


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебной и воспитательной работе

Н.С. Семенова
«09» апреля 2015г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПОЛУЧЕНИЮ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ**

Вид практики: учебная

Тип практики: приобретение первичных навыков профессиональной деятельности

Способ проведения: стационарная

Направления подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания» (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Основная цель учебной практики – получение информации и приобретение первичных умений и навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания.

Основные задачи практики:

- ознакомление студентов с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;
- приобретение первичных навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовлению полуфабрикатов;
- приобретение первичных навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;
- изучение правил по технике безопасности, соблюдению личной гигиены и пищевой санитарии;
- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания,
- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.

2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная практика по получению первичных умений и навыков относится к базовой части блока 2 профессионального модуля учебного плана.

Учебная практика базируется на компетенциях и умениях, формируемых при изучении дисциплин гуманитарного, социального, экономического, математического, естественнонаучного и профессионального циклов.

В рамках этих дисциплин необходимо:

знать

- основные способы энергосбережения;
- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
- правовые основы и системы стандартизации и сертификации; безопасности жизнедеятельности;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;

уметь использовать стандарты и другие нормативные документы; внедрять систему обеспечения качества и безопасности;

владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности процессов обеспечения питания.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков направлено на формирование у обучающихся компетенций (ОПК-4, ОПК-5):

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

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

3 ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в соответствии с учебным планом и в сроки, определенные графиком учебного процесса.

Учебная практика проводится в учебно-производственные лаборатории вуза и на предприятиях общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, после теоретического обучения на 1 курсе. Она проводится в конце 1 курса (2 семестр) с общей продолжительностью в 2 недели.

С целью более глубокого изучения специфики работы предприятий, перспектив научно-технического развития, методов управления и других вопросов для обучающихся организуются экскурсии. Их назначение – оказание обучающимся помощи в изучении вопросов, составляющих содержание практики.

Количество и тематика экскурсий определяется руководителем практики, отражается в дневнике практики.

Перед началом практики (за месяц) обучающиеся должны пройти медицинское обследование и оформить личную медицинскую книжку согласно Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих на пищевых предприятиях.

Учебная практика обучающихся проводится в соответствии с договорами, заключаемыми между институтом и предприятиями – объектами практики.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов компетенций в соответствии с ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Таблица 4.1 - Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения ОП (компетенции), достижение которых обеспечивает дисциплина*		Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
Код компетенции	Содержание компетенции	Знать: Уметь: Владеть:
ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в со-	Знать: средства и методы повышения безопасности, экологичность и устойчивости технических средств

Планируемые результаты освоения ОП (компетенции), достижение которых обеспечивает дисциплина*		Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
	ответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;	производства продукции питания; рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования
ОПК-5	готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Знать: ресурсо- и энергосберегающие технологические процессы производства продукции питания, основы моделирования пищевых технологий: тенденции развития, Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность. Владеть: основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость (объем) практики составляет 3 зачетных единиц (ЗЕТ), 108 академических часов.

Таблица 5.1 - Объем практики по видам работ

№ п/п	Этапы практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, противопожарной профилактике, консультацию по организации учебной практики (6 ч.)	Инструктаж по ТБ
2	Учебная практика	Ознакомление с организационной структурой предприятия. Ознакомление с работой складской группы помещений предприятия. Ознакомление с производственными цехами, торговой группы помещений предприятия. Экскурсия по предприятию. Ознакомление с организацией (организационная структура, изучение работы организации, рабочего места и др.). (80 ч.)	Собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий

3	Подготовка отчета по практике	Написание отчётов по результатам практики (16 ч.)	Проверка отчета
4	Защита отчета по практике	Отчёт по практике, включающий сведения о конкретно выполненной работе в период практики, дневник практики, Отзыв руководителя от предприятия с оценкой качества выполнения программы практики. (6 ч.)	Зачет с оценкой

Учебно-методическое руководство и контроль за проведением практики обучающихся осуществляет выпускающая кафедра. Заведующий кафедрой назначает руководителя производственной практики из числа преподавателей кафедры. Перед началом практики кафедра организует совещание, на котором обучающиеся получают разъяснения по поводу прохождения практики, выполнения программных заданий, а также необходимые документы: дневник практики, программу практики, сопроводительное письмо на базу практики.

Руководитель практики от кафедры:

- осуществляет методическое руководство работой практикантов, консультирует студентов по вопросам, возникающим при выполнении программы практики, составлении отчета;
- контролирует соблюдение обучающимися правил внутреннего трудового распорядка, норм и правил по охране труда и техники безопасности;
- составляет заключение по отчету обучающихся о прохождении практики;
- участвует в работе комиссии по защите отчета по практике.

Руководитель практики от предприятия:

- оказывает помощь в оформлении на практику, проведении инструктажа по технике безопасности;
- обеспечивает практикантов рабочими местами;
- обеспечивает практикантов необходимыми информационными источниками, оказывает помощь в подборе материалов, их анализе в соответствии с программой практики,
- контролирует работу практикантов и соблюдение ими трудовой дисциплины;
- проверяет отчет и дает письменный отзыв с оценкой его содержания.

Обучающийся-практикант обязан:

- полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка;
- собрать и обобщить материалы, необходимые для написания отчета;
- вести дневник, в котором систематически делать записи о выполненной работе;
- регулярно информировать руководителя практики от института о проделанной работе;

- своевременно представить на кафедру отчет о практике вместе с дневником и отзывом руководителя практики от предприятия и защитить отчет в установленные кафедрой сроки.

При отрицательных результатах практики руководитель должен представить декану факультета соответствующую служебную записку о недопуске обучающегося к выполнению учебного плана, на основании которой разрабатывается программа корректирующих мероприятий.

6 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

Для достижения планируемых результатов при прохождении учебной практики используются следующие образовательные технологии:

6.1. Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно.

6.2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии.

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
- контекстное обучение;
- обучение на основе опыта;
- междисциплинарное обучение.

6.3. Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;
- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
- подготовка отчета по практике.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Учебная практика осуществляется в соответствии с задачами профессиональной деятельности бакалавра соответствующего направления обучения.

При выполнении самостоятельной работы обучающемуся следует обращать внимание на грамотное обоснование и четкость постановки задачи, на осмысление и изучение методик решения технологических и практических задач по надлежащей эксплуатации и обслуживанию оборудования.

7.1.Содержание отчета

В отчете об учебной практике содержатся результаты проделанной обучающимися самостоятельной работы с приложением необходимых данных о подразделениях предприятия.

Введение

Основные направления и тенденции развития в индустрии питания региона, предприятия.

7.1.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в отчете должны отразить следующие вопросы:

- местонахождение предприятия общественного питания, тип собственности (в каком здании расположено, кому принадлежит здание, краткое его описание)
- наименование, тип, классность предприятия, количество мест в зале, контингент потребителей,
- количество посетителей за день (определить по количеству вторых блюд, реализованных за день),
- количество блюд, реализованных за день по ассортиментным группам (холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие блюда, напитки),
- методы и формы обслуживания посетителей,
- меню предприятия за 5 дней;
- перечень производственных, административно-бытовых, торговых и технических помещений.
- провести анализ меню на основании ассортиментного минимума для предприятий общественного питания аналогичного типа.

Дать анализ имеющейся взаимосвязи помещений в предприятии, отметить положительные и отрицательные моменты.

Привести рекомендации по улучшению функциональной взаимосвязи цехов в предприятии общественного питания.

Объем отчета по данному разделу может составлять 5-7 страниц рукописного текста. Меню за пять дней необходимо вынести в приложение к отчету.

7.1.2 Характеристика складского хозяйства предприятия

В отчете отразить организацию складского хозяйства предприятия:

- ассортимент поступающих товаров;

- источники снабжения, порядок приемки и оценки качества сырья и полуфабрикатов;
- условия и сроки их хранения;
- порядок отпуска в производственные цеха;
- имеющееся в складских помещениях оборудование, санитарное состояние помещений складской группы и тары);

- уровень механизации погрузочно-разгрузочных работ, обеспеченность средствами малой механизации (наличие грузовых тележек, подъемников и т.п.)

Объем отчета по данному разделу может составлять 5-6 страниц рукописного текста.

7.1.3. Характеристика производственных цехов предприятия

Изучить работы заготовочных (овощной, мясной, рыбной, птичье-гольевой) и доготовочных (горячий, холодный, кондитерский, мучной) цехах и отразить в отчете:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- качественный и количественный состав работников цеха;
- ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, блюд (количество по их видам);
- нормативно-техническую документацию на кулинарную продукцию;
- оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой, тарой;
- организация рабочих мест поваров
- анализ работы производственных цехов, рекомендации по улучшению технологического процесса.

7.1.4. Характеристика работы раздачи.

При описании раздачи указать:

- тип и оборудование раздачи, посуду и инвентарь, используемые для раздачи блюд,
- условия (температура) и сроки хранения пищи на раздаче: холодных, первых, вторых, гарниров, соусов,
- анализ работы раздачи и рекомендации по ее улучшению.

Заключение

Самостоятельные выводы и предложения по практике работы предприятия в целом.

7.2. Оформление отчета и порядок его защиты

7.2.1. Требования к оформлению отчета

По окончании практики в установленный срок обучающийся должен представить руководителю практики отчет для рецензирования и последующей защиты.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 19600-74: "Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления" и ГОСТ 2.105- 95 "ЕСКД. Общие требования к текстовым документам".

Общий объем отчета должен составлять 20 - 30 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном варианте с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 – 14 ПТ.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений и т.п.

В конце отчета должно быть 5 чистых листов, они используются в случае, если в записке по указанию руководителя практики после ее переплетения производят изменения.

Титульный лист является первым листом отчета и должен быть выполнен по установленной форме (приложение 1).

Цифровой материал, помещенный в отчет, рекомендуется оформлять в виде таблиц.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ (АННОТАЦИЯ)

8.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Во время прохождения учебной практики обучающиеся составляют дневник по выполнению программы практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия в виде дополнений и рекомендаций.

Дневник должен быть заверен руководителем предприятия. Дневник практики, выдаваемый каждому обучающемуся руководителем практики на организационном собрании, обучающийся ведёт в течение всего периода практики. В дневник записывают все виды работ, выполняемых им, и данные, необходимые для составления отчёта и выполнения задания. По окончании практики

дневник должен быть просмотрен и подписан руководителями практики от института и предприятия и в окончательно оформленном виде в установленные сроки представлен на выпускающую кафедру.

Практика завершается защитой отчета с оценкой в комиссии, формируемой заведующим выпускающей кафедрой. При защите на комиссию представляются:

1. Отчет о прохождении учебной практики.
 2. Индивидуальный дневник.
 3. Отзыв руководителя от предприятия, заверенный директором.
- Формы промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

В процессе защиты студент должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации.

Критерии дифференциации оценки:

- «отлично» – содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента положительные, ответы на вопросы комиссии по программе практики полные и точные;

- «хорошо» – при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчета и дневника, характеристики студента положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания;

- «удовлетворительно» – небрежное оформление отчета и дневника. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики студента положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» – если в отчете освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии студент не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о функциях служб организации управления, не владеет практическими навыками анализа и оценки уровня организации управления. После защиты оценка проставляется в ведомость, зачетную книжку и в отчет.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, могут быть направлены на практику вторично. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом института. Отчеты о практике хранятся на кафедре в установленном порядке.

8.2. Оценочные средства для самоконтроля

Вопросы для самопроверки:

1. Назовите исходные данные для выполнения технологических расчетов на предприятии питания (кафе, бар, ресторан, столовая, буфет, кафетерий, кофейня, ПБО).

2. Назовите основные нормативные и технические документы, применяемые для разработки технологических расчетов.
3. Особенности и порядок выполнения технологических расчетов для готовочных и заготовочных предприятий питания.
4. Методика выполнения технологических расчетов проектируемого предприятия питания на компьютере.
5. Назовите содержание производственной программы заготовочного предприятия и предприятия, работающего на пищевом сырье.
6. Назовите виды меню для ресторана, кафе, бара, столовой и предприятия быстрого питания.
7. Назовите последовательность и структуру написания меню для различных типов предприятий питания.
8. Методика расчета численности производственных работников.
9. Методика расчета технологического (механического, теплового) оборудования в производственных цехах.
10. Каковы требования к сервировке стола на обед в ресторане.
11. Разработка технико-технологической карты (ТТК) на фирменные блюда (мясные, рыбные, овощные), её структура и содержание разделов ТТК.
12. Сущность, назначение схемы технологического процесса (на примере обработки рыбы).
13. Организация эксплуатации теплового, механического и холодильного оборудования
14. Мероприятия по охране труда производственного персонала.
15. Методика технологических расчетов кондитерского цеха.
16. Расчет ассортимента изделий кондитерского цеха.
17. Санитарные требования, инвентарю, посуде, таре и технологическому процессу.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

а) основная литература

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для бакалавров/ Дунец Е. Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.- СПб.: Троицкий мост, 2012.- 192с.
2. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник.- 2-е изд.- СПб.: ГИОРД, 2010.- 232 с.
3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие для бакалавров/ О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова.- СПб.: Троицкий мост, 2014.- 192 с.
4. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник для вузов.- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 408 с.
5. Молчанова Е.Н. Физиология питания: Учеб. пособие для бакалавров.- СПб.: Троицкий мост, 2014.- 240 с.

6. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия с рецептурами. – Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2013. – 768с.

7. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: Изд-во «РАПП», 2010. – 672с.

8. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / Смирнова И.Р., Ефимов А.Д., Толстова Л.А., Козловская Л.В.- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 232 с.

б) дополнительная литература

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. - 2-е изд., испр. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 464 с.

2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: Учебное пособие/ В.А. Доценко. - 4-е изд., стер. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 832 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / В.П. Золин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 248 с.

4. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебного пособия / Е.Б. Мрыхина. - М.: ИД "ФОРУМ": ИНФРА-М, 2007. - 176 с

5. Радченко Л.А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник/ Л.А. Радченко. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2007. - 320 с.

6. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов по спец."Технология продуктов общественного питания"/ Е.А. Рубина. - М.: Академия, 2005. - 288 с.

7. Стрельцов А.Н. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника/ А.Н. Стрельцов, В.В. Шишов. - 4-е изд.,стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 272 с.

8. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Рекомендовано МоРФ в качестве учебного пособия / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. - 6-е изд.,стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 224 с.

в) периодические издания (журналы)

«Товаровед продовольственных товаров», «Пищевая промышленность», «Вопросы питания»

г) программное и коммуникативное обеспечение

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;

2. Законодательно-правовая электронно-посковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов;
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;

д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Системные поисковые служ-

бы: *Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru, Nigma.ru, Ahort.ru, Gigablast.com* и др.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для проведения учебной практики предоставляются специально оборудованные кабинеты-лаборатории на кафедре, компьютеры, производственная база на предприятиях, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

10. ТЕНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая карта рейтинговых баллов по учебной практике

Максимальное количество баллов за практику: 60 баллов.

Итоговый контроль: 40 баллов

Семестр 2

Всего часов 108

Информация о контрольных точках	Текущий контроль(<=25) (ТК)		Рубежный контроль (<=30) (ПК)		Форма итогового контроля
	ТК ₁	ТК ₃	ПК ₁	ПК ₂	
Форма контроля	проверка дневников, оценка выполнения текущи	проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий	Проверка отчета	Проверка отчета	Зачет, 40
Неделя сдачи	1	3	2	4	
Максимальный-балл	5	5	15	15	

**Структура баллов, начисляемых обучающимся по результатам
текущего контроля и промежуточного контроля**

№ п/п	Наименование видов учебной работы	Начисляемое количество баллов за текущий и промежуточный контроль	Максимальное количество баллов по данному виду учебной работы
1	Текущий контроль 1 (1 неделя):		
	Заполнение дневников		
	Выполнение текущих заданий		
3	Рубежный контроль 1 (2 неделя):		
	Оформление отчета		
	ИТОГО БАЛЛОВ ЗА ПРАКТИКУ:	60	60

Лист переутверждения

Заседание кафедры	Заседание методической комиссии
Протокол № _ от «__» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «__» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «__» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «__» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.
Протокол № _ от «__» _____ г. Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.	Протокол № _ от «__» _____ г. Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.

Составитель



В.В.Шубина

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

Лист регистрации изменений в рабочую программу

Изменения	Основание для изменений	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии
		-	-

Составитель



В.В.Шубина

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Направление подготовки 19.03.04
«Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Соответствие логической и содержательно- методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-3,ОПК-5
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

Дополнения:

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация ресторанного бизнеса».

Рецензент: кандидат биологических наук



Н.Х.Курьянова

Аннотация рабочей программы

Практика учебная является частью профессионального модуля дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология и организация ресторанного бизнеса».

Практика нацелена на формирование общекультурных компетенций:

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

ОПК-5 - готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Содержание практики охватывает круг вопросов, связанных с выполнением производственных заданий, сбором, обработкой и систематизацией фактического материала, наблюдениями, измерениями и другими, самостоятельно выполняемые студентом, видами работ.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме собеседований, проверки дневников, промежуточный контроль в форме оценки выполнения текущих заданий и итоговый контроль в форме дифференцированного зачёта.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой практики предусмотрена самостоятельной работы студента в количестве 108 часов.

Методические указания для самостоятельной работы обучающихся

В процессе подготовки к занятиям по практике необходимо проработать конспект лекций в части, касающейся темы очередного задания по практике, уделяя особое внимание целям и задачам разделам дисциплины и вопросам по темам, касающимся задания по практике. Просмотреть рекомендуемую литературу, Интернет-источники.

При подготовке к зачёту необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, Интернет-ресурсы и информацию, содержащуюся в отчёте по практике.

Приложение 3
к рабочей программе учебной практики

Методические указания для обучающихся по прохождению практики

Трудоемкость освоения практики составляет 108 часов, из них 108 часов, отведенных на самостоятельную работу обучающегося.

Разделы (этапы) практики	Организация деятельности обучающегося.
Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, консультацию по организации учебной практики	В процессе подготовки к прохождению практики необходимо ознакомиться с условиями прохождения практики в базовом медицинском учреждении (организации), изучить инструкции по технике безопасности, принципы организации практики, режим работы и особенности функционирования отделений медицинском учреждении (организации).
Учебная практика, включающая выполнение производственных заданий, сбор, обработку и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие, самостоятельно выполняемые студентом, виды работ	В процессе подготовки к занятиям по практике необходимо проработать конспект лекций в части, касающейся темы очередного задания по практике, уделяя особое внимание целям и задачам разделам дисциплины и вопросам по темам, касающимся задания по практике. Просмотреть рекомендуемую литературу, Интернет-источники.
Подготовка отчета по практике	В процессе самостоятельной работы при подготовке отчёта по практике необходимо осуществлять проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников.
Защита отчета по практике	При подготовке к защите отчёта по практике необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, Интернет-ресурсы и информацию, содержащуюся в отчёте по практике.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА
ФАКУЛЬТЕТ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ПЕРЕРАБОТКИ И ЭКСПЕРТИЗЫ
ПРОДУКЦИИ АПК»

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося группы
_____ курса _____

Направление подготовки 19.03.04

Наименование «Технология продукции и организация
общественного питания» (академический бакалавриат)

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
(полное название предприятия, адрес, телефон)

Период прохождения практики _____

Руководитель практики от кафедры _____
(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации _____
(фамилия, имя, отчество, должность)

Дата защиты _____

Оценка _____

Образец характеристики
ХАРАКТЕРИСТИКА

Дана обучающемуся _____ курса Технологического института - филиала ФГБОУ ВПО Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии

(фамилия, имя, отчество)

проходившему учебную практику в _____

с _____ по _____

За период прохождения практики к возложенным обязанностям относился добросовестно.

В процессе работы обучающийся-практикант проявил достаточные знания по технологии продукции питания, работал на всех участках производственного процесса.

Обучающийся ознакомился на практике с рецептурой и технологией производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, в том числе, совместимостью, взаимозаменяемостью продуктов, изменениями, происходящими в процессе кулинарной обработки сырья, а также с принципами работы и правилами эксплуатации технологического оборудования.

Обучающийся ознакомился с должностными инструкциями персонала, организацией работы всех цехов предприятия. Принимал участие в составлении производственной программы и плана-меню с учетом требований ассортиментного перечня блюд и напитков, оформлял техническую и технологическую документацию, проводил органолептическую оценку блюд. Также участвовал в работе инвентаризационной комиссии.

Обучающийся качественно выполнял свою работу, зарекомендовал себя с положительной стороны.

Характеристика дана для предъявления в Технологический институт- филиал ФГБОУ ВО Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии.

Директор

подпись

(фамилия, инициалы)