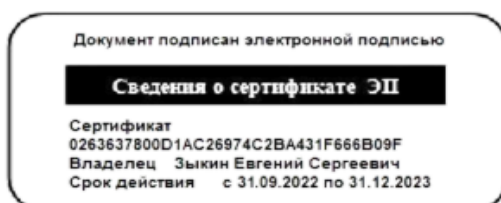


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор
Технологического института-филиала
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ
Е.С. Зыкин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная

Тип практики: технологическая

Способ проведения: стационарная, выездная

Направление подготовки:

19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продукции и организация
ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр Форма
обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями производственной технологической практики является - формирование у студентов в условиях производства практических умений, навыков по их будущей профессиональной деятельности и приобретение навыков практической работы с технологическими операциями на предприятиях общественного питания.

2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Задачами 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 (Д/03.6)*
- *-разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания (В/03.6)*
- *- организация документооборота по производству.*
- *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда (Д/01.6);;*
- *-внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;*
- *- производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания(Д/01.6);;*
- *-совершенствование работы производства и содействие совершенствованию процесса обслуживания гостей (Д/02.6);;*
- *-организация документооборота по производству.*
- *разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда (Д/01.6);;*

3.МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Производственная технологическая практика относится к Блоку 2 «Практики» (Б2.В.01.01/02(П)) основной профессиональной образовательной программы.

Содержание производственной технологической практики логически и методически тесно взаимосвязано с изученными дисциплинами учебного плана: Психология управления Социология Безопасность жизнедеятельности Оборудование предприятий общественного питания Контроль качества сырья и кулинарной продукции Технология продукции общественного питания Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Логистика Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания Организация ресторанного дела, а также прохождения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Технологическая практика закрепляет знания и умения, приобретаемые бакалаврами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию профессиональных компетенций обучающихся.

«Входные» знания и умения, необходимые для успешного прохождения технологической практики и приобретенные в результате освоения этих дисциплин включают:

знание основ процессов и аппаратов технологического оборудования, умение эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

знание теоретических и практических основ всех фаз организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

знание теоретических и практических основ использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

знание теоретических и практических основ пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;

владение методами и средствами разработок новых технологических процессов производства продукции питания; выбор технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения;

знание теоретических и практических основ расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования,

понимание оценки и планирования внедрения инноваций в производство;

готовность организовывать документооборот по производству на предприятии питания,

способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

Умения и опыт, полученные в ходе технологической практики будут использованы обучающимися при изучении последующих учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом: *Безопасность жизнедеятельности, Проектирование предприятий общественного питания, Товароведение и экспертиза потребительской продукции, Барное дело, Кухни мира, Технология приготовления сладких блюд и напитков, Технология и организация производства специальных видов питания Технология булочных и мучных кондитерских изделий Технология и сервис гастрономической русской кухни Технология напитков на предприятиях общественного питания Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Европейская кухня Рабочая профессия: Бармен, прохождении производственной и преддипломной практик, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.*

Компетенция ПК-1 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Технология продукции общественного питания Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции Технология и организация производства специальных видов питания Технология булочных и мучных кондитерских изделий Технология и сервис гастрономической русской кухни Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции Технология напитков на предприятиях общественного питания Барное дело Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания Технология десертов на предприятиях общественного питания Основы кулинарного дела Организация ресторанного дела Товароведение и экспертиза потребительской продукции Товароведение и экспертиза алкогольной продукции Кухни мира Европейская кухня Производственная практика: технологическая практика Рабочая профессия: Повар Бармен,

в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-2 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Контроль качества сырья и кулинарной продукции Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания
Технология булочных и мучных кондитерских изделий
Технология и сервис гастрономической русской кухни
Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции
Технология напитков на предприятиях общественного питания
Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания
Технология быстрозамороженных и консервированных продуктов в индустрии общественного питания
Технология десертов на предприятиях общественного питания
Организация ресторанного дела
Производственная практика: технологическая практика в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-3 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания
Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Экономика предприятий общественного питания
Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания
Логистика
Организация ресторанного дела
Производственная практика: технологическая практика в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-4 также формируется в ходе освоения дисциплин:

Менеджмент и маркетинг на предприятиях общественного питания
Бизнес-планирование деятельности предприятий общественного питания
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Экономика предприятий общественного питания
Основы бухгалтерского учета и управление затратами на предприятиях общественного питания
Логистика
Организация ресторанного дела
Производственная практика: технологическая практика в том числе технологической практики, преддипломной практики и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

4. ВИД, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная

Способ проведения: стационарная; выездная

Форма проведения практики - дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для прохождения каждого вида (совокупности видов) практики.

Проводится в форме контактной работы и форме индивидуальной работы, направленной на ознакомление с особенностями профессиональной работы, включая выполнение им временных разовых или постоянных заданий по поручениям руководителей и специалистов организаций (учреждений) места прохождения практики

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Технологическая практика бакалавра проводится в организациях общественного питания различного характера (профиля) деятельности, форм собственности и организационно-правового статуса: в государственных предприятиях, фирмах, корпорациях, АО, ООО, а также в других структурах. Направление студентов на практику производится на основе договоров, заключенных между вузом и базой практики (реестр договоров представлен на сайте вуза http://ulsau.ru/upload/documents/umu_doc/oopist/reestr_dogovorov.pdf).

Время проведение практики – 5 семестр (очная форма обучения), 6 семестр (заочная, очно-заочная форма обучения).

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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 (Д/02.6)

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;

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость включает: практику составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов, в том числе контактной работы по очной форме обучения 2 часа, по заочной форме обучения - 1 час.

№ п/п	Разделы (этапы)	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную	Трудоемкость	Формы текущего контроля
-------	-----------------	---	--------------	-------------------------

	практики	работу студентов		
1	Подготовительный этап	Оформление документов для прохождения практики	8	Самоконтроль
		Ознакомительная лекция о целях и задачах прохождения производственной практики	2	Учет посещаемости
		Разработка плана прохождения практики	8	План график прохождения практики
		Получение задания от руководителя практики от вуза	8	Индивидуальное задание
		Инструктаж по технике безопасности	10	Запись в журнале по ТБ
2.	Технологический	<i>Индивидуальная работа:</i> - прохождение производственного инструктажа, в т.ч. инструктажа по технике безопасности; -ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка; - общее ознакомление со структурой практики, - согласование задания практики с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	36	Консультации с руководителем от предприятия и от вуза. Отзыв руководителя практики от предприятия. Отзыв руководителя практики от вуза отчет по практике
3.	Технологический	Изучение организации работы цеха по производству продукции в роли стажера заведующего производством бригадир начальника цеха (шефа, су-шефа). Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства. Изучение требований и условий, сроков хранения продукции, контроля, качества продукции. Изучение основных экономических показателей работы предприятия <i>Выявить:</i> проблемы производственно-технологического характера в конкретных условиях предприятия. <i>Разработать:</i> варианты схем приготовления блюд, разработка рецептурных возможностей в условиях предприятия, обосновать их выбор на основе критериев эффективности.	36	отчет по практике
4.	Заключительный	- подготовка отчета по практике; - получение отзыва- характеристики; -сдача отчета по практике, отзыва- характеристики на кафедру; -устранение замечаний руководителя практики; - защита отчета по практике.	72	Дифференцированный зачет
Итого:			216	

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В процессе организации технологической практики применяются не только традиционные образовательные, исследовательские технологии, но и активные и интерактивные формы: анализ и разбор конкретных ситуаций.

Впоследствии на этой основе вырабатываются конкретные рекомендации.

Основными методами, используемыми при получении результатов исследования в ходе прохождения практики являются:

- методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- методика проведения стандартных испытаний по определению органолептических, физико-механических, микробиологических показателей и продовольственных товаров;
- использование информационных ресурсов и баз данных (электронные каталоги библиотек и полнотекстовые электронные базы литературных источников используются при поиске материала для подготовки отчета о прохождении практики);
- использование методов, основанных на изучении практики (case studies); (разделы в отчете практики выполняются на основе практических исходных данных);
- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);
- при прохождении технологической практики студент использует должностные инструкции, программные продукты и т.п.

Основную часть практики составляет внеаудиторная самостоятельная работа под руководством руководителя практики от организации (выполнение заданий практики, составление отчетной документации). На заключительном этапе обучающийся готовит отчет по практике и защищает его.

1.Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю. **Методические указания по прохождению технологической практики:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04. – Технология продукция и организация общественного питания. Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр».

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 личносно 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 соответствии 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.

Производственная практика проводится на предприятиях социальных партнёров 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 - слабослышающих: 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 дневника 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

9.ФОРМА ОТЧЕТА ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Формами отчетности по прохождению технологической практики является письменный отчет практики и отзыв-характеристика руководителя практики от организации (предприятия). Отчет практики и отзыв-характеристика подписываются руководителем практики от организации (предприятия) и скрепляются печатью. Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет. В течение 2х недель после окончания технологической практики студенты защищают отчет с дифференцированной оценкой. Для защиты отчетов о практике заведующим кафедрой назначается комиссия в составе 2-3х человек. Методические указания к составлению отчета о прохождении технологической практики отражены в приложениях.

10. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе по практике и включает в себя следующие элементы:

- ✓ Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
- ✓ Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
- ✓ Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- ✓ Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма промежуточной аттестации (по итогам прохождения практики) – дифференцированный зачет.

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

А) Основная литература:

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 192 с.

2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с

3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>

4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.

7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. – М.КолосС. -2008. – 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Част 2).

8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.

10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-7695-8060-4.

11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.

12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>

б) Дополнительная литература:

1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.]— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958> .

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.

3. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для вузов/ О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829>

4. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 ; Мичуринск : Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-94664-284-2 (Изд-во Мичуринского гос агроуниверситета). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495822>

5. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

6. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517465>

Д) Интернет ресурсы:

1. Министерство образования и науки Российской Федерации <http://минобрнауки.рф/>
 2. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>
 3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
 4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов www.school-collection.edu.ru
 5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru>
 6. Естественнонаучный образовательный портал <http://www.en.edu.ru>
 7. Российский общеобразовательный портал <http://www.school.edu.ru>
 8. Кулинария <https://go.mail.ru/search.ru>
- Кухни мира <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.”
10. Всероссийский портал “Restorante”. <http://www.restorante.com.ru/>
 11. Restcon: ресторанный консалтинг. <http://restcon.ru/> Сайт компании “
 12. <http://restorus.com> Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
 13. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
 14. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
 15. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
 16. www.restoranoff.ru Сообщество профессионалов ресторанного
 17. biznesa.ps://kuking.net/cuisine.htm

Методические указания по оформлению отчета

Отчет по технологической 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:

I. Характеристика и миссия предприятия, ассортимент продукции и основные требования, предъявляемые к ней.

II. Технологическая часть.

1. Описание предприятия, место расположения, основной контингент потребителей и т.д.

2. Описание технологических процессов обработки продовольственного продукции

3. Анализ действующих технологических процессов изготовления продукции.

- соответствие принятой технологией, причины отступления;

- анализ выбранных способов изготовления и сравнение с альтернативными;

- анализ выбранного оборудования с экономическим обоснованием варианта;

4. Описание методов операционного и окончательного контроля качества продукции.

5. Описание новых процессов производства блюд, обеспечивающих повышение их качества и увеличение производительности.

6. Структура цехов и основных процессов.

7. Обязанности работника предприятия (технолога, повара, управляющего и т.д.).

8. Описание рабочего места на указанной в задании технологической операции.

9. Заполнить все имеющиеся технические документы на предприятии.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств
Кафедра «Технология с/х продукции и пищевых производств»

ОТЧЕТ О ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

студента (ки) ___ курса факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

(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 академии

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

(подпись)

Руководитель практики от организации

(Ф.И.О., должность)

(подпись)

М.П.

Ульяновск 20 _____ г.

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 технологической 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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
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 технологической практики

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

ОТЗЫВ
о производственной технологической 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 производственной 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 технологической 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>Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания</i>	освоена
ПК-2	<i>Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</i>	освоена
ПК-3	<i>Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания</i>	освоена
ПК-4	<i>Способен управлять текущей деятельностью предприятия питания, осуществлять технологический процесс производства продукции общественного 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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ 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: _____