Минобрнауки России

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

Кафедра пищевой биотехнологии

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Вид *учебная практика*
учебная, производственная

Тип практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения *стационарная, выездная*
стационарная практика, выездная практика

Форма *дискретная по видам практик*
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
Заочная

Год набора 2017

1340885

Программа практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "19" 01 2017 г.

Заведующий кафедрой
Кафедра пищевой биотехнологии _____ В.П. Попов
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент _____ Х.Б. Дусаева
должность *подпись* *расшифровка подписи*

_____
должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
_____ В.П. Попов
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
_____ Н.Н. Грицай
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ Т.М. Крахмалева
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации 49769

© Дусаева Х.Б., 2017
© ОГУ, 2017

1 Цели и задачи освоения практики

Цели практики:

- формирование и закрепление профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки;
- приобретение организаторских навыков работы, получение студентами общих представлений о работе предприятия, ассортименте выпускаемой продукции;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, характеристик основного технологического оборудования;
- ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): производственными, обслуживающими и др.
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи:

- соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего на предприятии (в организации);
- выполнение программы практики;
- ознакомление с правилами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- приобретение практических навыков эксплуатации теплового и холодильного оборудования, инвентаря и посуды;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

2 Место практики в структуре образовательной программы

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

Пререквизиты практики: *Б.1.Б.19 Введение в специальность*

Постреквизиты практики: *Б.2.В.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Б.2.В.П.2 Научно-исследовательская работа, Б.2.В.П.3 Преддипломная практика*

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: методики проведения исследований, анализа результатов в условиях производства **Уметь:** проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов **Владеть:** способностью проводить исследования по определенной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
Знать: перечень источников научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания **Уметь:** изучать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания **Владеть:** способностью изучать и анализировать научно-техническую	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания	
Знать: особенности описания проводимых экспериментов **Уметь:** составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов о прохождении учебной практики на конкретном предприятии общественного питания **Владеть:** способностью измерять, составлять, проводить, анализировать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций в производственных условиях	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: основы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования **Уметь:** участвовать в планировке и оснащении предприятий питания **Владеть:** практическими навыками по реконструкции и монтажу оборудования, участия 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: основы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания **Уметь:** осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) **Владеть:** практическими навыками поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий общественного питания, 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: особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования **Уметь:** вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания **Владеть:** готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования	ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
	бизнеса на стадии проекта

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы (108 академических часов).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	8 семестр	всего
Общая трудоёмкость	**108**	**108**
Контактная работа:	**1,25**	**1,25**
Консультации	1	1
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Самостоятельная работа:	**106,75**	**106,75**
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	**диф. зач.**	

4.2 Содержание практики

№ 1 Организационно-методические основы учебной практики На первом этапе учебной практики проводится собрание по поводу прохождения учебной практики. Рассматриваются обязанности студентов в период прохождения учебной практики. Составляется план содержания работы студентов во время подготовки к практике.

№ 2 Подготовительный этап На подготовительном этапе учебной практики проводится инструктаж по технике безопасности на конкретном предприятии. Проводится знакомство с предприятием, сведения о деятельности предприятия.

№ 3 Учебно-производственный этап Знакомство с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии. Методики проведения исследований, изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, функций основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, специализированных лабораторий (например, лаборатории микробиологического контроля или подобных). Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного технологического оборудования, используемого при производстве продукции, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации). В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции и основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Рассмотреть основы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания. Обратить внимание на конструкцию и принцип работы (действия) оборудований, наличие средств механизации и автоматизации производства. Основы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. Особенности ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Ознакомиться с организацией безопасного функционирования производства, принципами экологической защиты и охраны труда персонала. Методы описания проводимых экспериментов.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Как правило, тема индивидуального задания включает в себя технологический процесс получения какого-либо продукта.

№ 4 Обработка и анализ полученной информации Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике, защита отчета по учебной практике. Окон-

чательное утверждение всех отчетных материалов. Форма отчета учебной практики выполняется согласно стандартам ОГУ (на сайте ОГУ).

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. Однако следует учесть, что практика должна проходить на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами. Студенты, работающие по специальности, могут проходить учебную практику по месту работы в случае согласования места прохождения практики с заведующим кафедрой, руководителем практики.

Примерная структура отчета по учебной 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, место проведения практики.

Разделы отчета по практике

1 Общие сведения о предприятии.

2 Ассортимент и краткая характеристика выпускаемой продукции.

3 Оборудование, используемое на предприятии общественного питания, характеристика оборудования.

4 Индивидуальное задание. Технология производства одного из видов продукции. (Сырье, используемое при производстве продукта питания. Требования к сырью при производстве определенного продукта, рецептура продукции, описание основных технологических стадий производства определенного продукта питания, требования к готовой продукции).

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 учебной практики. Перечень источников научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания.

Структура отчета может меняться по согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения практики. После окончания сроков практики и оформления отчета по практике в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю учебной практики.

Каждый раздел отчета по учебной практике начинается с нового листа.

Отчет оформляется в соответствии с требованиями СТО «Работы студенческие. Общие требования». Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и должен содержать 15 – 25 страниц.

Отчет подписывается студентом, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия.

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

По итогам учебной практики представляется к защите отчет по практике, проводится устное собеседование.

5 Учебно-методическое обеспечение практики

5.1 Учебная литература

- Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К°», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=512131.

- Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / под ред. А.Т. Ратушного. – Электрон. текстовые данные. - Изд-во «Дашков и Ко », 2016. – 336 с. - ISBN 978-5-394-02466-5 – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=519492.

- Дусаева, Х. Б. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]: методические указания для студентов, обучающихся по программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания / Х. Б. Дусаева, Т. М. Крахмалева; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые данные. - Оренбург : ОГУ, 2015. – 65 с. – Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/7939_20150522.pdf

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

- Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232 с. - ISBN 978-5-904406-21-9.

- Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с. - ISBN 978-5-904406-05-9.

- 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.

- Шабурова, Г.В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие /. Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Электрон. текстовые данные. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=494735

- Вострикова, Р. М. Методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий для предприятий общественного питания [Текст] : метод. указания к лаб. работам: в 2 ч. : Ч. 1 / Р. М. Вострикова, А. Г. Сидоренко . - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2008. - 26 с.

- Могильный, М.П. Оборудование предприятий общественного питания. Тепловое оборудование [Текст]: учеб. пособие для вузов / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян; под ред. М. П. Могильного. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2005. - 192 с. - ISBN 5-7695-2333-6.

5.2 Интернет-ресурсы

- http://www.pitportal.ru/- сайт «Общепит в России» содержит статьи, документацию, литературу, рекомендации по технологии и организации производства на предприятиях общественного питания.

- http://www.restus.ru/ - сайт «Ресторанный бизнес» содержит информацию по организации ресторанного бизнеса.

- http://www.creative-chef.ru/ - сайт центра ресторанного партнерства "Креатив - шеф" содержит нормативно-техническую, отчетную, технологическую документацию в области общественного питания, представлены комментарии по актуальным вопросам и видео мастер-классы.

5.3 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.
- Офисные приложения для рабочих станций Microsoft Office Professional Plus (Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Outlook, Publisher, Access).

6 Материально-техническое обеспечение практики

- компьютерный класс ФПБИ. 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: пароконвектомат, электрофритюрница, электропароварка, жарочный шкаф, прибор pH-метр PH50, рефрактометр ИРФ-454Б2М, центрифуга лабораторная медицинская ЦЛМН-Р10-01 «Элекон», холодильная камера, кухонная и столовая посуда, электромиксер, производственный инвентарь и инструменты (ножи поварской тройки, доски промаркированные, набор ложек и вилок), электрочайник, микроволновая печь, весы электронные лабораторные ACOM JW-300 ГР, шкаф вытяжной стандартный ШВР-1,13, термостат ТС-1/80 СПУ, фотоэлектроколориметр КФК-3, шкаф сушильный СЭШ-3М, эксикатор, химические реактивы, лабораторная химическая посуда.

К программе практики прилагается:

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.