



Программа практики рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

*наименование кафедры*

протокол № 6 от "18" 08 2018г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

*наименование кафедры*

*подпись*

В.П. Попов

*расшифровка подписи*

Исполнители:

Доцент

*должность*

*подпись*

Х.Б. Дусаева

*расшифровка подписи*

*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

Уполномоченный по качеству факультета

*личная подпись*

*расшифровка подписи*

Т.М. Крахмалева

№ регистрации \_\_\_\_\_

## 1 Цели и задачи освоения практики

### Цели практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- приобретение практических навыков и компетенций, получение студентами общих представлений о работе определенного предприятия, ассортименте выпускаемой продукции;
- изучение принципов организации производственных процессов на промышленных предприятиях, характеристик основного технологического оборудования;
- ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации): производственными, обслуживающими и др.,
- опыт самостоятельной профессиональной деятельности студентами.

### Задачи:

- соблюдение требований охраны труда и трудового распорядка, действующего на предприятии (в организации);
- закрепление теоретического материала дисциплин;
- выполнение программы практики;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов сбыта продукции;
- 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.2.В.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности*

Постреквизиты практики: *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
<p><b>Знать:</b> методики проведения исследований, анализа результатов в условиях производства</p> <p><b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов при прохождении производственной практики</p> <p><b>Владеть:</b> способностью проводить исследования по определенной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	ПК-24 способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
<p><b>Знать:</b> основные источники научно-технической информации, отражающих отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания</p> <p><b>Уметь:</b> изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания в условиях производства</p> <p><b>Владеть:</b> способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания</p>	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
<p><b>Знать:</b> методы описания проводимых экспериментов в условиях производства</p>	ПК-26 способностью измерять и составлять

Планируемые результаты обучения по практике, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
<p><b>Уметь:</b> составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов о прохождении производственной практики на конкретном предприятии общественного питания</p> <p><b>Владеть:</b> способностью измерять, составлять, проводить, анализировать проводимые эксперименты, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций в производственных условиях</p>	<p>описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
<p><b>Знать:</b> особенности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p> <p><b>Уметь:</b> контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p> <p><b>Владеть:</b> способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>ПК-27 способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>
<p><b>Знать:</b> особенности поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания</p> <p><b>Уметь:</b> 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)</p> <p><b>Владеть:</b> 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)</p>	<p>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)</p>
<p><b>Знать:</b> оборудование, используемое в системе общественного питания, методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p><b>Уметь:</b> вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания в условиях производства</p> <p><b>Владеть:</b> готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p>	<p>ПК-29 готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>

## 4 Трудоемкость и содержание практики

### 4.1 Трудоемкость практики

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

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	4 семестр	всего
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа:</b>	<b>12,25</b>	<b>12,25</b>
Индивидуальная работа и инновационные формы учебных занятий	12	12
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>95,75</b>	<b>95,75</b>
<b>Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)</b>	<b>диф. зач.</b>	

### 4.2 Содержание практики

#### №1 Организационно-методические основы производственной практики

На первом этапе производственной практики проводится собрание по поводу прохождения практики. Рассматриваются обязанности студентов в период прохождения практики. Составляется план содержания работы студентов во время подготовки к практике.

#### № 2 Подготовительный этап

На подготовительном этапе производственной практики проводится инструктаж по технике безопасности на конкретном предприятии. Проводится знакомство с предприятием, сведения о деятельности предприятия.

#### № 3 Учебно-производственный этап

Основные требования к проектированию предприятий общественного питания. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями (например, лабораторий микробиологического контроля или подобных). Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продуктов общественного питания, технологического оборудования, используемого при производстве продукции, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации).

В цехах (кондитерский, мясной, горячий и т.д.) предприятия изучить технологические процессы производства продуктов питания, основное и вспомогательное технологическое оборудование. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов питания, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Основные источники научно-технической информации, отражающие отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов общественного питания. При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации производства, требования к производственным помещениям, организации рабочих мест. Изучить особенности контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, методы ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Тема индивидуального задания связана с технологическими процессами производства продуктов общественного питания.

#### № 4 Обработка и анализ полученной информации

Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике, защита отчета по производственной практике. Окончательное утверждение всех отчетных материа-

лов. Форма отчета производственной 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 производственную практику по месту работы в случае согласования места прохождения практики с заведующим кафедрой, руководителем практики.

### **Примерная структура отчета по производственной практике**

Отчет состоит из следующих разделов: содержание, введение, разделы отчёта, заключение, список использованных источников, могут быть приложения (чертеж технологической схемы, копии паспортов на оборудование, копии нормативной документации).

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, возможные перспективы развития.
- 2 Сырье, материалы, используемые при производстве продукции.
- 3 Краткая характеристика выпускаемой продукции.
- 4 Организация работы цехов предприятия общественного питания (горячего, холодного, мясного, рыбного, кондитерского).
- 5 Нормативные документы на выпускаемую продукцию.
- 6 Индивидуальное задание. (Механическая и тепловая обработка сырья растительного происхождения, используемые на предприятии общественного питания. Основные правила приемки сырья в мясном цехе предприятия общественного питания. Основные правила приемки сырья в рыбном цехе предприятия общественного питания Сроки и условия хранения овощей, зелени после первичной обработки, 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 практики.

**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 производственной практики.

Каждый раздел отчета по производственной 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 20 – 30 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 и ВКР.

По окончании производственной практики студент-практикант в десятидневный срок составляет письменный отчет, который должен быть подписан руководителем практики от организации, а затем сдает его руководителю практики от университета.

## 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. 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>.

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. - Электрон. текстовые данные. – 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>.

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

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Электрон. текстовые данные. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. – 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

- Карпова, Г.В. Общие принципы функционального питания и методов исследования свойств сырья продуктов питания [Текст]: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по направлению подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания / Г. В. Карпова, М. А. Студяникова; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2013. Ч. 1. - 2013. - 227 с. Ч. 2. - 2013. - 215 с.

- 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.

- Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: В 2-х ч., Ч. 1: Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко [и др.]. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2011, 304 с. - ISBN 978-5-904406-03-5. - Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446614](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446614)

- 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.

- 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. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. П. Могильный. - М. : Академия, 2005. - 176 с. - ISBN 5-7695-2073-6.

### 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.cntd.ru/> - официальный сайт сети центров нормативно-технической документации «ТехЭксперт». Интернет-ресурс, позволяющая, работать с СанПиН, ГОСТ и другой нормативной документацией.

### **5.3 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий**

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

## Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

«Б.2.В.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

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

Направленность: Общий профиль

Год набора 2018

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2019/2020 учебный год рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

протокол № 10 от "5" 06 2019г.

Заведующий кафедрой

Кафедра пищевой биотехнологии

наименование кафедры

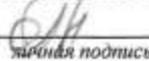
  
подпись

В.П. Попов

расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ

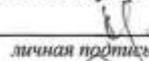
  
личная подпись

Н.Н. Грицай

расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета (института)

  
личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

дата

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

### 5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 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<sup>о</sup>», 2018. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>
- ✓ - 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<sup>о</sup>», 2017. – 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7 – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=512131>.

- Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. В. Куприянов, В. А. Гарельский; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. - Электрон. текстовые данные. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 150 с. - Режим доступа: [http://artlib.osu.ru/web/books/metod\\_all/9697\\_20160302.pdf](http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/9697_20160302.pdf).

- Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе [Электронный ресурс]: учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко. - Электрон. текстовые данные. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с. - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.

- Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. В. М. Поздняковского. - Электрон. текстовые данные. - 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>.

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

- Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Электрон. текстовые данные. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389895>.

- Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская. - Электрон. текстовые данные. - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. - 230 с. - ISBN 978-5-7782-2156-7. - Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view&book\\_id=228955](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=228955).

- Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие: В 2-х ч., Ч. 1: Продукты растительного происхождения / В.В. Шевченко [и др.]. - Электрон. текстовые данные. - СПб.: Троицкий мост, 2011, 304 с. - ISBN 978-5-904406-03-5. - Режим доступа: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=446614](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=446614).

- 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.

- 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.

## 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, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Операционные системы для рабочих станций Microsoft Windows.

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