


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

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 05 " июля 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

| | |
|---|---|
| Вид | Учебная практика |
| Тип | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности |
| Содержательная характеристика (наименование) | Учебная практика |

Код и наименование направления подготовки (специальность):

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль, специализация):

«Технология продуктов общественного питания»

Уровень подготовки: академический бакалавриат

Форма обучения: очная

| Статус | Должность | И.О. Фамилия | Подпись |
|---|----------------------|-----------------|---|
| Разработал (и) | Доцент кафедры ТПП | Л.Е.Мелёшкина |  |
| Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП; «22» июня 2018г. Протокол № 15 | Зам. зав. кафедрой | О.В. Кольтюгина |  |
| Согласовано | Директор ИнБиоХим | А.А. Беушев |  |
| | Руководитель ОПОП ВО | М.П. Щетинин | |
| | Начальник ОПиТ | М.Н. Нохрина | |

Барнаул

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)» (утвержден 12.11.2015 № 1332).

Настоящая Программа определяет понятие учебной практики бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1 Цели учебной практики

Учебная практика является обязательной частью учебного плана. Целью учебной практики является:

- Формирование у студентов первичных профессиональных умений и навыков в условиях работы на предприятии общественного питания
- Формирование у студентов первичных навыков обоснования, планирования и реализации научно-исследовательской деятельности
- Закрепление теоретических знаний по блоку профессиональных дисциплин.
- Приобретение практических навыков по работе с технологической документацией предприятия
- Развитие элементов профессиональной квалификации, связанных с использованием информационных технологий.
- Изучение и анализ деятельности предприятия с точки зрения соответствия действующим нормам и правилам.

2 Задачи учебной практики

Основные задачи учебной практики:

- изучение структуры предприятия, общих характеристик его деятельности, взаимосвязи производственных помещений от приемки сырья до отпуска готовой продукции;
- перечень входной и выходной документации;
- изучение работы складского хозяйства;
- изучение технологических процессов заготовочных цехов;
- изучение технологических процессов горячего цеха;
- изучение технологических процессов холодного цеха;
- изучение технологических процессов кондитерского цеха;
- ознакомление с работой моечных;
- ознакомление с работой торговой группы помещений;
- изучение влияния качества сырья на выработку готовой продукции;
- изучение оборудования.

3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Учебная практика по профилю «Технология продуктов общественного питания» направлена на освоение производственно-технологической, научно-исследовательской и проектной профессиональной деятельности.

- При прохождении технологической практики студент должен получить представление о структуре предприятий общественного питания, организации работы производственных цехов, об основных технологических процессах. Базируется на знании дисциплин «Инженерная и компьютерная графика», «Психология личности», «Профессиональная этика и этикет», «Микробиология», «Введение в специальность».

Проводится во втором семестре очной формы обучения в высшем учебном заведении и является основополагающей для изучения дисциплин – «Товароведение продовольственных товаров», «Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания» «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Санитария и гигиена питания».

4 Типы, способы и формы проведения учебной практики

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

Способы проведения практики: стационарная или выездная, проводится на профильном предприятии, на рабочих местах на отдельных участках. Также может проводиться в испытательных научно-исследовательских лабораториях и лабораториях предприятий. Проводится дискретно по окончании летней сессии.

Формы проведения практики: учебная практика проводится дискретно по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения каждого вида практики.

Перед прохождением практики студенты являются на кафедру для прохождения инструктажа по технике безопасности и ознакомления с порядком прохождения практики. Осмотру производства предшествует беседа со студентами руководителя практики от ВУЗа. За время прохождения практики студенты должны усвоить:

- тип предприятия, класс, специализация, площадь предприятия, количество посадочных мест, численность персонала, методы обслуживания, способы привлечения клиентов;
- состав помещений предприятия;
- ассортиментный перечень реализуемой продукции, анализ меню предприятия,
- сырьевую базу, характеристику сырья;
- функции производственных участков, их взаимосвязь;
- технологические схемы всех видов вырабатываемой продукции;
- аппаратное оснащение технологических схем;
- количественный и качественный состав работников, организация их труда;
- правила техники безопасности, которые необходимо выполнять во время прохождения практики на предприятии.

5 Место, время и продолжительность проведения учебной практики

Учебная практика по профилю «Технология продуктов общественного питания» организуется после изучения теоретических дисциплин первого года (2 семестр) обучения в высшем учебном заведении по окончании летней сессии (во 2-м семестре) в течение 2 2/3 недели.

6 Планируемые результаты обучения при прохождении учебной практики

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

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и аз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

Показатели оценивания компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики.

| Код компетенции | Знать | Уметь | Владеть |
|-----------------|--|---|---|
| ОК-6 | - историю, национальный состав РФ, основы психологии личности, профессиональной этики и этикета | - организовывать собственную работу в коллективе с учетом уважения личностных, социальных, этнических, конфессиональные и культурных различий | - навыками работы в коллективе |
| ОПК-1 | - принципы поиска, хранения, обработки и анализа информации; - основы информационных, компьютерных и сетевых технологий | - представлять информацию в требуемом формате, проводить ее анализ | - навыками формирования отчетов с учетом результатов анализа и изложения в логической последовательности информации из различных источников и баз данных |
| ПК-1 | - основы измерений параметров технологических процессов с помощью технических средств; - основы технологических процессов | - измерять параметры технологических процессов; - проводить анализ документации на сырье и визуальную оценку его качества; - проводить бракераж готовой продукции, контроль параметров ее подачи и хранения; - анализировать работу производственных подразделений | - навыками контроля параметров технологических процессов; - навыками контроля свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; - осуществлять технологический процесс производства продукции питания |
| ПК-24 | - основы планирования исследований; - основы анализа результатов | - организовывать исследования в соответствии с методикой; - анализировать результаты экспериментов; - формулировать выводы и рекомендации | - навыками выполнения исследований по заданной методике и анализа результатов |

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 4 зачетных единиц (144 часа), 2 2/3 недели.

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы на практике и их трудоемкость в часах | Формы текущего контроля |
|-------|---|---|----------------------------------|
| 1 | Подготовительный этап | Инструктаж по технике безопасности 2ч | Собеседование, опрос |
| 2 | Этап получения по первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | Работа на предприятии 82 ч Сбор сведений о предприятии 24ч | Выполнения практического задания |
| 3 | Подготовка отчета о практике | Оформление отчета с выполнением графической части 36 ч | Защита отчета |
| | Итого | 144 часа | |

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики

При прохождении учебной практики используются информационные технологии, технологии проблемного обучения:

- изложение материала с демонстрацией оборудования изучаемого технологического процесса;
- изучение работы складских, производственных, торговых участков предприятия;
- демонстрация основных профессиональных навыков в ходе работы в производственных цехах.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы бакалавров для учебной практики входят: задание на практику, программа учебной практики, методические указания к прохождению учебной практики и дневник по прохождению практики.

10 Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики

По итогам практики студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителя 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 отчета по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Зачет с оценкой по практике проставляется в соответствии с Приложением 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 технологической практики

а) основная литература

1. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 29 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

2. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 228 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

3. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. –Новосибирск.: НГТУ, 2012. – 230 с. Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online".

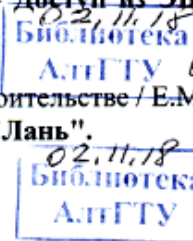
4. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

б) дополнительная литература

5. Кудрявцев, Е.М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве / Е.М. Кудрявцев. - М.: ДМК Пресс, 2010. – 544. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

в) интернет-ресурсы

Нормативная документация (доступ «Гарант», «Техэксперт»).



12 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для прохождения учебной практики требуются: транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-технологических работ, спецодежда, наличие санитарной книжки.

(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 учебной 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 учебной практике

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

| Код контролируемой компетенции | Этап формирования компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|-------------------------------|-------------------|--|
| ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | начальный | Зачет с оценкой | Характеристика деятельности со стороны предприятия, Комплект контролирующих материалов |
| 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 | начальный | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| ПК-1: обладает 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 | начальный | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |
| ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | начальный | Зачет с оценкой | Комплект контролирующих материалов |

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

При оценивании сформированности компетенций по учебной практике 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 непринципиальные 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 материал и делать выводы. | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |
| 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 | <i>Неудовлетворительно</i> |

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

- Классификация предприятий общественного питания. (ОПК-1)
- Правила допуска персонала к работе. Журналы учета. (ОК-6)
- Функциональное назначение складских групп помещений. (ПК-1)
- Анализ источников снабжения предприятия сырьем. (ОПК-1)
- Понятия основной терминологии, используемой на предприятиях общественного питания. (ОПК-1)
- Организация работы заготовочных цехов. (ПК-1)
- Организация работы в доготовочных цехах. (ПК-1)
- Организация работы с посетителями. (ОК-6)
- Ассортимент меню, его анализ. (ОПК-1)
- Составление технологической схемы производства кулинарной продукции из ассортимента меню с указанием режимов. (ПК-1)
- Определение отходов и потерь при производстве кулинарной продукции. (ПК-1)
- Перечень технологического оборудования используемого на предприятии общественного питания. (ПК-1)
- Основные способы механической очистки овощей и картофеля. (ПК-1)
- Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. (ПК-1)
- Какие формы нарезки используются на предприятиях общественного питания? (ПК-1)
- Основные операции по предварительной обработке рыбы. (ПК-1)
- Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы. (ПК-1)
- Предварительная обработка мяса крупного рогатого и мелкого скота. (ПК-1)
- Размораживание мяса. Обмывание, обсушивание мяса. (ПК-1)
- Разделка туш крупного рогатого скота. (ПК-1)

Какие части мякоти получают в результате разруба туш. Опишите их. (ПК-1)
Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса. (ПК-1)
Натуральные порционные полуфабрикаты из мяса. (ПК-1)
Мелкокусковые полуфабрикаты из мяса. (ПК-1)
Полуфабрикаты из рубленого мяса. (ПК-1)
Полуфабрикаты из котлетной массы. (ПК-1)
Условия содержания блюд на раздаче. (ПК-1)
Сроки годности продукции. (ПК-1)
План складских помещений (формат А3) с экспликацией помещений и спецификацией оборудования, схема движения сырья. (ПК-1)
План холодного цеха (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схема движения технологических потоков в цехе. (ПК-1)
План горячего цеха (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схема движения технологических потоков в цехе. (ПК-1)
План торгового зала и моечных (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схема движения технологических потоков (посетители, персонал, чистая, грязная посуда). (ПК-1)
План цеха по производству мучных изделий, горячего цеха (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схема движения технологических потоков в цехе. (ПК-1)
План заготовочных цехов (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схемы движения технологических потоков. (ПК-1)
План доготовочных цехов (формат А3) со спецификацией оборудования и его привязкой на плане, схемы движения технологических потоков. (ПК-1)
Организация работ в аккредитованных испытательных лабораториях. Методы испытаний мучных кулинарных изделий (ПК-24)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2016 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.