Минобрнауки России

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

Кафедра пищевой биотехнологии

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б.2.В.П.3 Преддипломная практика»

Вид *производственная практика*
учебная, производственная

Тип *преддипломная практика*

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
Очная

Год набора 2018

1378788

Программа практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии
наименование кафедры

протокол № 6 от "12" 01 2018 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 _____

© Дусаева Х.Б.., 2018
© ОГУ, 2018

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*

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: 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: основные источники научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания при прохождении преддипломной практики **Уметь:** изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания в условиях производства **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

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: методы описания проводимых экспериментов **Уметь:** составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов в условиях производства **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: основные методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и 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	ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания
Знать: особенности 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), определять площадь проектируемого цеха **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: методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования в условиях производства **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 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, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): экономическими, производственными, обслуживающими и др). Методики проведения исследований, анализа результатов. Основные источники научно-технической информации, отражающие отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания. 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.

В процессе прохождения преддипломной практики студент обязан изучить технологические процессы производства продуктов общественного питания, организацию технохимического контроля за качеством готовой продукции, правила технической эксплуатации оборудования, изучить мероприятия по охране труда, вопросы техники пожарной безопасности и охраны окружающей среды. Особенности поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания. 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 анализам 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, место проведения практики.

Разделы отчета по преддипломной практике

1 Характеристика предприятия общественного питания.

2 Особенности технологии производства продуктов общественного питания.

3 Отходы (брак) при производстве продуктов общественного питания.

4 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, техническая 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. Обратить внимание на методы контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования. Методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования.

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

- Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под. ред. А. Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=513905.

- Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: А.Т. Васюкова. – Электрон. текстовые данные. - М.:Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430289

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: / под ред. А.Т. Васюковой. – Электрон. текстовые данные. - М.: Изд-во «Дашков и К°», 2018. – 208 с. - ISBN 978-5-394-01127-6. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=415315.

- 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.

- Никифирова, Т.А. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. пособие/Т.А. Никифорова. - Оренбург : Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0052-8.

- Дусаева, Х.Б. Технология продуктов питания для детей [Текст]: лабораторный практикум: учебное пособие для студентов, обучающихся по программе высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организации общественного питания / Х. Б. Дусаева. - Оренбург : Университет, 2014. - 117 с. - ISBN 978-5-4417-0395-6.

- Василенко, З.В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.В. Василенко, О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко – Электрон. текстовые данные. - Минск: Высшая школа, 2013. – 303 с. - ISBN 978-985-06-2209-9. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=508855

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

- Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Г. Коротков; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: Университет, 2012. - 163 с. - ISBN 978-5- 4417-0052-8.

- 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.

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

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 pH-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 «Элекон», пароконвектомат, электрофритюрница, электропароварка, химические реактивы, лабораторная химическая посуда.

К программе практики прилагается:

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.