

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.01(У) Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

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  
кафедры



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 **Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков**, 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
1	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

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.01(У)	Учебная практика: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	<p><b>Вид практики:</b> учебная</p> <p><b>Тип практики:</b> практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> групповая и индивидуальная;</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная и выездная</p> <p><b>Цель:</b> учебной практики является изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия; получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия,</p> <p><b>Задачи:</b> ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и подразделений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;</li> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии;</li> <li>- ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов.</li> </ul> <p><b>Содержание разделов практики:</b> общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии; работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства</p> <p><b>Объем практики:</b> 108 ч., 3 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ОПК-4; ОПК-5; ОПК-3; ПК-6; ПК-3; ПК-1.</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> 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)/специализации: Технология продукции и организация ресторанного дела, утвержденной Ученым советом МГТУ

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

- вид практики: учебная;
- тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;
- формы проведения практики: групповая, 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
	<b>ОПК-4;</b> Готовность 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	Компетенция реализуется в части «готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания»	<b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания <b>Владеть:</b> навыками устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания
	<b>ОПК-5;</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компетенция реализуется полностью «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания	<b>Знать:</b> все фазы организации производства и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. <b>Уметь:</b> организовать производство и организацию обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов <b>Владеть:</b> навыками участия во всех фазах организации производства и ор-

		на предприятиях питания различных типов и классов»	ганизации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	<b>ОПК-3;</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компетенция реализуется полностью «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам»	<b>Знать:</b> технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам <b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам <b>Владеть:</b> навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	<b>ПК-1</b> 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 «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»	<b>Знать:</b> - особенности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Уметь:</b> - использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, - организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания. <b>Владеть:</b> 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.

	<p><b>ПК-3</b></p> <p>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>Компетенция реализуется в части «владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда».</p>	<p><b>Знать:</b> правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p><b>Уметь:</b> применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p><b>Владеть:</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p>
	<p><b>ПК-6</b></p> <p>способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Компетенция реализуется в части «использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания»</p>	<p><b>Знать:</b> нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания .</p> <p><b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Владеть навыками</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>

**4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

**Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков**  
(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. Метрология и техническое регулирование
2. Основы библиотечно-библиографических и информационных знаний
3. Физика
4. Введение в технологию общественного питания
5. Основы кулинарного дела
6. Экология
7. Органическая химия

**Дисциплины, опирающихся на данную практику.**

1. Микробиология
2. Метрология и техническое регулирование
3. Товароведение продовольственных товаров
4. Основы научных исследований
5. Основы кулинарного дела

### 5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 з.е.

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

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

### 6. Содержание практики

**Таблица 2. - Содержание разделов практики**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР <sup>1</sup> /СР <sup>2</sup> ), 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	15/6		2/10
2	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	10/5		2/5
3	Ознакомление с материально-техническим снабжением предприятия	5/5		-/5
4	Ознакомление со структурой и организацией складской группы помещений	5/5		-/5
5	Работа в заготовочных цехах по механической кулинарной обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов, сбор данных об объемах производства	15/5		-/40
6	Ознакомление с группой торговых помещений и работа на раздаче	15/5		-/25
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	7/5		2/10
	<b>Итого:</b>	<b>72/36</b>		<b>1/103</b>

### 7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

–перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки, указаны в ФОС практики.

### 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 практи-

<sup>1</sup> КР – контактная работа с преподавателем

<sup>2</sup> СР – самостоятельная работа обучающегося

ки, 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:**

№ п\п	Библиографическое описание (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Общая технология и научные основы производства продуктов питания [Электронный ресурс] : кр. конспект лекций для обучающихся по направлениям подгот. 19.03.01 "Биотехнология" (профиль Пищевая биотехнология), 15.03.02 "Технологические машины и оборудование", 15.03.04 "Автоматизация технологических процессов и производств", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 1,74 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. <a href="http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_28.pdf">http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_28.pdf</a>	+	-	-

**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. - ISBN 5-93211-015-5 : 220-00; 307-29	-	+	21
----	---	---	---	----

**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	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

		«Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»		
	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 1.01.2019 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
1	2	3
<p><b>205С</b></p> <p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>– 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.</li> </ul> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ <b>401Л</b>)</p> <p>г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000</li> <li>2. Ноутбук ASUS 80L</li> <li>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</li> </ul> <p>Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>

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

**Таблица 2 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – «зачет с оценкой»)**

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
<b>Текущий контроль</b>				
1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, прохождение медицинской комиссии, изучение санитарного минимума	20	33	
2.	Оформление на практику, общее знакомство с предприятием общественного питания, инструктаж по технике безопасности, личной гигиене и производственной санитарии	20	33	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	20	34	
<b>Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»</b>				
<b>ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>		<b>60</b>	<b>100</b>	
<p><b>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:</b>  91 - 100 баллов - оценка «5»  81-90 баллов - оценка «4»  60- 80 баллов - оценка «3»  <b>Итоговая оценка</b> проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося</p>				
<b>ИТОГО за дисциплину</b>		<b>60</b>	<b>100</b>	

**Приложение**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОТЧЁТ**

**ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

(указать место прохождения практики в соответствии с приказом)

Сроки практики - с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(указать сроки прохождения практики в соответствии с приказом)

Объем практики зет (час) – \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

**Выполнил:** обучающийся \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

направления подготовки/специальности \_\_\_\_\_

направленности (профиля)/специализации \_\_\_\_\_

форма обучения - очная/очно-заочная/заочная

(Фамилия, Имя, Отчество обучающегося)

**Руководитель практики от МГТУ**

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

**Руководитель практики от профильной организации (при наличии)**

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, ученая степень)

Мурманск, 20\_\_