

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ**

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

 Н.В. Назарова

10 сентября 2014

ПРОГРАММА

**Практика по получению профессиональных умений и опыта
производственно-технологической деятельности**

направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Ижевск, 2014

Бронникова В.В. Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности – Российский университет кооперации, 2014.- 14 с.

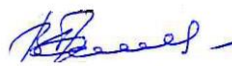
Программа практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009., регистрационный номер № 753

Рецензент:

Прошина О.П., к.х.н, доцент

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности **обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры технологии и сервиса от 01 сентября 2014 г., протокол №1

И.о. заведующий кафедрой



В.В.Бронникова

одобрена Научно-методическим советом университета
10 сентября 2014, протокол № 1

Председатель



Н.В. Назарова

Начальник учебно-методического управления



С.И.Матвеева

Директор научной библиотеки



М.М.Самохина

© АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации»
2014 г.

© Бронникова В.В., 2014 г.

1. Цель практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Практическая подготовка студентов является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных бакалавров в высших учебных заведениях, которая должна обеспечить приобретение обучающимися профессиональных умений и навыков.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» от 21.12.2009. регистрационный номер № 753.

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе изучения специальных дисциплин; приобретение практических навыков приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий широкого ассортимента; отработка необходимых приемов для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера; приобретение навыков по организации производства и управления производственным процессом на предприятии.

2. Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности являются:

- ознакомление с организацией работы складской группы;
- ознакомление с производственными процессами на предприятии и отдельными цехами (участками);
- овладение технологией приготовления блюд широкого ассортимента, кулинарных и мучных кондитерских изделий массового производства, а также блюд для банкетов;
- закрепление навыков безопасной эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования;
- участие в организации технологического процесса на производстве и контроле качества продукции

3. Место практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности в структуре ОП бакалавриата

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности является одним из важнейших разделов структуры образовательной программы бакалавриата и базируется на разделе 7.15 Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009г., № 753.

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности базируется на ранее изученных дисциплинах профессионального цикла:

- Технология продукции общественного питания - ОПК-2, ПК-3, ПК-4

- Проектирование предприятий общественного питания - ОПК-2, ПК-3, ПК-5.

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности базируется также на знаниях и умениях, полученных в процессе прохождения учебной и производственной практик.

В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной деятельностью предприятий общественного питания, изучить технологическое оборудование и основные технологические стадии процесса производства и установить их влияние на формирование качества готовой продукции, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов.

Приобрести практические навыки приготовления блюд, отработать необходимые приемы для повышения квалификации по рабочим профессиям повара, кондитера.

Изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучить основные виды нормативных документов

4. Место и время проведения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Практика проводится, как правило, на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими предприятиями.

Практика по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных новейшим технологическим оборудованием, применяющих прогрессивные методы работы, обладающих высокой культурой производства и обслуживания, наличием высококвалифицированных специалистов.

Перед началом практики с практикантами проводится инструктаж по технике безопасности, организуется проведение медицинского осмотра, оформляются санитарные книжки, дающие право работать на предприятиях общественного питания.

При прибытии на производство с практикантами проводят вводный инструктаж по охране труда и технике безопасности, знакомят с руководителями предприятия, структурой предприятия, перечнем оказываемых услуг и режимом работы. Приказом или распоряжением по предприятию назначается руководитель практики от предприятия.

Практиканты работают в соответствии с программой и календарным графиком, составленным руководителями практики.

Контроль за работой практикантов осуществляют преподаватели института и руководители практики от предприятий. Общее руководство практикой возлагается на одного из главных специалистов, имеющих специальное образование и практический опыт работы.

Практика имеет не только образовательное, но и воспитательное значение, так как обучающийся приобщается к работе в условиях повседневной жизни трудового коллектива

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Прохождение обучающимися, практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности направлено на формирование следующих профессиональных компетенций:

ОПК-1– способность учитывать современные тенденции развития техники и технологий в области обеспечения техносферной безопасности, измерительной и вычислительной техники, информационных технологий в своей профессиональной деятельности.

ПК-9 знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

ПК-11 умение рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

ПК-13 анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-16 определяет цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания.

Анализирует информацию по результатам продаж и принимает решения в области контроля процесса продаж, способен владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

6. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Структура отчета по практике

1. Сведения о предприятии, паспорт предприятия: место расположения, ведомственная принадлежность, краткая история предприятия; основной

контингент, график работы предприятия, предоставляемые услуги, организация снабжения.

2. Состав производства, его особенности: состав производственных, складских, торговых помещений, технологическая поточность на предприятии.

3. Ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие: правила приема, условия и сроки хранения.

4. Ассортимент выпускаемой продукции: характеристика, технология производства, оформление и отпуск различных блюд.

5. Организация работы на производстве, составление производственной программы

6. Индивидуальное задание

- Список используемой литературы

- Приложения (копии свидетельства на вид деятельности, лицензии на торговлю алкогольной продукцией, копии технических паспортов на технологическое оборудование, копия меню, копии товарно-транспортных накладных на сырье и т.д.)

7. Оформление отчета и подведение итогов практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

В процессе проведения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности применяются стандартные образовательные и научно-производственные технологии, предусматривающие следующие виды деятельности: постановка задачи; анализ литературных данных по тематике исследования; выбор и обоснование методов исследований; подготовку исследований (планирование эксперимента, отладка методики измерений или программы расчетов); результаты НИР и уровень их обсуждения. Оценивается степень самостоятельности и личный вклад студента в выполняемую работу, качество оформления и представления работы; по итогам практики могут проводиться научно-практические конференции, организовываться публикации результатов

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов, единой системы конструкторской документации (ЕСКД) на бумаге формата А4. Страницы проставляются в нижней правой части листа. Прилагаемые документы даются по ходу отчета или в приложении со ссылкой на них по ходу текста и также нумеруются (Приложение 1 и т.д.).

Размер полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Межстрочный интервал – 1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) – 14; тип шрифта - Times New Roman. Допускается написание отчета черными чернилами или

пастой. Отчет разбивают на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Наименование разделов записывают в виде заголовков строчными буквами (кроме первой прописной). Перенос слов в заголовках не допускается, точку в конце заголовка не ставят. Сокращение слов в тексте отчета не допускается, кроме общепринятых сокращений (кг, м², шт. и др).

Отчет должен быть сброшюрован и иметь титульный лист, который является первым листом отчета. Титульный лист подписывает практикант, руководитель практики от предприятия, руководитель практики от института. Подпись руководителя практики от предприятия заверяется печатью предприятия.

Студент прикладывает к отчету дневник практики, который отражает ежедневную деятельность студента в ходе прохождения практики.

Содержание записи каждого дня практики должно включать:

- описание деятельности работы, выполняемой студентом в рамках его обязанностей;
- деятельность студента по достижению результатов, заданных программой практики (работа с документами организации, наблюдение за производственным процессом и т.п.);
- перечисление источников информации, с которой студент работал (документация предприятия, учебная литература и т.п.).

В конце дневника практики должна стоять дата и подпись руководителя практики от института.

8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности)

В процессе проведения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности в форме занятий на технологическом оборудовании. Для лучшего усвоения учебного материала используется современное механическое и тепловое оборудование. В качестве образовательных технологий возможно использование деловой игры, лекции-визуализации, дискуссии.

Закрепление пройденного материала проводится регулярно в форме отчетов.

Задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно: содержание, значение, основные задачи и направления НОТ в общественном питании; нормирование труда на предприятиях общественного питания; сущность, задачи, методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени и методы их изучения; особенности оперативного планирования на предприятиях с различным производственным циклом; организация оперативного контроля.

Учебное заведение разрабатывает и согласовывает с предприятиями содержание программы практики, организует процедуру оценки общих и

профессиональных компетенций обучающихся, полученных ими в процессе прохождения практики, разрабатывает и согласовывает с предприятиями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Предприятия, участвующие в проведении практики, согласовывают программу практики, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в процессе прохождения практики.

Результаты практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности определяются программами практики. Во время практики практикант ведет дневник по практике и собирает материал для написания отчета. В отчете должны быть отражены все вопросы программы. К отчету необходимо приложить четко и аккуратно заполненные и заверенные на предприятии документы: дневник, справка-подтверждение о прохождении практики, производственная характеристика. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Аттестация по итогам практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий. Защита отчета по практике проводится в форме зачета на кафедре, осуществляющей учебно-методическое руководство практикой.

Аттестация студентов по итогам практики проводится на основе выставления дифференцированной оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при правильном и полном выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, правильных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета в соответствии с предъявляемыми требованиями, недостаточно полных и точных ответах на вопросы при защите отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при выполнении всех заданий программы, оформлении отчета с допустимыми погрешностями, неточных или ошибочных ответах на отдельные вопросы.

Оценка по практике вносится в зачетные книжки и приравнивается к оценкам теоретического курса.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности

Нормативно-правовые акты

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008.

ГОСТ Р 50647—94. Общественное питание. Термины и определения. — М.: Изд-во стандартов, 1994.

ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007.

ГОСТ Р 52675—2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007.

ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007

ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2009.

ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартиформ, 2008. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федер. закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. – 1999. – N14. – Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Основная литература

Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / ред. А. И. Мглинец. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование : учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415, [1] с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 489, [2] с.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания. – КолосС, 2007. - 247 с.

Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : КолосС, 2004. – 349 с.

2. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.2. Технология блюд,

закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : Мир : Колос, 2004. – 413 с.

3. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников. – М. : Дашков и К, 2005. – 427 с.

4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учеб. для студентов колледжей, лицеев, училищ НПО / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 478, [2] с.

5. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Поздняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издание, 2007. – 456 с.

6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с.

7. Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».

8. Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ИЖЕВСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра экономики и управления

ОТЧЕТ

о выполнении программы практики по получению профессиональных умений и
опыта производственно-технологической деятельности

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

на

наименование предприятия

Студента группы

Ф.И.О.

подпись, дата

(оценка)

(дата)

(Ф.И.О. руководителя практики от
института, подпись)

Руководитель практики от
предприятия

(Ф.И.О.)

(подпись, дата, место печати)

Ижевск 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель практики по получению практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	3
2. Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	3
3. Место практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности в структуре ОП бакалавриата	4
4. Место и время проведения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	5
5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	6
6. Структура и содержание практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	7
7. Оформление отчета и подведение итогов практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	9
8. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности)	10
9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по получению профессиональных умений и опыта производственно-технологической деятельности	11
Приложение	13

