



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


**заочная**

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


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»,

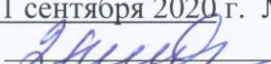


 И.И. Ермилова

## 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 15 зачетных единиц 540 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 8,0 акад. часов;
- самостоятельная работа – 424,0 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 540 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) и содержание практики	Курс	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу	Код компетенции
1.	Подготовительный 4 семестр	3	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	3	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	3	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	3	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	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
6.	Производственный 6 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-12, ДПК-1, ПК-6, ПК-1, ПК-8
7.	Аналитический 6 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
8.	Отчетный 6 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

## **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](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](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	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>

Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: <a href="http://www1.fips.ru/">http://www1.fips.ru/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp">http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp</a>

### **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 практики 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, конкурентах.

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\_\_