

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б2.В.04(П)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая практика) 2

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

| Семестр | 6 | Итого |
|---|-----------------|------------|
| Форма контроля | Зачет с оценкой | |
| Вид занятий | | |
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя | 2 | 2 |
| Промежуточная аттестация | 0,2 | 0,2 |
| Контактная работа | 2,2 | 2,2 |
| Иные формы | 105,8 | 105,8 |
| Итого | 108 | 108 |

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия программы практики до « » 20 г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технология производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.).

1. Цель практики

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания 3», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: - стационарная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

4. Тип практики

технологическая практика

5. Место проведения практики

Базами практики являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

6. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|---|
| Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения | ПК-5.3. Разрабатывает мероприятия по обеспечению качеством продукции и услуг | Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов |
| | | Уметь: -рассчитывать и анализировать |

| Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование) | Индикаторы достижения компетенций (код и наименование) | Планируемые результаты обучения |
|--|--|--|
| технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5) | | показатели качества |
| | ПК-5.4. Разрабатывает мероприятия по выполнению сотрудниками предприятия общественного питания стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг. | Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции |
| | | Знать: - нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий питания |
| | | Уметь: - использовать теоретические знания в производственной деятельности |
| | | Владеть: -современными информационными технологиями |
| | ПК-5.5. Разрабатывает организационно-управленческие решения по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, на основании ГОСТов и стандартов, регламентирующих деятельность предприятий общественного питания | Знать: -прогрессивные способы организации производства |
| | | Уметь: -находить рациональные и оптимальные технологические режимы |
| | | Владеть: - навыками работы с действующей нормативной и справочной документацией |

7. Структура и содержание практики

| Вид учебной работы | Этапы практики | Семестр | Объем, ч. | Баллы | Формы текущего контроля (наименование оценочного средства) |
|---|---|---------|-----------|-------|--|
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя | Составление плана работы, задание на практику | 6 | 2 | - | - |
| Промежуточная аттестация | - | 6 | 0,2 | - | - |
| Контактная работа | Консультации | 6 | 2,2 | - | - |
| Иные формы | Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике | 6 | 108,8 | - | - |
| Форма (формы) отчетности по практике | | | | | Отчет по практике |
| Итого: | | | 108 | | |

8. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

9. Методические указания

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

Обязанности студента на практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

Обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

Обязанности руководителя практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в соответствии с программой и календарным планом;

- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

10. Оценочные средства

10.1. Паспорт оценочных средств

| Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|---|--|
| Способен применять знание основ организации деятельности предприятий питания для контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений, для контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (ПК-5) | Вопросы к зачету с оценкой № 1-33 Отчет по практике |

10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости

10.2.1.

Задание на практику

(наименование оценочного средства)

Типовой пример задания

Задание на производственную практику, заключается в последовательном изложении пунктов с 1 по 4 для того предприятия общественного питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия общественного питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензии).

2. Организация работы (организация работы складского хозяйства, организация работы и производственная программа мясорыбного цеха, организация работы и производственная программа овощного цеха, организация работы и производственная программа горячего цеха, организация работы и производственная программа холодного цеха)
3. Составление калькуляционных карт на 4 блюда из меню предприятия.
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

Краткое описание и регламент выполнения

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации

10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

| № п/п | Вопросы к зачету с оценкой |
|--------------|---|
| 1. | Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи. |
| 2. | Соблюдение стандартов личной гигиены работников. |
| 3. | Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений. |
| 4. | Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря. |
| 5. | Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания. |
| 6. | Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности. |
| 7. | Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации. |

| | |
|-----|--|
| 8. | Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования. |
| 9. | Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению. |
| 10. | Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов. |
| 11. | Технология планирования меню для различных видов обслуживания. |
| 12. | Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара. |
| 13. | Техника декорирования различных видов ресторанных блюд. |
| 14. | Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки. |
| 15. | Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов. |
| 16. | Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни. |
| 17. | Принципы планирования и организации производства. |
| 18. | Методы контроля за качеством обслуживания клиента. |
| 19. | Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию. |
| 20. | Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию. |
| 21. | Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов. |
| 22. | Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков. |
| 23. | Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа. |
| 24. | Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье. |
| 25. | Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов. |
| 26. | Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы). |
| 27. | Процедура работы официантов при расчете с клиентами. |
| 28. | Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт). |
| 29. | Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах. |
| 30. | Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах. |
| 31. | Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана. |
| 32. | Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей. |
| 33. | Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана. |

| Форма проведения промежуточной аттестации | Критерии и нормы оценки | |
|---|----------------------------|--|
| Зачет с оценкой | «отлично» 85-100 баллов | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
| | «хорошо» 70-84 балла | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. |
| | «удовлетворительно» 55-69 баллов | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала |
| | «неудовлетворительно» 0-54 балла | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале |

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

11.1. Обязательная литература

| № п/п | Авторы, составители | Заглавие (заголовок) | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС |
|----------|--|---|---|-------------|---|
| 1 | Н.Д. Торопова | Организация производствана предприятии общественного питания | Учебное пособие | 2019 | ЭБС «Лань» |
| 2 | Т.Р. Любецкая | Организация обслуживания в индустрии питания | Учебник | 2019 | ЭБС «Лань» |
| 3 | М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников | Электротепловое оборудование индустрии питания | Учебное пособие | 2020 | ЭБС «Лань» |

11.2. Дополнительная литература

| № п/п | Авторы, составители | Заглавие (заголовок) | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС |
|----------|--|---|---|-------------|---|
| 1 | С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов | Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения | Учебник | 2017 | ЭБС «Лань» |
| 2 | А. Б. Киладзе | Товароведение и экспертиза животного сырья | Учебное пособие | 2017 | ЭБС «IPRbooks» |

11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=viewlink&cid=1790
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

| № п/п | Наименование ПО | Реквизиты договора (дата, номер, срок действия) |
|-------|-----------------|--|
| 1 | Windows | Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно |
| 2 | Office Standart | Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно |

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

| № п/п | Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории) | Перечень основного оборудования |
|-------|--|---|
| 1 | Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807) | Экран телевизионный, ширма, проекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок |
| 2 | Помещение для самостоятельной работы студентов Г-401 | Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет |