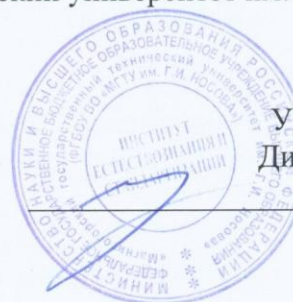




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

02.03.2020 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная - практика по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки - прикладной бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	2, 3
Семестр	4, 6


Магнитогорск
2019 год

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.02.2020 протокол №7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Программа практики одобрена методической комиссией ИЕиС
02.03.2020 г. Протокол № 7

Председатель  И.Ю. Мезин

Программа составлена:
ст. преподаватель кафедры Химии, к.с-х.н.

 М.А. Зяблицева

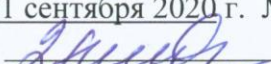
Рецензент:
директор «Студсервис»
ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»,



И.П. Ермилова

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели практики

Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.

2 Задачи практики

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является освоение:

- с организационно-правовой формой предприятия, ее преимуществами и недостатками;
- с технологическими схемами производства кулинарных продукции и кондитерских изделий;
- правил тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов; организация контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и технике безопасности.

3 Место практики в структуре образовательной программы

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

- Анатомия пищевого сырья
- Введение в направление
- Основы химических процессов в пищевых технологиях
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Физиология питания
- Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции
- Моделирование производственных ситуаций
- Знания (умения, владения), полученные в процессе прохождения практики/НИР будут необходимы для изучения дисциплин/практик:
- Технология мучных кондитерских изделий
- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
- Региональная стратегия рынков

4 Место проведения практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 и/или 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	- корпоративный стандарт предприятия
Уметь	- эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями
ПК-1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов
ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	
Знать	- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки; - технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий
Уметь	- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве; - оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
Владеть	- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин
ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий
ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	
Знать	- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета; - условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент

Уметь	- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников.
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.
ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	
Знать	-технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала;
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки
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 - рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса -требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, 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 -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
Владеть	- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	

Знать	- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания; - критерии идентификации опасностей.
Уметь	- применять на практике методы обеспечения безопасности; - проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения
Владеть	- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;
ДПК-1 способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	
Знать	- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания - современные методы организации работы трудового
Уметь	- организовывать производство на предприятиях на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;
Владеть	- методами организации и управления производством и коллективом

6. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц 432 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 5 акад. часов;
- самостоятельная работа – 427 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 432 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Семестр	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу	Код компетенции
1.	Подготовительный 4 семестр	4	Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности.	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
2.	Производственный 4 семестр	4	Выполнение производственных заданий	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
3.	Аналитический 4 семестр	4	Анализ полученной информации	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
4.	Отчетный 4 семестр	4	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8

			Устранение замечаний руководителя практики	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Защита отчета по практике	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
5.	Подготовительный 6 семестр	6	Вводная лекция: Цели и задачи практики, особенности производства готовой продукции на предприятиях питания, порядок прохождения, форма отчетности.	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, производственный инструктаж, в т.ч. инструктаж по технике безопасности.	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
6.	Производственный 6 семестр	6	Выполнение производственных заданий	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
7.	Аналитический 6 семестр	6	Анализ полученной информации	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Подготовка отчета по практике, получение отзыва - характеристики	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
8.	Отчетный 6 семестр	6	Сдача отчета по практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Устранение замечаний руководителя практики	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
			Защита отчета по практике	ОК-4, ПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по практике/НИР

Представлены в приложении 1.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) Основная литература:

1 Кацерикова, Н. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Н. В. Кацерикова. — 2-е изд. переаб. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 332 с. — ISBN 978-5-89289-603-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4616> (дата обращения: 18.10.2020).

2 Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665> (дата обращения: 18.10.2020).

б) Дополнительная литература:

1 Килина, И. А. Коммуникативные технологии в индустрии питания : учебно-методическое пособие / И. А. Килина, Т. В. Крапива, Л. А. Маюрникова. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 146 с. — ISBN 978-5-89289-952-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93551> (дата обращения: 18.10.2020)

2 Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 18.10.2020)

3 Маюрникова, Л. А. Технологические процессы в сервисе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-896-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93558> (дата обращения: 18.10.2020)

4 Пономарёва, Е. А. Бренд-менеджмент : учебник и практикум для вузов / Е. А. Пономарёва. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 341 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9046-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450623> (дата обращения: 25.09.2020).

5 Маюрникова, Л. А. Маркетинг в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Т. В. Крапива. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2014. — 101 с. — ISBN 978-5-89289-861-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72023> (дата обращения: 18.10.2020)

6 Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119617> (дата обращения: 18.10.2020).

7. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-dogotovoc-hnye-ceha-i-torgovye-pomescheniya-437674#page/1> (дата обращения: 27.09.2020).

8. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-451744#page/1> (дата обращения: 28.09.2020).

9. 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/read?id=329760> (дата обращения: 27.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/viewer/oborudovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-430950> (дата обращения: 28.09.2020).

11. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534- 08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/viewer/proektirovanie-predpriyatiy-obschestvennogo-pitaniya-rukovodstvo-k-vypolneniyu-uchebnyh-proektov-452877#page/1> (дата обращения: 28.09.2020).

12. Вестник АПК Ставрополя. - ISSN: 2222-9345. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2181#journal_name (дата обращения: 24.09.2020). - Текст : электронный.

13. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 24.09.2020). - Текст : электронный.

14. Стандарты и качество. - ISSN: 0038-9692. - Текст : непосредственный.

15. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст : непосредственный.

16. 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	бессрочно
FAR Manager	свободно	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google)	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

ООО «Студсервис» ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова», УОЦ «Юность», ООО «Восторг», ИП Нагорных А.А., ИП Асатрян С.Г., ООО «Макдональдс», ИП Л.С. Халилова, Ресторан «Монплеzir»: материально-техническое обеспечение указанных предприятий позволяет в полном объеме реализовать цели и задачи производственной практики по получению профессиональной умений и опыта профессиональной деятельности, 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 производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Промежуточная аттестация по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения и проводится в форме зачета с оценкой.

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 производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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 производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления кулинарных блюд и кондитерских изделий, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства

Задачами производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- ознакомиться с организационно-правовой формой предприятия, ее преимуществами и недостатками;
- ознакомление с управлением технологических процессов производства продуктов питания на предприятиях общественного питания;
- освоение организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных

испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

Планируемые результаты практики:

- подготовка рекомендаций по устранению или минимизации выявленных проблем (рекомендации должны быть обоснованными, т.е. сопровождаться ссылками на соответствующие НПА или авторитетное мнение специалистов в сфере деятельности, исследователей, конкурентов, потребителей и т.п.);
- оценка эффективности деятельности предприятия;
- оценка качества управленческих решений;
- публичная защита своих выводов и отчета по практике;

Пример задания на практику

1. Дать характеристику организационно-правовой формы предприятия.
2. Изучить организацию снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения
3. Изучить организацию производства
4. Составить порядок организации рабочего места при выполнении технологических процессов приготовления блюда в соответствии с вариантом задания:
А) Картофельное пюре,
Б) Биточки манные,
В) Котлеты рисовые,
Г) Щи из свежей капусты с картофелем,
Д) «Борщ из свежей капусты с картофелем»
Описать подготовку ингредиентов в соответствии с рецептурой.
5. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей. Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:
 - TillyPad
 - Guscom
 - R Keeper
 - Sol+
 - RK Order
 - YCD MultimediaОписать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.
6. Обеспечение безопасности продукции. Составить схему контроля показателей качества (в соответствии с индивидуальным заданием):
 - мучных изделий
 - мясных полуфабрикатов
 - рыбных полуфабрикатов
 - готовых мясных изделий
 - напитков

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
производственной практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

1 В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы производственной - практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

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.).

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам.

В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.

2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения

Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:

- источники снабжения, целесообразность их применения;
- особенности организации снабжения в условиях рынка;
- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);
- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;
- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;
- виды сертификатов, их характеристика.

Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.

При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:

- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;
- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);
- соблюдение требований товарного соседства;
- штаты, график выхода на работу;
- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;
- связь с основным производством.

Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.

Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.

3 Изучить организацию производства

Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:

- порядок составления производственных программ;
- своевременность составления меню и плана-меню;
- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);
- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);
- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;
- структура перерабатываемого сырья;
- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;
- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;
- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;
- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;
- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;
- обеспеченность работы мест технологической документацией;
- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.

4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:

Организацию основного производства оценки по критериям:

- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- организация рабочих мест;
- обеспеченность оборудованием, инвентарем;
- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;
- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;
- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;
- профессиональная подготовка исполнителей;
- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.

5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей

При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:

- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;
- состав помещений торговой группы;
- интерьер зала;
- подготовка к обслуживанию;
- вид и тип раздачи;
- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;
- организация работы буфета, хлебозаготовки, моечных, сервизной;
- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;
- организация работы баров;

- штаты; графики выхода на работу;
- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;
- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;
- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);
- интенсивность потока посетителей;
- факторы, влияющие на имидж предприятия;
- направления повышения качества услуг на предприятии.

Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:

- TillyPad
- Guscom
- R Keeper
- Sol+
- RK Order
- YCD Multimedia

Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.

5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)

В отчете необходимо отразить:

- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;
- уровень предоставляемых услуг, их системность;
- наличие нормативной документации, ее доступность;
- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;
- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;
- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).

6 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__