

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЕТИ

Петрова Л.А.

Ф.И.О.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика Б2.В.04 (П) Производственная практика: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки / специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) / специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра

подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика программы практики
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2


Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология продукции и организация ресторанного дела

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ _____ г

Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В	Блок 2. Практики. Вариативная часть в соответствии с ФГОС ВО	
Б2.В.04(П)	<i>Производственная практика: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</i>	<p>Вид практики: производственная</p> <p>Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p> <p>Форма(ы) проведения практики: индивидуальная</p> <p>Способ проведения практики: стационарная и выездная</p> <p>Цель: изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> -приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд; - приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды; - изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии; - изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания; - изучение нормативно-технической документации предприятий питания. <p>содержание разделов практики: Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия; Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений; Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства; Ознакомление с группой торговых помещений и работа на раздаче</p> <p>Объем практики: 3 з.е.</p>

		<p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-24; ДПК-2</p> <p>Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой</p>
--	--	---

Пояснительная записка

1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» _____,

(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана

дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю) Технология продукции и организация ресторанного дела, утвержденной Ученым советом МГТУ

2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

вид практики; производственная

-тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

- формы проведения практики индивидуальная;

- способ организации практики стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1.

Таблица 1. - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

№п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции
	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компетенция реализуется полностью	Знать: технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам. Владеть: навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
	ОПК-4; готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Компетенция реализуется полностью	Знать: различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.

			Владеть: навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.
	ОПК-5; готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компетенция реализуется полностью	Знать: все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: навыками участия во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	ПК-1; способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Компетенция реализуется полностью	Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. Владеть: навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания .
	ПК-3; владение правилами техники безопасности, производственной санитарии	Компетенция реализуется полностью	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микрокли-

	<p>рии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест.</p>		<p>мата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест. Уметь: владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест. Владеть: навыками владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест.</p>
	<p>ПК-4; готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения Владеть: навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с</p>

			учетом экологических последствий их применения
	ПК-5; способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Компетенция реализуется полностью	Знать: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство Уметь: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство Владеть: способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Компетенция реализуется полностью	Знать: документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владеть: навыками организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	ПК-24; способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Компетенция реализуется полностью	Знать: методы проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Владеть: навыками проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов

	<p>ДПК-2</p> <p>готовностью применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия и основы философских знаний в устной и письменной форме</p>	<p>Компетенция реализуется в части готовность применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия</p>	<p>Знать: способы социального взаимодействия</p> <p>Уметь: применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия</p> <p>Владеть: навыками применять в профессиональной деятельности навыки социального взаимодействия</p>
--	--	---	--

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.

1. Рациональное питание
2. Технология продуктов общественного питания
3. Методы исследования свойств сырья

Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику

1. Проектная деятельность на предприятиях общественного питания
2. Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 2/108 (недель/часов)

6. Содержание практик

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР ¹ /СР ²), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	1/4		1/4
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	-/4		-/4
3	Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия	-/4		-/4

¹ КР – контактная работа с преподавателем

² СР – самостоятельная работа обучающегося

4	Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений	-/4		-/4
5	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства	-/40		-/50
6	Ознакомление с группой торговых помещений и работа на раздаче	-/30		-/31
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедре технологии пищевых производств, защита отчета	-/21		-/10
	Итого:	1/107		1/103

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– – *требования к содержанию и оформлению отчета по практике в методических указаниях по практике;*

– *перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, в методических указаниях по практике;*

- *форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки- в ФОС по практике.*

8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

Основная литература:

№ п\п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Технология производства продукции общественного питания: учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.	-	+	50
2.	Кришгафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02842-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/105554	+	-	-

Дополнительная литература:

1.	Кучер, Л. С., Организация обслуживания на	-	+	21
----	---	---	---	----

	предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с.			
2.	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/58164	+	-	-

9.

Интернет-ресурсы

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/ 2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен

	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.