

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.

подпись

«01» марта 2022 года

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Дисциплина

Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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 и экспертиза продукции общественного питания

наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника

бакалавр

указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик

Технологии пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2022

Лист согласования

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПП

кафедра

подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

ТПП

кафедра

подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологии пищевых производств

01.03.2022

наименование кафедры

дата

протокол №

8

подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология и экспертиза продукции общественного питания

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.04(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	<p>Вид практики: производственная</p> <p>Тип практики: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p> <p>Форма(ы) проведения практики: стационарная и выездная</p> <p>Способ проведения практики: стационарная</p> <p>Цель практики, закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.</p> <p>Задачи: - приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска. Формулирование цели и задач исследования. Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования. Результаты исследование и формулирование выводов по исследовательской части. Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования. Изучение вопросов организация производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала. Изучение нормативной документации, действующей на предприятии. Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства. Изучить формирование себестоимости продукции, методику расчета прибыли и рентабельности.</p> <p>Объем практики: 216 ч., 6 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции); ПК-3; ПК-4.</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 № 1047 17.08.2020 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)/специализации Технология и экспертиза продукции общественного питания, утвержденной Ученым советом МГТУ

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

- вид практики - производственная;
- тип практики - преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
- 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

Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 _{ПК3} Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику разработки новых видов кулинарной продукции - физико-химические изменения, проходящие в продукции при технологической обработке - оптимальные режимы проведения технологических процессов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать новые виды кулинарной продукции - разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки новых видов кулинарной продукции - навыками разработки мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ПК-4 Планирование, организация и	ИД1 _{ПК4} Способен решать проектно-	Знать: методы обработки информации, принципы поиска и анализа информации

координации процесса производства и организации питания	технологические задачи, в том числе и с использованием информационных технологий	<p>Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>Владеть: навыками осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>
---	--	--

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика

(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. Контроль производства и сертификация в общественном питании
2. Разработка новых видов продукции общественного питания
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании
4. Технология продукции общественного питания
5. Барное дело
6. Товароведение спиртных напитков

Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику.

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 6 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 4 / 216 (недель/часов)

(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

6. Содержание практик

Таблица 2 - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР /СР), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска глубиной не менее 5 лет по общедоступным базам данных Формулирование цели и задач исследования	1/20		1/20
2	Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования	-/26		-/26
3	Результаты исследование и формулирование выводов по исследовательской части.	-/20		-/20

4	Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования	-/25		-/25
5	Изучение вопросов организация производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала.	-/25		-/25
6	Изучение нормативной документации, действующей на предприятии	-/25		-/25
7	Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства	-/30		-/30
8	Изучить формирование себестоимости продукции, методику расчета прибыли и рентабельности.	-/20		-/20
9	Оформление отчета.	1/23		1/23
	Итого:	2/214		2/214

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета 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.

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

Основная литература:

1. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.

2. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования : учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, 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 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. Кабилов, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58164>

Интернет-ресурсы

Наименование ресурса	Договор/контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 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, лицен-зия № 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, лицен-зия № 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.

Таблица 3 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – «зачет с оценкой»)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
Текущий контроль				

1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, изучение правил техники безопасности	20	30	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	40	70	
Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»				
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	
	<p>Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с дифференцированным зачетом, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:</p> <p>91 - 100 баллов - оценка «5» 81-90 баллов - оценка «4» 60- 80 баллов - оценка «3»</p> <p>Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося</p>			
	ИТОГО за дисциплину	60	100	