

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б2.В.01 (У)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация
Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

| Курс | 2 | Итого |
|---|-----------------|------------|
| Форма контроля | Зачет с оценкой | |
| Вид занятий | | |
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя | - | - |
| Промежуточная аттестация | 0,2 | 0,2 |
| Контактная работа | 0,2 | 0,2 |
| Иные формы | 215,8 | 215,8 |
| Итого | 216 | 216 |

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия программы практики до «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № __ от «__» _____ 20__ г.).

1. Цель практики

Цель – углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин, приобретение первичных профессиональных умений и практических навыков.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Производственная практика», «Преддипломная практика».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: учебная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

5. Место проведения практики

ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б

6. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|---|
| Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня | - | Знать: -правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников; |
| | | Уметь: -оценивать параметры производственного микроклимата, уровня шума, вибрации, освещенности рабочих мест |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|---|---|--|
| запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | | Владеть: -навыками работы с нормативной документацией |
| Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | - | Знать: -технологические процессы производства продукции питания |
| | | Уметь: – осуществлять технологический процесс производства продукции питания |
| | | Владеть: -навыками производства продуктов питания |
| Способность организовывать документооборот по производству на предприятии технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6) | - | Знать: -организационную структуру предприятий общественного питания; -кадровый состав, должностные обязанности и взаимоподчиненность работников; -должностные инструкции основного и вспомогательного производственного персонала; -нормативную технологическую документацию |
| | | Уметь: – организовывать документооборот по производству на предприятии питания |
| | | Владеть: -навыками работы с нормативной технологической документацией |

7. Структура и содержание практики

| Вид учебной работы | Этапы практики | Курс | Объем, ч. | Баллы | Формы текущего контроля (наименование оценочного средства) |
|---|---|------|-----------|-------|--|
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя | Договор на практику | 2 | - | 10 | Договор |
| Промежуточная аттестация | - | 2 | 0,2 | - | - |
| Контактная работа | Консультации | 2 | 0,2 | - | - |
| Иные формы | Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике | 2 | 215,8 | 90 | Отчет по практике |
| Форма (формы) отчетности по практике | | | | | Отчет по практике |
| Итого: | | | 216 | 100 | |

8. Образовательные технологии

При реализации программы практики используется технология дистанционного обучения

9. Методические указания

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Характеристика предприятия
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

Обязанности студента на практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

Обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

Обязанности руководителя практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в

соответствии с программой и календарным планом;

- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

10. Оценочные средства

10.1. Паспорт оценочных средств

| Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|---|---|
| Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3) | Вопросы к зачету с оценкой № 6, 2-5. |
| Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4) | Вопросы к зачету с оценкой № 3-15, 18-33 Задание 1-7 |
| Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6) | Вопросы к зачету с оценкой № 1, 9, 16, 17 |

10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости

10.2.1.

Задания на практику

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Задание 1. Организация работы складского хозяйства предприятия

- ассортимент поступающих товаров;
- источники снабжения;
- способы завоза сырья;
- порядок приёмки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов;
- техническое оснащение складских помещений;
- порядок оформления документации складского хозяйства.

Задание 2 . Работа овощного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная программа;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и количество по видам;
- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;
- организацию рабочих мест;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Задание 3 . Работа мясо-рыбного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная программа;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов и их производство (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, из рубленого мяса, котлетной массы и т.п.);
- технологические схемы обработки мяса;
- технологические схемы обработки субпродуктов;
- технологические схемы обработки сельскохозяйственной птицы, дичи, обработка и использование субпродуктов;
- технологические схемы производства полуфабрикатов из рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом;
- производство полуфабрикатов из котлетной массы;
- санитарная обработка рабочих мест в цехе и её соответствие санитарным требованиям.
- оснащённость цеха оборудованием, инвентарём, посудой, тарой;
- рекомендации и мероприятия по совершенствованию технологического процесса и повышению производительности труда.

Задание 4 . Работа горячего цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;

- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические линии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;
- оснащённость цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Задание 5 . Работа холодного цеха

- назначение цеха, режим работы, производственная мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические линии приготовления блюд,
- оснащённость цеха оборудованием;
- организация рабочих мест поваров;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах, выводы;
- рекомендации по расширению ассортимента выпускаемой продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда поваров.

Задание 6 . Работа кондитерского (мучного) цеха

- режим работы цеха, производственная мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам с приложением производственной программы цеха;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий, а также отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- срок хранения и реализации продукции кондитерского (мучного) цеха.

Задание 7 . Организация контроля качества выпускаемой продукции

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса предприятия;
- наличие контроля качества готовых блюд и изделий на раздаче (бракераж), наличие бракеражного журнала (кем, когда заполняется, регулярность проведения и т. д.);
- внешний контроль качества изготавливаемой продукции (ведомственный, государственный).

Краткое описание и регламент выполнения

В течение всего периода прохождения практики студент выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» (от 80 до 100 баллов) выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» (от 60 до 79 баллов) выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» (от 40 до 59 баллов) если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» (от 0 до 39 баллов) если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации

10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

| № п/п | Вопросы к зачету с оценкой |
|-------|--|
| 1. | Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи. |
| 2. | Соблюдение стандартов личной гигиены работников. |
| 3. | Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений. |
| 4. | Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря. |
| 5. | Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания. |
| 6. | Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности. |
| 7. | Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации. |
| 8. | Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования. |
| 9. | Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению. |
| 10. | Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов. |
| 11. | Технология планирования меню для различных видов обслуживания. |
| 12. | Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара. |
| 13. | Техника декорирования различных видов ресторанных блюд. |
| 14. | Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки. |
| 15. | Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов. |
| 16. | Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни. |
| 17. | Принципы планирования и организации производства. |
| 18. | Методы контроля за качеством обслуживания клиента. |

| | |
|-----|--|
| 19. | Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию. |
| 20. | Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. |
| 21. | Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов. |
| 22. | Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков. |
| 23. | Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа. |
| 24. | Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье. |
| 25. | Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов. |
| 26. | Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы). |
| 27. | Процедура работы официантов при расчете с клиентами. |
| 28. | Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт). |
| 29. | Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах. |
| 30. | Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах. |
| 31. | Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана. |
| 32. | Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей. |
| 33. | Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана. |

| Форма проведения промежуточной аттестации | Критерии и нормы оценки | |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| | «отлично» | Текущий рейтинг 80-100 баллов |
| | «хорошо» | Текущий рейтинг 60-79 баллов |
| | «удовлетворительно» | Текущий рейтинг 40-59 баллов |
| | «неудовлетворительно» | Текущий рейтинг 0-39 баллов |

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

11.1. Обязательная литература

| № п/п | Авторы, составители | Заглавие (заголовок) | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС |
|----------|--|---|---|-------------|---|
| 1 | Н.Д. Торопова | Организация производства на предприятии общественного питания | Учебное пособие | 2019 | ЭБС «Лань» |
| 2 | Т.Р. Любецкая | Организация обслуживания в индустрии питания | Учебник | 2019 | ЭБС «Лань» |
| 3 | М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников | Электротепловое оборудование индустрии питания | Учебное пособие | 2020 | ЭБС «Лань» |

11.2. Дополнительная литература

| № п/п | Авторы, составители | Заглавие (заголовок) | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС |
|----------|--|---|---|-------------|---|
| 1 | С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов | Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения | Учебник | 2017 | ЭБС «Лань» |
| 2 | А. Б. Киладзе | Товароведение и экспертиза животного сырья | Учебное пособие | 2017 | ЭБС «IPRbooks» |

11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=viewlink&cid=1790
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

| № п/п | Наименование ПО | Реквизиты договора (дата, номер, срок действия) |
|-------|-----------------|--|
| 1 | Windows | Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно |
| 2 | Office Standart | Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно |

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории) | Перечень основного оборудования |
|-------|---|---|
| | Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов"(А-313) | печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный ; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками ; стол лабораторный без полок ; табурет лабораторный ; раковина ; стол лабораторный с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол |

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории) | Перечень основного оборудования |
|----------|--|--|
| | | преподавательский; стул преподавательский |
| | Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (Г-401) | Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет |