

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования Новосибирский государственный аграрный университет

Утверждаю:
Декан биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев



« 12 » 20 18 г.

Программа производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности)

Уровень профессионального образования - бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная / заочная

Курс 3/4 Семестр 6/ 8




Дифференцированный зачет 6/8 семестр

Новосибирск 2018


ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 г. №1332.

Разработчики:

	Тарабанова Е.В.
	Ворожейкина Н.Г.
	Гаптар С.Л.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции « 17 » 01 20 18 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой, к.т.н., доцент  Гаптар С.Л.

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

« 23 » 01 20 18 г., протокол № 1

Председатель учебно-методического совета, д.б.н., профессор

	Кочнева М.Л.
---	--------------

ВВЕДЕНИЕ

Программа производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1332.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания производственная практика относится к части «практики» Блока 2 «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» основной образовательной программы бакалавриата. и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики – практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является формирование у бакалавров общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение профессиональными умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- расширение знаний студентов в области организации производства и обслуживания, управления предприятиями общественного питания и пищевой промышленности;
- углубление и закрепление в производственных условиях знаний студентов, приобретенных в процессе обучения при изучении специальных и общепрофессиональных теоретических дисциплин: организации производства и обслуживания, проектирования, экономики и управления предприятиями общественного питания и пищевой промышленности;
- изучение технологического оборудования в предприятии и выявление влияния его на формирование качества готовой продукции;
- приобретение опыта организации производственных процессов и осуществления их контроля, приобретение опыта в постановке научно-исследовательских работ
- изучение ассортимента продукции, методов и форм контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- выявление влияния технологического оборудования и применяемых в предприятии технологий на формирование качества готовой продукции и эффективность работы предприятия;
- сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики: стационарная и выездная.

Стационарная практика проводится на базе кафедры технологии и товароведения пищевой продукции (учебно-исследовательская лаборатория быстрого питания «Блинница», лаборатория общественного питания, лаборатория мяса) и подразделений университета (комбинат общественного питания), либо в профильных организациях, расположенных на территории г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Выездная и выездная практики проводятся на базе подразделений университета, а также профильных организаций, расположенных вне г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

2 МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) относится к вариативной части Блока 2 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение производственной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Кондитерское производство», «Процессы и аппараты пищевых производств». Производственная практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК – 7);
- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК – 3).

Планируемые результаты прохождения производственной практики обучающимися представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
	Умение анализировать производственную и научную деятельность организации. Знание хозяйственной деятельности предприятия питания,	ОК -7

	организации учетной и экономической работы, методики анализа итогов и планирования показателей работы на новый период	
	Знание нормативных и инструктивных документов, которыми предприятие общественного питания руководствуется в процессе работы	ОК - 7
	Знание структуры управления предприятием общественного питания. Знание основных функций специалистов предприятия общественного питания (инженер-технолог, заведующий лабораторией, зав. производством, бригадира) выполняемых в ходе производственной деятельности. Знание принципов подбора и расстановки кадров, порядка приема на работу.	ОК - 7
	Знание ассортимента выпускаемой продукции и технологии приготовления отдельных изделий. Владение навыками калькуляции при составлении технологических карт выпускаемой продукции (готовая продукция, полуфабрикат, другая продукция, выпускаемая данным предприятием пищевой промышленности)	ОК - 7
	Умение работать с технической документацией. Владение практическими навыками в технологии приготовления пищи, а также в решении конкретных производственных задач	ОК - 7
	Умение планировать производство, составлять плановое меню предприятия, рассчитывать количество необходимого сырья, получение продуктов и распределение их между цехами, отпуск готовой продукции	ОК - 7
	Владение практическими навыками рационального размещения предприятия общественного питания, (место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения, обслуживаемый контингент и т.д.)	ОК - 7
	Знание принципов обеспечения безопасности пищевой продукции	ОК - 7
	Владение навыками рационального использования продовольственных ресурсов на предприятии: внедрение новых рецептур блюд и изделий из сырья, отпуск сложных гарниров, отпуск блюд и изделий полупорциями или уменьшенными порциями	ОК - 7
	Владение навыками подготовки торгового зала к обслуживанию (подготовка предметов сервировки, приборов предварительная сервировка столов) и особенности подготовки проведения банкетов и торжеств	ОК - 7
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	ПК - 3
	Знание передового опыта работы предприятий пищевой промышленности в мире	ПК - 3
3	Умение анализировать условия труда и прогнозировать отрицательные последствия нарушения производственной санитарии	ПК - 3

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится к блоку Б.2 "Практики" основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение научно-исследовательской работы базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Кондитерское производство», «Процессы и аппараты пищевых производств». Научно-исследовательская работа обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5. ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса производственная практика - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 6 семестре 3-го курса обучения (очная форма обучения) и 8 семестре 4-го курса (заочная форма обучения). Общая трудоёмкость производственной практики составляет 4,5 зачетных единиц (162 часа), продолжительностью 5 недель.

Таблица 2 - Разделы (этапы) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности	ОК-7, ПК-3
2	производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике	ОК-7, ПК-3

В процессе прохождения производственной практики - практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент выполняет полученное индивидуальное задание на прохождение производственной практики, разработанное руководителем практики от Новосибирского ГАУ, выполняет рабочий график (план) проведения практики. При прохождении практики в профильной организации индивидуальное задание, рабочий график (план) проведения практики согласуется с руководителем практики от организации.

В период прохождения практик студент выполняет отчет по производственной практике – практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Структура отчета по производственной практике включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (организационный раздел, технологический раздел, организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии);
- выводы;
- список использованных литературных источников;
- приложения (при необходимости).

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы и предложения, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы научно-исследовательской работы.

Введение содержит краткую оценку современного состояния рассматриваемой научной или научно-технической проблемы и обоснование необходимости проведения данной работы, а также отражает актуальность работы, четко изложенные цель и задачи исследований. Введение должно быть кратким (1,5 -2 страницы).

1 Организационный раздел

1.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

общественного питания включает краткий анализ организационно-экономической структуры предприятия общественного питания: тип, класс предприятия питания, количество посадочных мест в зале, специализация данного предприятия, его местонахождение, методы обслуживания, режим работы, ассортимент и объем выпускаемой продукции, перспективы развития.

Бакалавр должен составить правовую характеристику предприятия (базы практики): определить является ли предприятие юридическим лицом; изучить документы, регламентирующие правовой статус данного предприятия.

Студенту, проходящему производственную практику в предприятии, являющемся звеном (элементом) сети предприятий общественного питания, необходимо провести анализ рационального размещения данного предприятия, занимаемое место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения.

1.2 Структура управления производственным процессом

Изучить и предоставить в отчете схему и краткий анализ структуры управления предприятия общественного питания. Ознакомиться с правами и обязанностями заведующего производством, инженера – технолога, администратора, заместителя директора предприятия.

Ознакомиться с принципами подбора и расстановки кадров, порядком приема на работу.

Изучить и оценить стиль руководства и личных деловых качеств руководителя, его организаторских способностей. Перечень основных вопросов, которые приходится решать руководителю. Анализ его рабочего дня.

1.3 Организация снабжения, складского, тарного, весового хозяйства

Изучить систему организации продовольственного снабжения предприятия товарами, сырьем полуфабрикатами. Описать систему договорных взаимоотношений предприятия и поставщиков, указать, кто и в какие сроки составляет заявку на поставку сырья (полуфабрикатов). Проанализировать выполнение заявок и соблюдение сроков поставки. Предоставить в отчете заявку на поступление сырья (полуфабрикатов) на предприятие.

Изучить организацию тарного хозяйства: условия хранения и ремонта тары, учета тары и организацию тарного хозяйства на предприятии, ведение отчетности по таре.

1.4 Организация производства продукции

Изучить технологический процесс производства кулинарной продукции на предприятии - базе практики. Составить схемы или предоставить фотографии цехов с расстановкой оборудования. Изучить организацию рабочих мест, провести анализ, разработать предложения по их усовершенствованию.

Участвовать в планировании производства: составить и привести в отчете плановое меню предприятия, рассчитать количество необходимого сырья, получение продуктов из кладовой и распределение их между цехами, отпуск готовой продукции

Ознакомиться с работой инвентаризационной комиссии: документальное оформление снятия остатков продукции, составление акта на списание непригодной для эксплуатации кухонной посуды и инвентаря.

Принимать участие в контроле над соблюдением технологии приготовления пищи, норм вложения сырья, разнообразием ассортимента, соблюдением санитарно-гигиенического режима, условий и сроков хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции.

1.5 Организация обслуживания потребителей

Практикант должен ознакомиться со структурой обслуживания и организацией потребления пищи на данном предприятии. Дать характеристику торговой группы помещений: особенности интерьера, расстановку оборудования в зале.

Охарактеризовать обслуживаемый контингент потребителей, формы и методы обслуживания. Провести наблюдение за интенсивностью потока потребителей по часам. Определить коэффициент загрузки зала и оборачиваемость мест за один час.

Ознакомиться с порядком подготовки торгового зала к обслуживанию (санитарная уборка, подготовка предметов сервировки, специй и приборов, цветов, предварительная сервировка столов). Особенности подготовки проведения банкетов и торжеств.

Изучить рекламу предприятия. Определить долю средств, выделяемых на нее в общем объеме товарооборота предприятия. Разработать сценарий презентации блюда, изделия напитка.

2. Технологический раздел

Дать анализ имеющейся в предприятии общественного питания нормативной документации, регламентирующей производственно торговый процесс (сборники рецептур, технико-технологические карты, ТУ и стандарты предприятия).

Привести в отчете и проанализировать меню с позиции соответствия типу и классу предприятия. Указать имеется ли меню сезона, дня, бизнес-ланча, шведского стола и др. Имеются ли фирменные блюда. Кем они разрабатываются. Порядок их утверждения.

Принять участие в разработке технико-технологических карт и ознакомиться с калькуляционными картами. Принять участие в бракераже пищи. Описать ведение бракеражного журнала.

3. Охрана труда в предприятии общественного питания

Необходимо изучить состояние условий труда на данном предприятии.

Бакалавр должен иметь четкое представление о состоянии охраны труда на предприятии, а именно:

- о наличии и сроках ведения санитарно-технических паспортов;
- о состоянии обучения работников по безопасности рабочего процесса (периодичность проведения инструктажа и др. форм обучения).
- о характере травматизма и профессиональных заболеваний.

4. Организация работы по соблюдению санитарии и гигиены в предприятии

Изучить состояние профилактики пищевых отравлений на предприятии, графики прохождения медосмотров, наличие условий для соблюдения личной гигиены, выполнение санитарных требований к помещению, оборудованию, наличие условий и соблюдение сроков хранения сырья, готовой продукции.

Наличие и санитарное состояние бытовых помещений: гардероб уличной одежды, санпропускники, комнаты питания, бельевые, медицинский пункт, санузлы, умывальные и другие помещения.

Выводы формулируются по результатам анализа вопросов, предусмотренных задачами исследований в индивидуальном задании, они являются итогом выполненной работы. Выводы должны быть краткими, четко сформулированными в виде отдельных пунктов, иметь законченный характер. Выводы должны излагаться так, чтобы суть работы была понятна без чтения основного текста.

Список использованной литературы включает все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор работы в процессе ее выполнения и написания. Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других

авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов

Приложения. В приложения следует включать вспомогательный материал: протоколы и акты исследований, детальное описание аппаратуры и приборов, использованных в экспериментах; таблицы со вспомогательными цифровыми данными, промежуточные расчеты, алгоритмы математической обработки результатов и т.д.

Приложения необходимо располагать в порядке ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих его страницах.

Приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «Приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический заголовок.

6. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Руководство практикой - практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студента в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедры технологии и товароведения пищевой продукции биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

До начала практики практиканты должны пройти медицинский осмотр и продлить или оформить личную медицинскую книжку согласно Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор Новосибирского ГАУ с организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, в котором организации определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в установленном порядке в отделе практик и трудоустройства Новосибирского ГАУ.

Без санитарных книжек и инструктажа по технике безопасности студенты к работе не допускаются.

Куратор направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и преподаватели, отвечающие за проведение производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), устанавливают контакт с руководителями предприятий (баз практик) и договариваются о прохождении производственной практики бакалаврами.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации договора деканатом выдается направление на практику.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в установленные сроки оформляют и защищают отчет.

7. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру технологии и товароведения пищевой продукции отчет по производственной практике - практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, к которому прилагают следующие документы:

1. Копию письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации).
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации.
3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации.
4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
5. Характеристику с места прохождения практики с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики (приложение 4), или выпиской из журнала по ТБ.
6. Аттестационный лист, заверенный руководителем практики от профильной организации
7. Рецензию на отчет по производственной практике от руководителя практики от Новосибирского ГАУ.

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении к программе.

Объем отчета о прохождении производственной практики составляет до 25-30 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 6. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ не менее чем за 10 календарных дней до проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) дает рецензию на отчет и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики (отчет, отзыв, характеристика, аттестационный лист, график практики, рецензия на отчет) после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам прохождения производственной практики – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по производственной практике – практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности учитываются:

- результаты обучения по практике,
- объем выполнения индивидуального задания практики,
- замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации;
- четкость оформления документов,
- рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ;
- правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения практики.

1. Классификация продукции общественного питания
 2. Назовите организационные формы предприятий общественного питания
 3. Основное оборудование применяемое в предприятии. Принципы расстановки оборудования
 4. Управления предприятием общественного питания. Функции руководителя
 5. Основная нормативная документация, регламентирующая деятельность предприятия общественного питания
 6. Методы планирования деятельности предприятий общественного питания
 7. Методы управления персоналом, система подбора и передвижения кадров
 8. Изучение деятельности контролирующих организаций
 9. Входной контроль качества продукции, условий хранения и размещения товаров и других факторов, влияющих на сохранность качества.
 10. Изучение качества продукции, реализуемой предприятием общественного питания.
 11. Факторы, влияющие на качество продуктов питания.
 12. Соответствие специализации данного предприятия, его местонахождения, методов обслуживания, режима работы, ассортимента и объема выпускаемой продукции типу и классу.
 13. Анализ рационального размещения предприятия общественного питания
 14. Система организации продовольственного снабжения предприятия товарами, сырьем полуфабрикатами.
 15. Технологические процессы производства кулинарной продукции в предприятии.
 16. Организация рабочих мест в предприятии общественного питания.
- Предложения по их усовершенствованию.
17. Планирование производства: плановое меню предприятия.
 18. Характеристика торговой группы помещений: особенности интерьера, расстановку оборудования в зале.
 19. Охарактеризовать формы и методы обслуживания
 20. Этапы разработки технико-технологических карт и калькуляционных карт.

Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; <http://nsau.edu.ru/file/126971>: режим доступа свободный

9. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная литература

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; Под. ред. А.И. Мглинца // Учебник – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
2. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие для вузов. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 720 с.

3. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – СПб.: «Феникс», 2011. – 373 с.
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

Нормативная литература

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие технические требования.
5. ГОСТ Р 50935—2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
7. ГОСТ Р 53995—2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

Ресурсы сети "интернет"

1. <http://www.edu.ru/>
2. <http://www.vgosvpo.ru>
3. <http://www.nsau.edu.ru>
4. <http://vak.ed.gov.ru/>
5. <http://tuningrussia.org/>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В В ходе прохождения производственной практики – практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся могут использовать синхронную и асинхронную связь через сеть ИНТЕРНЕТ с руководителем практики.

11. БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В случае прохождения практики в профильной организации студентам и руководителям практики предоставляется возможность использования материально-технической базы и документации, необходимых для выполнения студентами программы производственной практики, согласно п.2.5 Договора на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, заключенного с организацией.

При прохождении практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

А-7 «Учебно-исследовательская лаборатория быстрого питания «Блинница»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Аппарат блинный «Масленица», Блинница JB-35-2 ERGO, холодильник INDESIT, витрина холодильная Juka-180, кофемашина, микроволновая печь(2 шт), миксер для молочных

коктейлей, термопот Sakura, кипяtilьник чай-кофе, весы электронные настольные «Капля», весы CAS SW-11-05, плита электрическая De Luxe, электроплитка, барная стойка, стулья барные(6 шт), 32 посадочных мест).

ЛОП 1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свяга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.);

ЛТМ 1 «Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСИ, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт).

3-120 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования(Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, афрометр, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»);

3-124 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ариометр АСТ-25-15 для сахара, ариометр АСП-1 0-10 для спирта)

3-125 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Инфракпид-61. Центрифуга СМ-6МТ, морозильная камера «NORD» (2 шт.);

3-313 «Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка)

3-318 «Учебно-исследовательская лаборатория микробиологии и безопасности пищевой продукции»: Аудитория для лабораторных работ (Термостат суховоздушный ТС-80-01-ММ-Ч, водяная многоместная баня УТ-4304Е, pH-метр, весы электронные общего назначения МК_А, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, микроскоп микромед 4 шт., холодильник «Бирюса», облучатель бактерицидный бытовой ОББ-92-У, рециркулятор дезар проточный, дистиллятор, 10 световых микроскопов Levenhuk 720B);

Ректору Новосибирского ГАУ
Денисову А. С.

Уважаемый Александр Сергеевич!

_____ готово принять на практику следующих

название предприятия

студентов на период:

№	Ф.И.О.	Курс	Направление подготовки	Период практики	Руководитель практики от предприятия
1.			19.03.04 Технология продукции и организация общественно го питания		

.

Руководитель предприятия _____

Ф.И.О.

подпись

М.П.

Дата

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____ Технологии и товароведения пищевой продукции _____

Утверждаю _____ « _____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

студенту _____ группы _____

Биолого-технологического факультета.

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____

(уровень бакалавриата) профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

Задачи _____

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Дата выдачи задания _____

Задание принял к исполнению _____

(дата, подпись студента)

Согласовано:

Руководитель практики от профильной организации: _____ / _____ /
(подпись)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____ Технологии и товароведения пищевой продукции _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ / _____ /

« ____ » _____ г.

**Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

Студента _____ курса _____ группы _____

Направление _____ 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания _____

(уровень бакалавриата) Профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики: с « ____ » _____ г.

по « ____ » _____ г.

**Планируемые работы производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении (нужное подчеркнуть)
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	<i>выполнено</i> <i>не выполнено</i>
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Раздел отчета по практике «Работа, выполненная в период практики»	<i>выполнено</i> <i>не выполнено</i>
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	<i>выполнено</i> <i>не выполнено</i>
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	<i>выполнено</i> <i>не выполнено</i>
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	<i>выполнено</i> <i>не выполнено</i>

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Руководитель практики от профильной организации: _____ / _____ /
(подпись)

Практикант _____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата); профиль Технология и организация ресторанного дела
по результатам производственной практики (практики по получению профессиональных
умений и опыта профессиональной деятельности)
период прохождения практики _____

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
3	Трудовая дисциплина	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
4	Качество выполняемых работ	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>

Результаты обучения по практике

- *высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень*
(нужное подчеркнуть)

Заключение:

индивидуальное задание выполнено: (в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)
(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

Руководитель практики от профильной организации _____/Ф.И.О./

Дата, подпись, печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - производственная практика

Тип производственной практики - Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Семестр: ____

____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)

профиль Технология и организация ресторанного дела

в организации _____

наименование организации

в объеме _____ час. с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

Уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций (ОК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Умение анализировать производственную и научную деятельность организации. Знание хозяйственной деятельности предприятия питания, организации учетной и экономической работы, методики анализа итогов и планирования показателей работы на новый период	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Знание нормативных и инструктивных документов, которыми предприятие общественного питания руководствуется в процессе работы	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Знание структуры управления предприятием общественного питания. Знание основных функций специалистов предприятия общественного питания (инженер-технолог, заведующий лабораторией, зав. производством, бригадира) выполняемых в ходе производственной деятельности. Знание принципов подбора и расстановки кадров, порядка приема на работу.	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Знание ассортимента выпускаемой продукции и технологии приготовления отдельных изделий. Владение навыками калькуляции при составлении технологических карт выпускаемой продукции (готовая продукция, полуфабрикат, другая продукция, выпускаемая данным предприятием пищевой промышленности)	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Умение работать с технической документацией. Владение практическими навыками в	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень</i>

	технологии приготовления пищи, а также в решении конкретных производственных задач	<i>Недостаточный уровень</i>
	Умение планировать производство, составлять плановое меню предприятия, рассчитывать количество необходимого сырья, получение продуктов и распределение их между цехами, отпуск готовой продукции	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Владение практическими навыками рационального размещения предприятия общественного питания, (место в общей структуре сети, соответствие режима работы спросу населения, обслуживаемый контингент и т.д.)	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Знание принципов обеспечения безопасности пищевой продукции	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками рационального использования продовольственных ресурсов на предприятии: внедрение новых рецептур блюд и изделий из сырья, отпуск сложных гарниров, отпуск блюд и изделий полупорциями или уменьшенными порциями	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	Владение навыками подготовки торгового зала к обслуживанию (подготовка предметов сервировки, приборов предварительная сервировка столов) и особенности подготовки проведения банкетов и торжеств	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
Владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3)	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>
	Знание передового опыта работы предприятий пищевой промышленности в мире	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Не достаточный уровень</i>
	Умение анализировать условия труда и прогнозировать отрицательные последствия нарушения производственной санитарии	<i>Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень</i>

Уровень сформированности компетенций (нужное подчеркнуть):

Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ____ __ 201__ г.

Рецензия на отчет
по производственной практике
(практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
студента _____ группы БТФ _____ (ФИО)
Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Дата _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА Технологии и товароведения пищевой продукции

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____. _____. 20__ г. по _____. _____. 20__ г.

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: научный руководитель

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20__