

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

Б2.О.01(П)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) 3

(наименование практики)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

Распределение часов практики по курсам

Семестр	7	Итого
Вид занятий \ Форма контроля	Зачет с оценкой	
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 – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика(ознакомительная практика)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Проектирование предприятий общественного питания 2», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

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

Вид практики: производственная

Способ: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

4. Тип практики

Технологическая практика

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИЮНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. Базами практики также являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: -взаимосвязанную совокупность средств и методов, используемых для хранения, обработки и выдачи информации;
		Уметь: -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами
		Владеть: - системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний	Знать: - основные математические методы и приемы обработки количественной информации
		Уметь: -решать поставленные задачи с применением естественнонаучных знаний
	ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной	Знать: - основные методы экспериментальных исследований

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
	деятельности	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы современного технологического оборудования - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов
		<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эксплуатации технологического оборудования
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов - нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: - навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции - навыками разработки нормативно-технологической документации
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса.	Знать: - основы организации предприятий общественного питания
		Уметь: - разрабатывать производственную программу предприятия
		-навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса.	Знать: - основополагающие стандарты отрасли
		Уметь: - организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания
		Владеть: - навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания

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	Составление плана работы, задание на практику	4	-	-	-
Промежуточная аттестация	-	4	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	4	0,2	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	4	215,8	100	Отчет по практике
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			216	100	

8. Образовательные технологии

Используются дистанционные образовательные технологии. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

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)
- 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
Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	Формирование отчета по практике Задание на практику, пункт 1
Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)	Вопросы к зачету с оценкой № 8-10 Задание на практику, пункт 3
Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)	Вопросы к зачету с оценкой № 6,7,17,28
Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)	Вопросы к зачету с оценкой № 11-13, 31-32
Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)	Вопросы к зачету с оценкой № 1-5, 14-16, 18-27, 29,30,33 Задание на практику, пункт 2,4

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

10.2.1.

Задание на практику

(наименование оценочного средства)

Типовой пример задания

Задание на производственную практику, заключается в последовательном изложении пунктов с 1 по 4 для того предприятия общественного питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия общественного питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензий).
2. Организация работы (организация работы складского хозяйства, организация работы и производственная программа мясорыбного цеха, организация работы и производственная программа овощного цеха, организация работы и производственная программа горячего цеха, организация работы и производственная программа холодного цеха)
3. Расчет площадей помещений для потребителей по нормативным данным (расчет площади по нормативным данным: торгового зала, вестибюля, гардероба).
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

Краткое описание и регламент выполнения

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» 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(от 80 до 100 баллов)
- оценка «хорошо» 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. (от 60 до 79 баллов)
- оценка «удовлетворительно» 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 (от 40 до 59 баллов)

– оценка «неудовлетворительно» 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 (от 0 до 39 баллов)

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	
Зачет с оценкой	«отлично»	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 (от 80 до 100 баллов)
	«хорошо»	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. (от 60 до 79 баллов)
	«удовлетворительно»	выставляется студенту, 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 (от 40 до 59 баллов)
	«неудовлетворительно»	выставляется студенту, 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 (от 0 до 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
1	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

№ 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
		лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет