

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

программа практики и методические указания по оформлению отчета для студентов обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль подготовки Технология продукции и организация ресторанного бизнеса)

Ульяновск 2023

УДК 642.5

Лифанова С.П. Технологическая практика. Методические указания для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания, квалификация выпускника «Бакалавр» включает: руководство по прохождению практики, основные этапы изучения и правила оформления отчета /С.П.Лифанова - Ульяновск, УлГАУ им. П.А.Столыпина.2023. режим доступа <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=2667>

ВВЕДЕНИЕ

Технологическая производственная практика является обязательной составной частью подготовки специалистов бакалавров и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Настоящая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 – Технология продукция и организация общественного питания (квалификация (степень) бакалавр).

Целью технологической производственной практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений в их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков самостоятельной работы при решении производственных задач с нормативно-технической документацией, основными технологическими операциями в индустрии общественного питания.

Задачами преддипломной практики являются получение навыков решения следующих профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:
- производственно-технологическая деятельность:

- *организация оформления документов, для получения разрешительной документации для функционирования предприятия питания;*
- *-организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания*
- *-разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания*
- *- организация документооборота по производству.*
- *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда*
- *-внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;*
- *- производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания*
- *-совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей*
- *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда*
 - Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

в производственно-технологической деятельности:

ПК-1- *способностью осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;*

знает: *способы и методику технологического процесса производства продукции общественного питания,*

умеет: *осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;*

имеет практический опыт:

в разработке технологического процесса производства продукции общественного питания,

в контроле и оценке эффективности процессов основного производства организации питания (Д/03.6)

ПК-2- владением контролем за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

знает: способы и методику технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

умеет: применять технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

имеет практический опыт: в контроле за техническими санитарными условиями работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг;

в планирование процессов основного производства организации питания (Д/01.6)

ПК-3- устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

знает: приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

умеет: устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

имеет практический опыт:

устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

в организации и координации процессов основного производства организации питания

ПК-4- готовностью устанавливать и определять текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

знает: текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

умеет: устанавливать и определять текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

имеет практический опыт:

методикой разработки текущую деятельность предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания;

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики. Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении мест прохождения практики обучающимся с ОВЗ учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации или реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соот-

ветствии с характером ограничений здоровья, а также с учетом характера выполняемых трудовых функций.

Формы проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть установлены с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Преддипломная производственная практика проводится на предприятиях социальных партнеров и на территории вуза, что позволяет организовывать рабочие места для наиболее нуждающихся в индивидуальном сопровождении студентов.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

- для инвалидов по зрению - слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

- для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

- для инвалидов по слуху - слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

- для инвалидов по слуху - глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики для лиц с ОВЗ: Индивидуальные задания формируются руководителем практики от вуза с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся. Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10... 15 минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой. Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от вуза и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики. Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения — аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета

Ознакомиться: с нормативной, производственно-экономической характеристикой предприятия и иной информацией, содержащейся в отчетности предприятий (организаций), современными техническими средствами и информационными технологиями.

Собрать: статистическую информацию о производственно-экономической характеристике предприятия для проведения технологического процесса в индустрии общественного питания

Провести: комплексный анализ и интерпретацию показателей, характеризующих использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Выявить: тенденции изменения социально-экономических показателей и проблемы экономического характера при анализе ресурсов предприятия и результатов его деятельности в конкретных условиях.

Разработать: варианты современных методов и технологий приготовления еды и напитков по повышению эффективности использования ресурсов и производственной деятельности предприятия, обосновать их выбор на основе критериев социально-экономической эффективности производства.

Оформить: аналитический отчет по результатам проведенного анализа.

Анализ деятельности предприятия провести по представленным направлениям:

1. Общая характеристика деятельности хозяйствующего субъекта:

Название, юридический статус (ОАО, ООО и т. д.);

юридический адрес;

год создания и этапы развития; размер уставного капитала;

цели, миссия, задачи предприятия;
основные направления деятельности, виды продукции, услуг;
организационная структура предприятия.

2. Характеристика производственных ресурсов предприятия

1. Производственно-экономическая характеристика предприятия
2. Характеристика рабочих мест (описание обязанностей)
3. Технологический процесс приготовления продукции (блюда)
4. Составить технико-технологическую карту изучаемых блюд, показать основное меню предприятия
4. Перечислите оборудование в цехе, где проходит практика

3. Анализ производства и реализации продукции

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования;

Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

Производственный процесс приготовления продукции

Характеристика предприятия

Организация производства

Характеристика рабочих мест

Оборудование

Пропускная способность

Производственная программа

Персонал

Использование современных методов и технологий приготовления еды и напитков;

Разработка и внедрение оптимальных режимов производства продукции в современных местах общественного питания

Разработка порядка работ, норм трудовых и материальных затрат на приготовление еды и напитков;

Контроль за применением утвержденных рецептур, составление новых, проверка гигиены и санитарного состояния цехов и производственных помещений

Проверки качества готовой продукции

Изучение и применение международного опыта в области оказания услуг в местах общественного питания.

Ведение работы по оптимизации процессов производства и сокращению затрат на изготовление продукции;

Осуществление контроля над соблюдением технической дисциплины на всех участках работ, а также над правильной эксплуатацией используемого оборудования; Осуществление контроля

за соблюдением санитарно-гигиенических норм при производстве продукции, а также за соблюдением техники безопасности

Приложение 1

Методические указания по оформлению отчета

Отчет по производственной преддипломной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы. К отчету в виде приложения подшивается собранная на предприятии технологическая документация в соответствии с выданным индивидуальным заданием. Приводимые в отчете чертежи, схемы и т.п. должны выполняться четко, разборчиво на отдельных листах с большим штампом. Масштаб чертежей, схем, эскизов должен позволять свободное и безошибочное их чтение. Количество видов и разрезов объекта должно быть таким, чтобы они обеспечивали полное представление об объекте. Все материалы отчета оформляются в виде пояснительной записки.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- отзыв-характеристику с базы практики;
- календарный план проведения практики
- оглавление (содержание);
- введение;
- основную часть;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет должен содержать следующие разделы:

- обзор литературы;
- материал и методика исследований;
- статистическая обработка результатов экспериментов и их описание;
- формулирование выводов и предложений;
- рекомендации по повышению эффективности производственной деятельности предприятия в форме проекта.

В конце отчета студенты указывают дату его составления и ставят свою подпись.

Отчет о практике должен быть набран на компьютере (шрифт Times New Roman; размер 14 pt; интервал 1,5; поля: слева 3 см, справа 1 см, сверху и снизу по 2 см) и правильно оформлен:

- в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;
- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;
- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению;
- отчет брошюруется в папку.

По окончании производственной преддипломной практики отчет вместе с дневником представляется руководителю практики от организации, проверяется. Затем сдается вместе с дневником и отзывом-характеристикой руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю производственной практики от кафедры.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Кафедра «Технология с/х продукции и пищевых производств»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по производственной практике

Выдано студенту(ке) ___ курса факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

_____ формы обучения

ФИО

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики с _____ – по _____.

**ПЕРЕЧЕНЬ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ
РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ**

№	Планируемые формы работы	Примечание
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

Руководитель практики

от университета _____

Ознакомлен _____

Согласовано:

Руководитель практики

от организации _____

МП

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Кафедра «Технология с/х продукции и пищевых производств»

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественно питания

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

студента (ки) ___ курса _____ факультета _____ формы обучения

(Ф.И.О.)

Место прохождения практики

(организация, ее юридический адрес)

Дата начала практики «_____» _____ 20__ г.

Дата окончания практики «_____» _____ 20__ г.

Практикант _____

(подпись)

Руководитель практики от университета

(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

(подпись)

Руководитель практики от организации

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Ульяновск 20__ г.

Календарный план прохождения производственной практики

№ п/п	Планируемые виды работ (вопросы программы)	Сроки по датам

ОТЗЫВ

о производственной практике студента (ки)

со стороны руководителя от организации

Студент (ка) ____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

ФИО _____

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

_____ форма обучения

Проходил (а) технологическую практику с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Наименование предприятия _____

а) активность, дисциплина, помощь производству т.п. _____

б) замечания руководителя предприятия _____

Оценка прохождения практики _____

отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно, зачтено

Руководитель практики от организации _____

(должность, подпись, ФИО)

Дата «__» _____ 20__ г.

МП

ЗАЯВЛЕНИЕ
О САМОСТОЯТЕЛЬНОМ ХАРАКТЕРЕ ОТЧЕТА
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Я, _____,
Студент (ка) ___ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

заявляю, что в моем отчете по технологической практике не содержится элементов плагиата. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников, а также из защищенных ранее письменных работ, имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о практике обучающихся, осваивающих ОПОП ВО с использованием системы «Антиплагиат», согласно которому обнаружение плагиата является основанием для не допуска работы к защите и применения дисциплинарных мер вплоть до отчисления из Университета.

« ___ » _____ 20 ___ г.

_____ / _____

ОТЗЫВ

о качестве выполнения студентом производственной практики
со стороны руководителя практики от университета
Студент (ка) ____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств ФИО

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

_____ форма обучения

Проходил (а) производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности с _____ 20__ года по _____ 20__ года

Место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся подтвердил сформированность следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка (освоена/не освоена)
ПК-1-	<i>способностью понимать принципы работы информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ПК-2	<i>способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ПК-3	<i>способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	
ПК-4	<i>способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	

Краткая характеристика содержания отчета: **Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество оформления отчета, положительные и отрицательные аспекты отчета**

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием _____

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

« ____ » _____ 20__ г.

**ПРОТОКОЛ
ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

от _____ (дата)

Студент (ка) _____
_____ курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
_____ формы обучения, направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Комиссия в составе:

СЛУШАЛИ:

1. ДОКЛАД ПО МАТЕРИАЛАМ ОТЧЕТА

2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ:

Результаты защиты отчета (оценка): _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____