



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**

**УЧЕБНАЯ-ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

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 естествознания и стандартизации  
Кафедра химии  
Курс 2

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»,

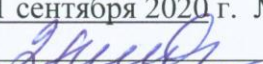


 И.И. Ермилова

## 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 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:

Основы химических процессов в пищевых технологиях

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

Технология мучных кондитерских изделий

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

## **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
<b>ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>	
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
<b>ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>	
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 – 4,0 акад. часов:

– самостоятельная работа – 104,0 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: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	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 «Монплеизр»: материально-техническое обеспечение указанных предприятий 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\_\_