

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 федеральное государственное бюджетное образовательное
 учреждение высшего образования
 «Алтайский государственный технический университет
 им. И.И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

" 05 " июля 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Содержательная характеристика (наименование)	








Код и наименование направления подготовки (специальность):

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль, специализация):

Технология продуктов общественного питания

Форма обучения: Очная форма обучения, заочная форма

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Доценты кафедры ТПП	М.А. Вайтанис	
		З.Р. Ходырева	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП; 26.06.2018 г, протокол № 15	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
Согласовал	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	М.П. Щетинин	
	Директор З	А.В. Михайлов	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

1 Цели производственной практики

Целью производственной практики являются: формирование и развитие у студентов профессионального мастерства на основе изучения опыта работы конкретных организаций, учреждений, предприятий, привитие навыков самостоятельной работы будущим бакалаврам в условиях реального функционального производства.

2 Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных студентами в ВУЗе, по дисциплинам направления и некоторым специальным дисциплинам;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3 Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Для прохождения практики необходимы знания вопросов предшествующих дисциплин: «Математика», «Информатика», «Товароведение продовольственных товаров», «Введение в специальность», «Технология продукции общественного питания».

4 Типы, способы и формы проведения производственной практики осуществляется, на базе предприятий централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, ресторанов, кафе, столовых и других типов предприятий общественного питания.

Тип – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика).

Способ – стационарная, выездная.

Форма – непрерывно, дискретно.

Объектом изучения являются:

- технологические процессы производства пищевых продуктов, основанные на направленном регулировании свойств сырья и готовой продукции;
- технологии наиболее распространенных производственных процессов;
- основное технологическое оборудование и принципы его работы;
- организация, планирование и управление действующим технологическим процессом и производством;
- перспективы технического развития предприятия;
- системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства;
- технологические характеристики и экономические показатели технологий и изделий;
- технологические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции;
- виды брака и способы его предупреждения.

5 Место, время и продолжительность проведения производственной практики

Производственная практика осуществляется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала практики.

Время проведения практики:

- для студентов очной формы обучения – 2 курс 4 семестр. Продолжительность практики 2 недели (108 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);
- для студентов заочной формы обучения – 3 курс 6 семестр. Продолжительность практики 4 недели (216 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);

6 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

Код компетенции по ФГОС ВПО или ООП	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	- знать как определить пути и выбрать средства устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту;	- постоянно совершенствоваться, саморазвиваться и самостоятельно организовывать исследовательские развивающие программы	- владеть навыками планирования процесса развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации;
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; -санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания	- осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания	- методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
ОПК-4	Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	- знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;	- эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;	- владеть рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования; навыками выбора и использования оптимальных технологических процессов, ресурсов, технических средств для реализации процессов производства кулинарной продукции.
ПК-2	владениями современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборуду-	- знать системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере	- уметь использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения;	- владеть навыками проведения теоретических и практических исследований в области производства продукции питания с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий; навыками работы с пакетами прикладных программ для расчета технологических

	дования			параметров оборудования
--	---------	--	--	----------------------------

7 Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики для студентов очной формы обучения составляет 3 зачётных единицы, 2 курс 4 семестр 108 часов.

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость в часах	Формы текущего Контроля
Подготовительный этап.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием 4 часа	ознакомительная беседа
	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и правилам внутреннего трудового распорядка 4 часа	Инструктаж
Получения профессиональных умений и навыков	Ознакомление с работой складского хозяйства 4 часа	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов 20 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в горячем цехе 27 часа	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в холодном цехе 21 часа	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в кондитерском цехе 10 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары 6 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет, магазин-кулинарии) 6 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
Подготовка отчета по практике	Оформление отчета 5 часов	Обработка информации
	1 час	Доклад, защита отчета

Общая трудоемкость производственной практики для студентов заочной формы обучения составляет 6,0 зачётных единиц, 3 курс 6 семестр 216 часов.

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость в часах	Формы текущего Контроля
Подготовительный этап.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием 4 часа	ознакомительная беседа
	Инструктаж по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности и правилам внутреннего трудового распорядка 4 часа	Инструктаж
Получения профессиональных умений и навыков	Ознакомление с работой складского хозяйства 16 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и полуфабрикатов 20 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в горячем цехе 44 часа	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в холодном цехе 42 часа	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление и работа в кондитерском цехе 42 часов	Работа, сбор информации, выполнение практического задания
	Знакомство с работой моечной столовой и кухонной посуды и полуфабрикатной тары 12 часов	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
	Ознакомление с работой торговой группы помещений предприятия (зал, раздаточные, буфет, магазин-кулинарии) 21 час	наблюдение, сбор информации, выполнение практического задания
Подготовка отчета по практике	Оформление отчета 10 часов	обработка информации
	1 час	Доклад, защита отчета

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики: стажировка без выполнения должностной роли.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Задание на практику, программа производственной практики, методические указания по проведению производственной практики, а также учебно-методическая литература, приведённая в п. 11, позволяющие обучающемуся оптимальным образом организовать процесс самостоятельной работы на производственной практике.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителю практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации, но не позднее 31 августа текущего года.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

В заключительной части отчёта по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Зачет с оценкой по практике проставляется в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе квалитетрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом вуза.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература

1. Никифорова, Т Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие / Т. Никифорова, Д. Куликова, В. Коротков. – Оренбург.: ОГУ, 2012. – 161. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". +
2. Технология продукции общественного питания: учебник /А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др., под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2016. – 336 с; табл. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". +

б) дополнительная литература

3. Никифорова, Т.А. Оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Д.А. Куликов, С. Пономарев; ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет». - Оренбург: ОГУ, 2012. - 131 с. : ил., табл. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". +
4. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва: Дашков и Ко, 2015. - 416 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". +
5. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань". +
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.-208 с. - Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online". +

в) учебно-методическое обеспечение

- Вайтанис М.А., Ходырева З.Р. Программа и методические указания к производственной практике для студентов очной и заочной формы обучения направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Алт.гос.техн. ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: изд-во АлтГТУ, 2018. –71 с.
((http:new.elib.alstu.ru/eum/download/tpplvaitanis_pmuyp.pdf).

г) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- a. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, система РИНЦ;
- b. <http://elib.gpntb.ru/> – Электронная библиотека ГПНТБ России;
- c. <http://window.edu.ru> – Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». Полный доступ ко всем ресурсам, включая полнотекстовые материалы библиотеки, предоставляется всем пользователям в свободном режиме;
- d. <http://www.informika.ru> – крупнейший образовательный портал;
- e. <http://www.fio.ru> – Российская федерация Интернет-образование;
- f. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант») [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

12 Материально-техническое обеспечение производственной практики

включает прохождение производственной практики на современных предприятиях

централизованного производства с полным технологическим циклом производства, использующих в своей работе высокотехнологическое оборудование.

Для прохождения производственной практики требуются: бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Приложение А
(обязательное)
Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)

“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ
По производственной практике

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

Приложение Б (обязательное)

Форма индивидуального задания по практике
ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) Практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение В

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по производственной практике

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
<p>ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-3: способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p>ПК-2: владениями современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	Итоговый	Зачет с оценкой	комплект контролируемых материалов для экзамена

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по производственной практики используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать мате-	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

риал и делать выводы.		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	Неудовлетворительно

3. *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы*

Соблюдение графика выполнения отчета по производственной практике (ОК-7).

Требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов поступающих на предприятия общественного питания в соответствии с требованиями нормативной документации (ОПК-3).

Процедура проведения бракеража готовой продукции на соответствие нормативной документации с указанием документа, в котором фиксируется данная информация (ОПК-3)

Требования предъявляемые при работе на мясорезательной машине (ОПК-4).

Требования к технике безопасности при работе на тепловом оборудовании, используемом на предприятиях общественного питания (ОПК-4).

Классификация, устройство и принцип действия картофелеочистительной машины (ПК-2).

Устройство и принцип действия пароконвектомата (ПК-2).

4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами* СТО АлтГТУ 12100 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12560 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами стандарта настоящей дисциплины.