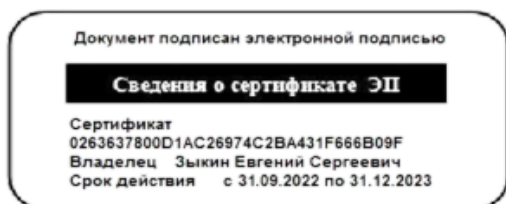


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная
Тип практики: преддипломная
Способ проведения: выездная, стационарная
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

Ульяновск 2022

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями преддипломной 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.

2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами преддипломной производственной 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

Преддипломная производственная практика входит в Блок 2 «Практики» (Б 2.О.03 (Пд). Относится к профессиональному блоку дисциплин, осваивается после 8 семестра (очное обучение), для заочной формы обучения: в 10 семестре.

Содержание преддипломной производственной практики логически и методически тесно взаимосвязано с изученными дисциплинами учебного плана: *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.

Преддипломная производственная 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 производственной практики и приобретенные в результате освоения этих дисциплин включают:

знание методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

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

готовность участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

готовность использовать технические средства 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;

владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещения рабочих мест;

способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию ПК-19-владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции, производства и услуг;

готов разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации;

способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия;

способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

Умения и опыт, полученные в ходе практики будут использованы обучающимися при изучении последующих учебных дисциплин, предусмотренных учебным планом: подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы, в процессе решения круга задач профессиональной деятельности в дальнейшем.

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

Производственная 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/ooipist/reestr_dogovorov.pdf).

Время проведение практики – 8 семестр (очная форма обучения), 10 семестр (заочная,

форма обучения).

6. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

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:

***ОПК-1-** готовностью понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

***знает:** - принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;*

***умеет:** применять способы и методику современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности*

имеет практический опыт:

организовать работу современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

***ОПК-2-** готовностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности*

знает:

- основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

***умеет:** применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности*

имеет практический опыт:

организовать работу основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

***ОПК-3-** готовностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов*

***знает:** инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов*

***умеет:** применять инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов*

***имеет практический опыт:** в инженерных процессах при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов*

***ОПК-4-**готовностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания*

***знает:** - технологические процессы производства продукции питания*

***умеет:** применять технологические процессы производства продукции питания*

***имеет практический опыт:** может организовать технологические процессы производства продукции питания*

***ОПК-5-**готовностью организовывать и контролировать производство продукции питания*

знает:

- способы и методику организовывать и контролировать производство продукции питания

***умеет:** организовывать и контролировать производство продукции питания **имеет практический опыт:** может организовывать и контролировать производство продукции питания.*

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость	Формы текущего контроля
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.	Производственный	<p><i>Индивидуальная работа:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p><i>Выявить:</i> направление и изменение экономических показателей, проблемы производственного характера в конкретных условиях предприятия.</p> <p><i>Разработать:</i> варианты решений повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, разработка рецептурных возможностей в условиях предприятия, обосновать их выбор на основе критериев эффективности.</p>	36	<p>Консультации с руководителем от предприятия и от вуза.</p> <p>Отзыв руководителя практики от предприятия.</p> <p>Отзыв руководителя практики от вуза</p> <p>отчет по практике</p>
3.	Производственный	<p>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</p>	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, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО- ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ

В процессе организации преддипломной производственной 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 анализа процессов хранения и производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- приемы и методы совершенствования и оптимизации действующих технологий производства, хранения и реализации продукции на базе системного подхода к анализу качества и требований к продукции; рациональные способы и методы хранения, транспортировки и реализации полуфабрикатов и готовой продукции;

- 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);

- компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д. (используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point).

- организационно-информационные технологии (присутствие на собраниях, совещаниях, «планерках», нарядах и т.п.);

- при прохождении производственной практики студент использует бухгалтерскую отчетность предприятия, 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 производственной практики:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки

– 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 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 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.

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 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Формами отчетности по прохождению преддипломной производственной практике 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.

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.

13. 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.

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 –Restoranttell. <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 бизнеса [ps://kuking.net/cuisine.htm](http://kuking.net/cuisine.htm)

12.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Во время прохождения практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки полученных данных – персональные компьютеры организации, в которой проходит практику в соответствии с договором о прохождении практики.

Для подготовки отчета о практике обучающимся предоставляется возможность работы в следующих аудиториях:

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
---	---

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»</p> <p>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам.</p> <p>Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>

оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	ул. Куйбышева, д.310
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а</p> <p>Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p> <p>Архиватор 7-zip</p> <p>Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Инструктаж по технике безопасности и организационное собрание по производственной практике проводятся в следующей аудитории:

Наименование помещений и перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютерный класс №202</p> <p><i>Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 6 мест,</i></p> <p>Мультимедийное оборудование: Персональные компьютеры – 6 шт. Процессор: Intel(R) Core(TM) I3-2120 CPU@3.30GHz. Монитор: Philips 190V4LSB/00 Офисный пакет LibreOffice 4.2 Архиватор 7-zip Windows 7 г.к. 98 от 28.11. ПО: 1С Общепит 76/16 от 03.11.2016 R-Keerex договор № 58 от 17.11.2016 Программное обеспечение «Система тестирования INDIGO» Договор Д-54918 от 5 июня 2019г.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Шигапов И.И.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10
Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Методические указания по оформлению отчета

Отчет по производственной 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 инженерно-технологический

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции
АПК»

ОТЧЕТ О ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

студента (ки) ____ курса факультет инженерно-технологический
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 инженерно-технологический

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции
АПК»

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по преддипломной производственной практике

Выдано студенту(ке) ___ курса факультет инженерно-технологический_ 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 инженерно-технологический

Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции
АПК»

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественно питания

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ПРЕДИПЛОМНОЙ 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 преддипломной 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 факультет инженерно-технологический
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 факультет инженерно-технологический
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 ПП **практики**
со стороны руководителя практики от университета

Студент (ка) _____ курса факультет инженерно-технологический
Ф.И.О. _____

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)
ОПК-1-	<i>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ОПК-2-	<i>Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</i>	
ОПК--3	<i>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>	
ОПК-4-	<i>Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</i>	
ОПК--5	<i>Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</i>	

Краткая характеристика содержания отчета:

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

Качество выполнения работ в соответствии с индивидуальным заданием _____

Руководитель практики _____

(должность, подпись, Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

ПРОТОКОЛ

ЗАЩИТЫ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

от _____ (дата)

Студент (ка) _____

_____ курса факультета факультет инженерно-технологический

_____ 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: _____

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10 Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10 Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно-экономического факультета в инженерно-технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.