11.2014	
14	WindowsServer 2012 R2 Standard	1	66989326	21.11.2014	
15	Mathcad Education	100			№87 от 19.11.14
16	AnyLogic 7 Personal Learning		Бесплатная лицен-		

№	Продукт	Кол-во	№ лиц.	Дата	№ дог.
1	2	3	4	5	6
	Edition		зия для учебных заведений		

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

ФГБОУ ВО СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)

Кафедра Технологии продуктов общественного питания

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТПОП
«14» июня 2017 г.,
протокол № 12
Заведующий кафедрой
_____
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

(Б2.У.1)

для направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Владикавказ, 2017 г.

Паспорт

фонда оценочных средств

ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

««Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

(Б2.У.1)

1. **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП**

Индекс	Формулировка компетенции
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классовспособность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

1.2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
ОК-5	Б1.Б.1	Иностранный язык	1-3,4	Зачет, экзамен
	Б1.В.ОД.4	Политология	5	Зачет
	Б1.В.ДВ.2.1	Поведение потребителей	1	Зачет
	Б1.В.ДВ.2.2	Этикет и культура общения	1	Зачет
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и	2	Зачет с оценкой

		навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		
	Б3	Государственная итоговая аттестация	8	Защита ВКР
ОК-7	Б1.Б.1	Иностранный язык	1-3,4	Зачет, экзамен
	Б1.Б.2	История	1	экзамен
	Б1.Б.3	Философия	3	экзамен
	Б1.В.ОД.2	Конфликтология	1	зачет
	Б1.В.ОД.17	Профессиональная этика и этикет	8	Зачет
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	Зачет с оценкой
ОПК-1	Б1.Б.9	Информатика	1,2	экзамен
	Б1.В.ОД.11	Метрология, стандартизация и сертификация	6	зачет
	Б1.В.ОД.17	Холодильная техника и технология	7	зачет
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	Зачет с оценкой
ОПК-5	Б1.Б.24	Организация производства и обслуживания на предприятии общественного питания	8	экзамен
	Б1.В.ОД.16	Введение в специальность	1	зачет
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология приготовления напитков	7	зачет
	Б1.В.ДВ.6.2	Технология приготовления и оформления банкетных блюд		зачет
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	Зачет с оценкой
ПК-1	Б1.Б.8	Математика	1,2	экзамен
	Б1.Б.12	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	экзамен
	Б1.Б.14	Физическая и коллоидная химия	3	экзамен
	Б1.Б.17	Механика	3	зачет с оценкой
	Б1.Б.19	Теплотехника	4	зачет
	Б1.Б.20	Электротехника и электроника	4	зачет
	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	5, 6	зачет, экзамен
	Б1.Б.30	Пищевая химия	3	Зачет с оценкой
	Б1.В.ОД.6	Сопротивление материалов	4	экзамен

	Б1.В.ОД.13	Безопасность продовольственного сырья	6	зачет
	Б1.В.ДВ.3.1	Технологии пищевых производств	5	экзамен
	Б1.В.ДВ.3.2	Технология хранения пищевого сырья	5	экзамен
	Б1.В.ДВ.5.1	Ферменты в технологии продуктов питания	4	зачет с оценкой
	Б1.В.ДВ.5.2	Пищевые и биологически активные добавки	4	зачет с оценкой
	Б1.В.ДВ.6.1	Технология приготовления напитков	7	зачет
	Б1.В.ДВ.6.2	Технология приготовления и оформления банкетных блюд	7	зачет
	Б1.В.ДВ.7.1	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции	6	экзамен
	Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология мясных и молочных продуктов	6	экзамен
	Б1.В.ДВ.8.1	Технология мучных кулинарных и кондитерских изделий	6	зачет
	Б1.В.ДВ.8.2	Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий	6	зачет
	Б1.В.ДВ.11.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	4	экзамен
	Б1.В.ДВ.11.2	Сенсорный анализ пищевых продуктов	4	экзамен
	Б2.У.1	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	зачет с оценкой
	Б2.П.1	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	зачет с оценкой
	Б3	Государственная итоговая аттестация	8	защита ВКР
ПК-15	Б1.Б.28	Товароведение продовольственных товаров	5	экзамен
	Б1.В.ДВ.2.1	Поведение потребителей	1	зачет
	Б1.В.ДВ.2.2	Этикет и культура общения	1	зачет
	Б1.В.ДВ.10.1	Физико-химические методы исследования продуктов питания	5	экзамен
	Б1.В.ДВ.10.2	Пищевая биотехнология	5	экзамен
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	зачет с оценкой

1.3. В результате прохождения учебной практики «Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» обучающийся должен:

Код компетенции	Наименование компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
1	2	3
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные фонетические лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого иностранного языка и его отличия от русского языка; основные различия письменной и устной речи; лексический и грамматический минимум, необходимый для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах. Уметь: владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания; выявлять сходства и различия в системах русского и иностранного языков; использовать полученные знания по иностранному и русскому языку для реализации коммуникативного намерения с целью межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах; Владеть: языковой компетенцией достаточной для избирательного и вариативного выбора языковых средств, сознательного переноса языковых средств из одного вида;
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: факторы, способствующие личностному росту; основы психологической грамотности, культуры мышления и поведения; способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности; Уметь: развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, отстаивать свои позиции в профессиональной среде; составить свой психологический портрет, определить качества, требующие корректировки; сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение; давать нравственную оценку собственным поступкам; Владеть: нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для дея-

		тельности в интересах общества ; методами и навыками самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива; навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений; навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: технические и программные средства реализации информационных технологий; основы работы в локальных и глобальных сетях, типовые численные методы решения математических задач и алгоритмы их реализации, один из языков программирования высокого уровня; Уметь: использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; Владеть: основными методами работы с прикладными программными средствами
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов	Знать: содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объект предпринимательства; Уметь: различать организационно-правовые формы предприятий, осуществлять их соответствующий выбор с учетом типа и класса предприятия; Владеть: навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам; навыками разрешения проблемных ситуаций партнеров и заинтересованных сторон; понятиями спрос, конкуренция, потребительский выбор, расчет издержек производства и услуг на предприятиях питания различных типов
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технические и программные средства реализации информационных технологий; основы работы в локальных и глобальных сетях, типовые численные методы решения математических задач и алгоритмы их реализации, один из языков программирования высокого уровня; Уметь: использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; Владеть: основными методами работы с прикладными программными средствами
ПК-15	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в об-	Знать: содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объект предпринимательства;

	ласти развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Уметь: различать организационно-правовые формы предприятий, осуществлять их соответствующий выбор с учетом типа и класса предприятия; Владеть: навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам; навыками разрешения проблемных ситуаций партнеров и заинтересованных сторон; понятиями спрос, конкуренция, потребительский выбор, расчет издержек производства и услуг на предприятиях питания различных типов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.

2.1. Модели контролируемых компетенций при освоении модуля (дисциплины)

Аттестацией по учебной практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» является зачет с оценкой».

В соответствии с требованиями ФОС и основными положениями компетентностного подхода и формой проведения промежуточной аттестации по учебной практике «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» промежуточная аттестация призвана диагностировать и оценивать как уровень усвоения теоретических и практических знаний бакалавров, так и уровень владения профессиональными компетенциями.

Зачет проходит в форме собеседования с преподавателем, при ответе на вопросы студенту следует продемонстрировать умение применять теоретические знания на практике.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций на этапах их формирования

Код компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
ОК-5	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший основную литературу.	4 (хорошо)
	Высокий	Сформированные знания, умения и	5 (отлично)

Код компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
		владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)
ОК-7	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший основную литературу.	4 (хорошо)
	Высокий	Сформированные знания, умения и владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	5 (отлично)
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)
ОПК-1	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший основную литературу.	4 (хорошо)
	Высокий	Сформированные знания, умения и владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	5 (отлично)
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)

Код компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
ОПК-5	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший-основную литературу.	4 (хорошо)
	Высокий	Сформированные знания, умения и владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	5 (отлично)
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)
ПК-1	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший-основную литературу.	4 (хорошо)
	Высокий	Сформированные знания, умения и владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	5 (отлично)
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)
ПК-15	Базовый	Знание основного учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой, но допустившим погрешности в ответе	3 (удовлетворительно)
	Продвинутый	Полное знание учебно-программного материала, выполнение зданий, предусмотренных программой, усвоивший-	4 (хорошо)

Код компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
		основную литературу.	
	Высокий	Сформированные знания, умения и владения учебно-программным материалом, основной и дополнительной учебной литературой, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой.	5 (отлично)
	низкий	Отсутствие или фрагментарное знание основного учебного материала, принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий	2 (неудовлетворительно)

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенций

Код компетенции	**Уровень формирования компетенции**	**Описание этапов формирования компетенций**	**Наименование оценочных средств**
ОК-5	Знать	основные фонетические лексико-грамматические, стилистические особенности изучаемого иностранного языка и его отличия от русского языка; основные различия письменной и устной речи; лексический и грамматический минимум, необходимый для осуществления межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.	Зачет
	Уметь	владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания**;** выявлять сходства и различия в системах русского и иностранного языков; использовать полученные знания по иностранному и русскому языку для реализации коммуникативного намерения с целью межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах.	Зачет
	Владеть	методами анализа и оценки результативности систем контроля производства пищевой продукции на всех этапах.	Зачет
ОК-7	Знать	факторы, способствующие личностному росту; основы психологической грамотности, культуры мышления и поведения; способы решения непосредственных профессиональных задач, учитывающих самоценность человеческой личности;	Зачет
	Уметь	развивать личную компетентность, корректировать самооценку в зависимости от результатов своей деятельности, от-	Зачет

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
		стаивать свои позиции в профессиональной среде; составить свой психологический портрет, определить качества, требующие корректировки; сопоставлять и конкретизировать собственное и чужое мнение; давать нравственную оценку собственным поступкам;	
	Владеть	нравственными и социальными ориентирами, необходимыми для формирования мировоззрения и достижения личного профессионального успеха, так и для деятельности в интересах общества ; методами и навыками самопознания, самореализации и построения адекватной самооценки, культурой дискуссии, спора, беседы, навыками налаживания конструктивного диалога с членами коллектива; навыками оценки и выбора вариантов альтернативных решений; навыками анализа проблемных ситуаций в профессиональной деятельности.	Зачет
ОПК-1	Знать	технические и программные средства реализации информационных технологий; основы работы в локальных и глобальных сетях, типовые численные методы решения математических задач и алгоритмы их реализации, один из языков программирования высокого уровня;	Зачет
ОПК-5	Знать	содержание и виды коммерческой деятельности: виды, субъекты и объект предпринимательства;	
	Уметь	различать организационно-правовые формы предприятий, осуществлять их соответствующий выбор с учетом типа и класса предприятия;	Зачет
	Владеть	навыками проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания партнерам и заинтересованным сторонам; навыками разрешения проблемных ситуаций партнеров и заинтересованных сторон; понятиями спрос, конкуренция, потребительский выбор, расчет издержек производства и услуг на предприятиях питания различных типов	Зачет
ПК – 1	Знать	режимы основных технологических процессов; изменения пищевых веществ при тепловой обработке продукции питания;	Зачет

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
		факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; **:** режимы и параметры основных технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; ассортимент продуктов и особенностей их обработки в различных кухнях народов мира, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	
	Уметь	внедрять новые виды сырья, высокотехнологические производства продукции специальных видов питания; организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции специальных видов питания; организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; внедрять новые виды сырья и высокотехнологические производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; внедрять новые виды сырья, высокотехнологичные производства продукции кухонь народов мира; организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции кухонь народов мира.	Зачет
	Владеть	технологией производства продукции специальных видов питания; методами оценки качества и безопасности продукции специальных видов питания; методами и правилами количественного и качественного подбора ингредиентов в составе продукции, блюд, кулинарных изделий или рациона питания с учетом их химических, физико-химических, технологических и функциональных свойств, гигиенической регламентации и безопасного использования;	Зачет
ПК-15	Знать	современное состояние и перспективы развития потребительского рынка, в т.ч. рынка услуг общественного питания; систему информации в сфере общественного питания;	Зачет
	Уметь	определять приоритеты в сфере производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование новой	Зачет

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
		информации в области развития потребительского рынка; оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции и рентабельность предприятия; разрабатывать концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;	
	Владеть	методами сбора, анализа и синтеза информации в области развития потребительского рынка	Зачет

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Какие функции выполняют предприятия общественного питания?
2. Что подразумевается под термином «Услуга общественного питания»?
3. Какие методы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
4. Какие формы обслуживания потребителей применяются в предприятиях общественного питания?
5. Перечислить виды торговых помещений.
6. Назначение аванзала?
7. Назначение сервизной?
8. Перечислить функциональные группы помещений, входящие в состав предприятий общественного питания.
9. Какие помещения входят в группу производственных?
10. Каково назначение овощного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в овощном цехе.
11. Каково назначение мясо-рыбного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в мясорыбном цехе.
12. Каково назначение горячего цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в горячем цехе.

13. Каково назначение холодного цеха? Укажите квалификационный состав работников и перечислите основные виды инвентаря и оборудования, используемые в холодном цехе.

14. На какие основные группы подразделяют работников предприятий общественного питания, в зависимости от выполняемых профессиональных обязанностей

15. Какие нормативные документы регламентируют деятельность предприятий общественного питания?

16. Какие нормативные документы используют при определении цены на готовые блюда и изделия, а также при приготовлении различных блюд и изделий.

17. Назначение, виды и характеристика меню.

18. Классификация способов кулинарной обработки продуктов.

19. Классификация способов тепловой обработки, их краткая характеристика.

20. Характеристика столовой посуды. Виды и назначение столовой посуды

21. Виды и характеристика столовых приборов.

22. Дать характеристику производственной программы предприятия питания с полным производственным циклом;

23. Дать характеристику производственной программы специализированного заготовочного предприятия;

24. Принципы рационального питания;

25. По каким показателям дифференцируется потребность в основных пищевых веществах различных групп населения?

26. Дать характеристику стеклянной и хрустальной посуды для подачи напитков;

27. Как определяется потребность организма человека в основных пищевых веществах и энергии?

28. Как расходуется энергия в организме человека?

29. Режим питания. Рекомендации по распределению суточной нормы основных пищевых веществ.

30. Обязанности инженера-технолога на производстве.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оцениваниязнаний. умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

При оценивании знаний. умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций применяются следующие методические материалы, принятые в ВУЗе:

1. Положение: «Формы, периодичность и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в СКГМИ(ГТУ)», принято ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №18 от 2 июля 2014 г., утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 3 июля 2014 г

2. Положение о проведении текущего контроля знаний и промежуточной аттестации студентов СКГМИ (ГТУ) принятого ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №18 от 2.07.2014г и утвержденного и.о. ректором СКГМИ (ГТУ) Разореновым Ю.И. 3 июля 2014;

3. Положение об итоговой государственной аттестации выпускников СКГМИ (ГТУ), принято ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №18 от 2 июля 2014г., утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 3 июля 2014 г.

4. Положение о порядке оказания учебно-методической помощи обучающимся, утвержденного ректором СКГМИ (ГТУ) 9 декабря 2015 г.

5. Положение об организации самостоятельной работы студентов, утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 4 февраля 2016 г.

6. Положение о практике обучающихся в СКГМИ(ГТУ), осваивающих образовательные программы высшего образования, принято ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №11 от 27 апреля 2016г., утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 27 апреля 2016 г.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Факультет Пищевых производств

Кафедра Технологии продуктов общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

ОТЧЕТ

По учебной практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

(вид практики)

студент группы: _____

(Ф.И.О.)

Руководитель практики: _____

(Ф.И.О.)

Оценка, подпись, дата_____

г. Владикавказ, 2016

Приложение 3

Примерная структура и содержание отчета

Отчет по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности включает в себя:

- Титульный лист (Приложение 1);
  - Содержание
  - Введение
  - 1. Характеристика предприятий общественного питания
  - 1.1. Основные типы предприятий общественного питания
  - 1.2. Основные классы предприятий общественного питания
  - 2. Столовая СКГМИ(ГТУ)
  - 2.1. Общая характеристика
  - 2.2. Характеристика технологического процесса
  - 2.3. Санитарно-гигиенические требования по организации питания. Личная гигиена обслуживающего персонала столовой СКГМИ(ГТУ).
  - 3. Кафе «ТИК-ТАК» СКГМИ(ГТУ)
  - 4. Пищеблок детского сада СКГМИ(ГТУ)
  - 4.1. Общая характеристика. Оборудование пищеблока.
  - 4.2. Особенности детского питания.
  - 4.3. Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку детского сада СКГМИ(ГТУ).
  - 5. Городской Молочный завод «Северо-Осетинский»
  - 5.1. Общая характеристика предприятия.
  - 5.2. Процесс и особенности приготовления молочной продукции.
  - 5.3. Требования к выпускаемой продукции.
  - 6. Ресторан «Жемчужина»
  - 6.1. Общая характеристика ресторана.
  - 6.2. Характеристика производственных помещений.
  - 7. Ресторан «Владикавказ».
  - 8. Ресторан «Бавария»
  - Заключение
  - Список использованной литературы.