

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет»

Кафедра пищевой биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной биотехнологии и
инженерии

В.Г. Коротков

(подпись, расшифровка подписи)

"25" декабря 2015 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.В.П.3 Преддипломная практика»

Вид производственная практика
учебная, производственная

Тип преддипломная практика

Способ проведения стационарная
стационарная практика, выездная практика

Форма непрерывная
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Год набора 2016

1074793

**Программа практики «Б.2.В.П.3 Преддипломная практика» /сост.
Х.Б. Дусаева - Оренбург: ОГУ, 2016**

© Дусаева Х.Б., 2016
© ОГУ, 2016

Содержание

1 Цели и задачи освоения практики.....	4
2 Место практики в структуре образовательной программы.....	4
3 Требования к результатам обучения по практике	6
4 Трудоемкость и содержание практики	7
4.1 Трудоемкость практики	7
4.2 Содержание практики	7
5 Учебно-методическое обеспечение практики.....	9
5.1 Учебная литература	9
5.2 Интернет-ресурсы.....	10
5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий	
6 Материально-техническое обеспечение практики.....	10
Лист согласования рабочей программы практики.....	11
Дополнения и изменения в рабочей программе практики	
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики:

- углубление теоретической подготовки студентов, пополнение новыми сведениями о современных технологиях, использовании нового оборудования;
- приобретение практических навыков при осуществлении конкретных технологических процессов;
- приобретение практических навыков исследовательской работы и компетенций;
- опыт самостоятельной профессиональной деятельности студентами;
- сбор материала, имеющих какое-либо отношение к выпускной квалификационной работе.

Задачи:

- ознакомление с основными и вспомогательными производствами отрасли;
- изучение вопросов организации и планирования производства;
- анализ качества управления хозяйственными процессами, протекающими на предприятии (в организации);
- овладение профессионально- практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда;
- изучение разных сторон профессиональной деятельности инженера – технолога;
- закрепление, углубление теоретического материала дисциплин, сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока 2 «Практики»

Пререквизиты практики: *Б.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, Б.2.В.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Б.2.В.П.2 Научно-исследовательская работа*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения практики

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
Знать: основы проведения научных исследований, анализа полученных результатов Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, делать обоснованные выводы Владеть: методами исследований, позволяющими проводить научные направления, оптимизировать производственные процессы	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знать: отечественный и зарубежный опыт по производству различных продуктов общественного питания Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знать: методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований Уметь: осуществлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов,

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения практики	Компетенции
публикаций, владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований Владеть: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знать: требования к проектированию, реконструкции предприятий Уметь: проводить компоновку помещений, рассчитывать общую площадь проектируемого предприятия Владеть: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знать: оборудование, используемое для производства продуктов питания, основные требования к предприятиям общественного питания Уметь: читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией Владеть: готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий общественного питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знать: основы проектирования предприятий общественного питания, ресторанов национальной кухни, специального питания Уметь: оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Постреквизиты практики: *Отсутствуют*

3 Требования к результатам обучения по практике

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методы проведения научных исследований, обработки, анализа полученных результатов Уметь: проводить исследования по конкретной методике и анализировать результаты экспериментов, делать обоснованные выводы и предложения производству Владеть: основными методами исследований, позволяющими проводить перспективные научные направления, оптимизировать, модернизировать производственные процессы на научной основе	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знать: современные достижения науки, техники, технологии, отечественный и зарубежный опыт по производству различных продуктов общественного питания Уметь: изучать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: способностью систематизировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
Знать: современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного и животного сырья Уметь: работать в компьютерной среде с различными операционными системами и базами данных, пакетами прикладных программ по статистике, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций Владеть: современными технологиями получения информации о достижениях науки в заданной сфере деятельности, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
Знать: основные требования к проектированию ресторанов, столовых, кафе, монтажу оборудования Уметь: контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания Владеть: способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования в соответствии с требованиями нормативной документации, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знать: особенности проектирования предприятий, основные принципы размещения предприятий общественного питания Уметь: определять площадь, проводить компоновку производственных, складских, вспомогательных помещений с удобной взаимосвязью с целью проведения всех технологических процессов производства вплоть до получения готовой продукции Владеть: готовностью осуществлять поиск, выбор, использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологическо-	ПК-28 готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
го проекта, выполненного проектной организацией, уметь анализировать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
Знать: особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Уметь: вести деловые переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать и анализировать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта, предлагать свои варианты Владеть: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	324	324
Контактная работа:	15,25	15,25
Консультации	5	5
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	10	10
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Самостоятельная работа:	308,75	308,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	диф. зач.	

4.2 Содержание практики

Этап №1 Организационно-методические основы преддипломной практики Организация практики. Собрание по поводу прохождения преддипломной практики. Обязанности студентов в период практики. Содержание работы студентов во время подготовки к практике.

Этап № 2 Подготовительный этап Проводится инструктаж по технике безопасности на предприятии. Студенты знакомятся с предприятием.

Этап № 3 Учебно-производственный этап Сбор, обработка и систематизация материала. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями (лабораторий микробиологического контроля или подобных). Изучение, анализ

технологических процессов производства продукции, основного технологического оборудования, используемого при реализации технологий, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): экономическими, производственными, обслуживающими и др. Выполнение производственного задания. Самостоятельная работа.

Этап № 4 Обработка и анализ полученной информации Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике, утверждение всех отчетных материалов, защита отчета по преддипломной практике.

Договор на базы практики заключен со следующими организациями:

- ООО «Сладкая жизнь», г. Оренбург.
- ИП Суслов ЮА Кафе-Бар «Старина Миллер», г. Оренбург.
- Филиал «ОУпООП» ООО «Газпром питание», г. Оренбург.

Студенты могут выбрать другие организации для прохождения практики, заключив договор между университетом и организациями, форма которого имеется на сайте ОГУ. Следует учесть, что практика должна проходить на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами. Студенты, работающие по специальности, могут проходить преддипломную практику по месту работы в случае согласования места прохождения практики с руководителем практики или руководителем кафедры.

Подготовка к практике Знакомство с отчетными материалами прошлых лет. Программа изучения предприятий. Инструктаж по технике безопасности.

Проведение практики Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами, техническими условиями, согласно которым осуществляется производство продуктов питания, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции, основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий.

В процессе прохождения преддипломной практики студент обязан изучить технологический процесс производства продуктов общественного питания, организацию теххимического контроля за качеством готовой продукции, правила технической эксплуатации оборудования, изучить мероприятия по охране труда, вопросы техники пожарной безопасности и охраны окружающей среды.

Изучить функции основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, особенно специализированных лабораторий (например, лаборатории микробиологического контроля или подобных). Составить список имеющегося специализированного лабораторного оборудования с краткой его характеристикой, ознакомиться с используемыми методами исследований и анализов в лабораториях предприятия. При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, необходимо обратить внимание на наличие средств механизации и автоматизации производства.

При прохождении преддипломной практики рассмотреть методы оценки свойств основного и вспомогательного сырья и продуктов питания. Провести анализ результатов проведенных исследований, сделать обоснованные выводы.

Обработка материала. Подготовка отчета

Исследование завершается анализом полученной информации, обобщением результатов проведенных исследований, составлением сводного текстового отчета, его оформлением.

Форма отчета практики выполняется согласно стандартам ОГУ (на сайте ОГУ).

Примерная структура отчета по преддипломной практике

Отчет состоит из следующих разделов: содержание, введение, разделы отчёта, заключение, список использованных источников.

В «Содержание» приводятся наименования всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеются) с указанием номеров страниц, на которых начинаются эти структуры отчета.

Во «Введение» указываются цель и задачи практики, сроки проведения практики, место проведения практики.

Разделы отчета по преддипломной практике

- 1 Характеристика предприятия общественного питания.
- 2 Сырье, материалы, используемые при производстве продукции.
- 3 Особенности организации работы цехов предприятия общественного питания (горячего, холодного, мясного, рыбного, кондитерского).
- 4 Особенности технологии производства продуктов общественного питания.
- 5 Отходы при производстве продуктов общественного питания.

6 Индивидуальное задание. Например, организация производства и обслуживание в ресторанах национальной кухни, организация производства и обслуживание в баре, и т.д.

В «**Заключение**» отчёта обсуждаются результаты материала, делаются предложения для производства.

В «**Списке использованных источников**» указываются все учебники, методические пособия, практикумы, определители и другие источники, которые использовались во время прохождения преддипломной практики.

Структура отчета по согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения преддипломной практики может меняться.

По усмотрению руководителя практики от университета вместо разделов тематического плана студенту может быть предложено более глубокое изучение тех разделов, которые связаны с выбранной темой выпускной квалификационной работы. Например, технико-экономическое обоснование целесообразности строительства проектируемого предприятия. Организационно-технологическая часть и т.д.

Каждый раздел начинается с нового листа. Отчет оформляется в соответствии с требованиями СТО «Работы студенческие. Общие требования». Отчет по практике должен содержать 25 – 40 страниц.

При сборе материалов и составлении отчета особое внимание следует уделять специализированным литературным источникам (регламентам, технологическим инструкциям, техническим условиям, паспортам на оборудование и т.п.), имеющимся в библиотеке предприятия, поскольку предусматривается использование этих материалов в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.

Следует уделить внимание экономическим вопросам организации производства, так как в настоящее время уровню рентабельности и прибыльности производства уделяется первостепенное значение. При возможности следует ознакомиться со всей документацией экономического плана (расчет экономической эффективности, определение уровня рентабельности, данные по маркетинговым исследованиям и т.п.).

После окончания сроков практики и оформления отчета по практике в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю практики.

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, анализировать возможные пути решения поставленных задач.

Студенты, не выполнившие программу преддипломной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, установленном Уставом ОГУ.

5 Учебно-методическое обеспечение практики

5.1 Учебная литература

- Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / под ред. А.Т. Рагушного. - Изд-во «Дашков и Ко », 2016. – 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. – М.: Дашков и Ко, 2015. – 416 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=230055&sr=1>

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с. - ISBN 978-5-16-100390-9. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

- Кутырев, Г. А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г. А. Кутырев, Е. В. Сысоева; М-во образ. и науки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИ-ТУ, 2012. – 84 с. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=258411

- Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. – М. : ИНФРА-М, 2014. – 318 с. – ISBN 978-5-16-100741-9. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>.

- Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Электрон. текстовые данные - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 206 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К°", 2013. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>

- Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 107 с. - ISBN 978-5-91131-899-4.

- Технология продукции общественного питания [Текст]: учебное пособие/под ред. Л.П. Липатовой. – Москва: Форум, 2012. - 392 с. - ISBN 978-5-91134-384-2.

5.2 Интернет-ресурсы

- Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: - <http://www.e-ng.ru>. В портале представлена новейшая научно-техническая литература технологии и организации общественного питания.

- Официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией в методов исследования свойств сырья: <http://www.cntd.ru/>.

- Портал о качестве, безопасности пищевой продукции, содержит информацию об ассортименте, производителях, методах анализа российских пищевых продуктах и сырье: <http://www.myaso-portal.ru>.

5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

- пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint).

6 Материально-техническое обеспечение практики

- Оборудование кафедры ПБТ. Производственное и лабораторное оборудование ИП Суслов ЮА Кафе-Бар «Старина Миллер», г. Оренбург, ООО «Сладкая жизнь» г. Оренбург, филиала «ОУпООП» ООО «Газпром питание», г. Оренбург.

Используется следующее оборудование: жарочный шкаф, холодильная камера, производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок), кухонная и столовая посуда, электрочайник, микроволновая печь, электромиксер, весы настольные, шкаф вытяжной стандартный ШВР-1,13, весы электронные лабораторные АСОМ JW-300 ГР, прибор рН-метр РН50, термостат ТС-1/80 СПУ, электрическая плита, фотоэлектроколориметр КФК-3, шкаф сушильный СЭШ-3М, эксикатор, рефрактометр ИРФ-454Б2М, центрифуга лабораторная медицинская ЦЛМН-Р10-01 «Электрон», пароконвектомат, электрофритюрница, электропароварка, химические реактивы, лабораторная химическая посуда.

К программе практики прилагается:

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

ЛИСТ

согласования программы практики

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Практика: Б.2.В.П.3 Преддипломная практика

Форма обучения: очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2016

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 4 от "6" ноября 2016 г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

подпись

расшифровка подписи

В.П. Попов

Исполнители:

Доцент

должность

подпись

расшифровка подписи

Х.Б. Дусаева

должность

подпись

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

код наименование

личная подпись

расшифровка подписи

В.П. Попов

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки

личная подпись

расшифровка подписи

Н.Н. Грицай

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ

личная подпись

расшифровка подписи

Е.В. Дырдина