



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ:
Директор института БиС
И.Ю. Мелин
«29» октября 2018 г.

ПРОГРАММА
ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ – ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения
заочная

Квалификация (степень) выпускника
бакалавр

Институт
Кафедра
Курс

Естествознания и стандартизации
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
2

Магнитогорск
2018 г.

Программа учебной ознакомительной практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Программа учебной ознакомительной практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания «01» сентября 2017 г. (протокол № 1).

Зав. кафедрой  / Н.И. Барышникова /

Программа учебной ознакомительной практики рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии института естествознания и стандартизации «25» сентября 2017 г. (протокол №1).

Председатель  / И.Ю. Мезина /

Программа составлена: доцентом, к. с.-х. н.

 / И.А. Долматова /

Рецензент: директор ООО «Бытовой комплекс»

 / И.А. Литвинчук /



1 Цели практики

Целью учебной - ознакомительной практики является получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятий питания, получение практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей повара.

2 Задачи практики

Задачами учебной - ознакомительной практики являются освоение студентами:

- технологических схем производства полуфабрикатов;
- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- порционирования, отпуска блюд массового спроса;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Для прохождения практики необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Введение в специальность

Введение в направление

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

Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Санитария и гигиена

Сервисная деятельность

Сервис в индустрии общественного питания

Технология мучных кондитерских изделий

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

4 Место проведения практики

Учебная - ознакомительная практика проводится на базе ФГБОУ ВО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова» кафедра «Химии», предприятия общественного питания разных форм собственности и организационно-правовых форм, занимающихся организацией и производством в сфере производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Способ проведения практики: выездная, стационарная

Практика осуществляется непрерывно

5 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики и планируемые результаты обучения

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

| Структурный элемент компетенции | Планируемые результаты обучения |
|--|---|
| ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | |
| Знать | Принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов |
| Уметь | работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности |
| Владеть | приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности |
| ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям | |
| Знать | -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Уметь | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Владеть | -навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара |

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц 108 акад. часов, в том числе:

– контактная работа – 0,2 акад. часов:

– самостоятельная работа – 103,9 акад. часов;

– в форме практической подготовки – 108 акад. часов

| № п/п | Разделы (этапы) и содержание практики | курс | Виды работ на практике, включая самостоятельную работу | Код компетенции |
|-------|---------------------------------------|------|---|-----------------|
| 1. | Подготовительный | 2 | Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности. | ОК-4, ПК-11 |
| 2. | Производственный | 2 | Выполнение производственных заданий Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала | ОК-4, ПК-11 |
| 3. | Аналитический | 2 | Анализ полученной информации Подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики | ОК-4, ПК-11 |
| 4. | Отчетный | 2 | Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру Устранение замечаний руководителя практики Защита отчета по практике | ОК-4, ПК-11 |

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по практики

Представлены в приложении 1.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) Основная литература:

1 Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

2 Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 336 с. - ISBN 978-5-394-03412-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091207> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

б) Дополнительная литература:

1 Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. - ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

2 Дроздова, Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров : учебное пособие / Т. М. Дроздова. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89289-879-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72020> (дата обращения: 09.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 Дроздова, Т. М. Микробиологический контроль продовольственных товаров : учебное пособие / Т. М. Дроздова. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 136 с. — ISBN 978-5-89289-879-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72020> (дата обращения: 09.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4 Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с., [8] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-615-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/983545> (дата обращения: 09.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

5 Менеджмент в России и за рубежом. - ISSN: 1729-7427.- Текст непосредственный

6 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009.- Текст непосредственный

7 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486.- Текст непосредственный

в) Методические указания:

1. Зайцева, Т. Н. Программа прохождения всех видов практики : методические указания / Т. Н. Зайцева, В. Ф. Рябова, И. А. Долматова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2012. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1330.pdf&show=dcatalogues/1/1123614/1330.pdf&view=true> (дата обращения: 25.09.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении практики представлены в приложении 2 к рабочей программе практики.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**Программное обеспечение**

| Наименование ПО | № договора | Срок действия лицензии |
|--|------------------------------|------------------------|
| MS Windows 7 | Д-1227-18 от 08.10.2018 | 11.10.2021 |
| MS Office 2007 Professional | № 135 от 17.09.2007 | бессрочно |
| 7Zip | свободно распространяемое ПО | бессрочно |
| FAR Manager | свободно распространяемое ПО | бессрочно |
| Система расчетов для общественного питания | К-69-14 от 18.09.2014 | бессрочно |
| Браузер Mozilla Firefox | свободно распространяемое ПО | бессрочно |
| Браузер Yandex | свободно распространяемое ПО | бессрочно |

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

| Название курса | Ссылка |
|--|---|
| Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ) | URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp |
| Поисковая система Академия Google (Google Scholar) | URL: https://scholar.google.ru/ |
| Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам | URL: http://window.edu.ru/ |
| Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности» | URL: http://www1.fips.ru/ |
| Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова | http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp |

9 Материально-техническое обеспечение практики

Материально-техническое обеспечение организаций, учреждений и места трудовой деятельности позволяет в полном объеме реализовать цели и задачи учебной-ознакомительной практики, и сформировать соответствующие компетенции

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: компьютерные классы; читальные залы библиотеки: персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: стеллажи для хранения учебного оборудования. Инструменты для ремонта учебного оборудования.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по учебной ознакомительной практики

Промежуточная аттестация по учебной - ознакомительной практики имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения и проводится в форме зачета с оценкой.

Зачет с оценкой выставляется обучающемуся за подготовку и защиту отчета по практике.

Подготовка отчета выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя. При написании отчета обучающийся должен показать свое умение работать с нормативным материалом и литературными источниками, а также возможность систематизировать и анализировать фактический материал и самостоятельно творчески его осмысливать.

Содержание отчета определяется индивидуальным заданием, выданным руководителем практики. В процессе написания отчета обучающийся должен самостоятельно освоить теоретический материал по избранной теме, проанализировать практический материал, разобрать и обосновать практические предложения.

На протяжении всего периода прохождения практики обучающийся должен вести дневник по практике, который будет являться приложением к отчету (приложение 3). Образец титульного листа представлен в приложении 4.

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной ознакомительной практики представлены в приложении 2.

Готовый отчет сдается на проверку преподавателю. Преподаватель, проверив отчет, может вернуть его для доработки вместе с письменными замечаниями. Обучающийся должен устранить полученные замечания и публично защитить отчет.

Примерное индивидуальное задание на учебную-ознакомительную практику:

Целью учебно-ознакомительной практики является получение студентами практических навыков работы по первичной кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов в заготовочных цехах предприятий питания, получение практических навыков и необходимого комплекса знаний для профессионального выполнения обязанностей повара.

Задачами учебно-ознакомительной практики являются освоение студентами:

- технологических схем производства полуфабрикатов;
- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- порционирования, отпуска блюд массового спроса;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов

Планируемые результаты практики:

- систематизация и обобщение теоретического материала, полученного при обучении.
- подготовка выводов об организации технологических процессов в производственных цехах предприятий;
- публичная защита своих выводов и отчета по практике.

Показатели и критерии оценивания:

– зачтено на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся представляет отчет, в котором в полном объеме раскрыто содержание задания; текст излагается последовательно и логично с применением актуальных нормативных документов; в отчете дана всесторонняя оценка практического материала; используется творческий подход к решению проблемы; сформулированы экономически обоснованные выводы и предложения. Отчет соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя; способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.

– зачтено на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыто достаточно полно, материал излагается с применением актуальных нормативных документов, основные положения хорошо проанализированы, имеются выводы и экономически обоснованные предложения. Отчет в основном соответствует предъявляемым требованиям к оформлению.

На публичной защите обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; отсутствуют иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

– зачтено на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся представляет отчет, в котором содержание раскрыты слабо и в неполном объеме, выводы правильные, но предложения являются необоснованными. Материал излагается на основе неполного перечня нормативных документов. Имеются нарушения в оформлении отчета.

На публичной защите обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но допускает ошибки в определении основных понятий, которые затрудняется исправить самостоятельно; демонстрирует способность самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя; отсутствуют иллюстрирующие примеры, отсутствуют выводы.

– **«не зачтено»** – обучающийся представляет отчет, в котором очень слабо рассмотрены практические вопросы задания, применяются старые нормативные документы и отчетность. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Отчет с замечаниями преподавателя возвращается обучающемуся на доработку, и не допускается до публичной защиты.

Методические указания к составлению и содержанию отчета о прохождении учебной - ознакомительной практики

1 В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы учебной - ознакомительной практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающегося во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, материалы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2 Объем отчета (основной текст) – зависит от типа предприятия и объемов его производства. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3 Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- дневник практики
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть;
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.).

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики:

Ознакомление с:

- предприятиями общественного питания г. Магнитогорск (анализ действующей сети предприятия в г. Магнитогорске);
- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,
- правилами внутреннего распорядка на предприятии,
- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;
- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;
- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,
- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,
- технологическими процессами производства кулинарной продукции и кондитерских изделий,
- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.
- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,

Примерные задания на практику

1 Провести анализ деятельности предприятий общественного питания г. Магнитогорск;

2 Ознакомиться с организацией работы:

- овощного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в овощном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха.
- кулинарного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию

рабочего места в кулинарном цехе, технологическое оборудование и операции цеха.
Продукция цеха;

- горячего цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в горячем цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;

- мясного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в мясном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;

3 Изучить общие технологические приемы:

- обработки свежих грибов;

- приготовления полуфабрикатов из птицы (приемы подготовки тушек разных видов птицы, нарезка на порционные куски, панировка, отбивание);

- гарниров из круп (подготовка круп);

- приготовления дрожжевого теста

4 Ознакомиться с технологией приготовления:

- блюд из птицы в виде запеченных тушек. Требования к качеству.

- блюд из грибов. Требования к качеству, подача,

- гарниров из круп. Требования к качеству гарниров.

- пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству.

- блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству.

5 Подготовить отчет

Форма и примеры записей в дневнике

| Дата | Краткое содержание работы за один рабочий день | Подпись руководителя практики или отв. лица. Замечания по работе |
|------------|--|---|
| ЧЧ.ММ.ГГГГ | Экскурсия по предприятию. Оформление на работу. и т.д. | |

Образец титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
(ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»)

Кафедра _____

Отчет по _____ практике
(наименование)

Исполнитель: _____ студент _____ курса, группы _____
(Ф.И.О.)

Руководитель практики: _____
(Ф.И.О. должность, уч. степень, уч. звание)

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

Работа защищена « _____ » _____ 20__ г. с оценкой _____
(оценка) (подпись)

Магнитогорск, 20__