

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол  
Ученого совета института  
Торговли, пищевых технологий и сервиса

№ 8 от 20.03.2015г

**УТВЕРЖДАЮ**  
директор института  
Торговли, пищевых технологий и сервиса  
Соловьёва В.П./  
(подпись)

**Программа учебной (технологической) практики**

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Программа магистерской подготовки


**Организация производства и обслуживания на предприятиях  
общественного питания**

Автор(ы): Заворохина Н.В., к.т.н., профессор

Одобрены на заседании кафедры  
Технологий питания

Протокол № 8 от 19.03.2015г

Зав. кафедрой

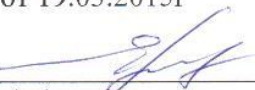
  
(подпись)  
Чугунова О.В.

(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института  
Торговли, пищевых технологий и  
сервиса

Протокол № 3 от 19.03.2015г

Председатель

  
(подпись)  
Чернышева Н.К.

(Фамилия И.О.)

Екатеринбург  
2015

## **1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Целью технологической практики является формирование компетенций на основе получения опыта практической реализации профессиональных знаний и умений, в ходе которых происходит овладение методами получения и применения на практике новых знаний.

Задачи технологической практики:

а) изучить:

- принципы организации технологических процессов на предприятии;
- структуру организации и управления производством;
- методы анализа рынка;
- требования к оформлению научно-технической документации;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

б) выполнить:

- анализ, систематизацию и обобщение практической информации;
- анализ достоверности полученных результатов;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;

в) приобрести навыки:

- формулирования целей и задач исследования;
- анализа финансово-хозяйственной деятельности предприятия - оформления результатов исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов).

## **2. МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО**

Технологическая практика проводится после теоретического обучения на первом курсе очной формы обучения. Продолжительность практики составляет две недели. Руководство технологической практикой по программе специализированной подготовки магистров осуществляет руководитель, назначенный приказом по университету по согласованию с руководителем соответствующей магистерской программы.

В период практики студенты подчиняются всем правилам внутреннего распорядка и техники безопасности, установленным в подразделении и на рабочих местах. По окончании практики студенты оформляют всю необходимую документацию в соответствии с требованиями программы практики.

Проведение практики базируется на основных нормативных документах по высшей школе, общественному питанию, государственному образовательному стандарту высшего профессионального образования, определяющих требования к содержанию и уровню подготовки магистра по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания», (степень «магистр»). В соответствии с ним магистр должен уметь:

- рационально использовать сырье;
- прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического холодильного и оборудования,
- организовать работу производства продукции при соблюдении правил охраны труда и техники безопасности; владеть:
- методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий;
- методикой разработки производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов;
- методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции, организации производства и обслуживания потребителей. Большую роль в подготовке инженера общественного питания играет производственная практика.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и ООП вуза.

Формируемые во время технологической практики компетенции, представлены в таблице 1

Таблица 1 – Компетенции, формируемые технологической практикой

| № | Шифр компетенции | Формулировка компетенции  |
|---|------------------|---|
| 1 | ОК-3             | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала   |
| 2 | ПК-1             | готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность |
| 3 | ПК-7             | способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях  |
|   | ПК-14            | способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания   |

К моменту прохождения технологической практики магистрант должен:

*знать:*

- современные методы исследования сырья и готовой продукции;
- законодательные и нормативные акты, регламентирующие исследовательскую и экспертную деятельность в области исследований пищевого сырья и готовой продукции;
- основные понятия и термины, применяемые в области исследований пищевого сырья и готовой продукции;

*уметь:*

- планировать, организовывать и проводить органолептические и физико-химические исследования;
- применять современные методы в ходе проведения исследований; анализировать полученную и справочную информацию;
- применять современный математический инструментарий для решения исследовательских задач.

Полученные в процессе технологической практики знания и умения необходимы также для подготовки магистерской диссертации.

### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Структура и трудоемкость технологической практики представлена в таблице 2.

Таблица 2 – Структура и трудоемкость технологической практики

| № п/п | Разделы (этапы), отрабатываемые вопросы  | Трудоемкость, ч | Формы текущего контроля                                       |
|-------|--|-----------------|---|
|       | Технологическая практика   | <b>432</b>      | Зачет   |
| 1     | Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура).   | 32              | Контроль ответственного за практику                           |
| 2     | Изучение организации работы цеха по производству кулинарной продукции в роли стажера, заведующего производством, бригадира, начальника цеха. Изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции. Изучение организации работы цеха, ассортимента выпускаемой продукции, технологии производства.<br>Изучение требований и условий, сроков хранения продукции, контроля качества продукции. Изучение основных экономических показателей работы предприятия. | 300             | Контроль руководителей практики от университета и предприятия |
| 3     | Систематизация фактического материала, подготовка отчета.  | 100             | Защита отчета по практике                                     |

Руководство общей программой технологической практики осуществляется научным руководителем магистерской программы.

Руководство индивидуальной частью программы (написание магистерской диссертации) осуществляет научный руководитель магистерской диссертации.

Обсуждение плана и промежуточных результатов технологической практики проводится на выпускающей кафедре, осуществляющей подготовку магистров, а также в рамках научно-исследовательского семинара с привлечением научных руководителей.

Результаты технологической практики должны быть оформлены в письменном виде (отчет) и представлены для утверждения научному руководителю. Отчет о технологической практике магистранта с визой научного руководителя должен быть представлен на выпускающую кафедру.

Магистранты, не предоставившие в срок отчет о технологической практике и не получившие зачеты, к сдаче экзаменов и защите магистерской диссертации не допускаются.

## 5. ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При выполнении технологической практики используются следующие технологии:

**1. Информационные технологии** – обучение в электронной образовательной среде в целях расширения доступа к образовательным ресурсам (теоретически к неограниченному объему и скорости доступа), увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний магистрантов.

**2. Работа в команде** – совместная деятельность магистрантов в группе, направленная на решение научно-исследовательской задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности. Магистрант может принимать непосредственное участие во всех проводимых научно-исследовательских разработках НОЦ института.

**3. Проблемное обучение** – стимулирование магистранта к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

**4. Контекстное обучение** – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

**5. Обучение на основе опыта** – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.

**6. Междисциплинарное обучение** – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПО ИТОГАМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам прохождения технологической практики составляется отчет, который предоставляется руководителю для проверки.

Руководитель выявляет, насколько полно и глубоко студент изучил круг вопросов, определенных индивидуальной программой технологической практики. Магистрант представляет и защищает отчет.

Защита организуется кафедрой технологии питания по завершении сроков технологической практики. Участники заседания (преподаватели, студенты) имеют право задавать вопросы, связанные с научными и практическими результатами. Результаты обсуждаются на заседании кафедры.

Для получения положительной оценки магистрант должен полностью выполнить всё содержание технологической практики, своевременно оформить отчет и сопроводительную документацию.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов во время выполнения технологической практики осуществляется свободным доступом магистрантов к библиотечным фондам вуза и базам данных кафедры по содержанию соответствующей программы НИР, а также свободным доступом к необходимой компьютерной технике, имеющейся в распоряжении кафедры. Магистранты работают с первоисточниками, монографиями, авторефератами и диссертационными исследованиями, консультируются с научным руководителем программы подготовки магистров.

Учебно-методическим обеспечением технологической практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении профессиональных дисциплин; периодические издания; учебно-методические пособия университета и другие материалы, связанные с тематикой технологической практики, где проходят практику магистранты.

### **Нормативные документы:**

1. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования, направление 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания».
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. №52-ФЗ.
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002г. № 184-ФЗ.
4. Федеральный закон «Обеспечение единства измерений» от 27 марта 1993 г. № 4871-1.
5. Действующая нормативная документация по качеству, безопасности и подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М., Стандартинформ, 2014 – 16 с.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М., Стандартинформ, 2014 – 16 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. М., Стандартинформ, 2014 – 16 с.
9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М., Стандартинформ, 2014 – 12 с.

### **а) основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А. И. Мглинец, И. А. Акимова, Г. Н. Дзюба и др.; под ред. А. И. Мглинца - СПб.: Троицкий мост, 2010.

#### **б) дополнительная литература:**

1. Технология продукции общественного питания: учебник: в 2 т. / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др. М.: Мир, 2004. Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий.
2. Справочник технолога общественного питания / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. М.: Колос, 2000.
3. Доценко В. А., Литвинова Е. В., Зубов Ю. Н. Диетическое питание: справочник. М., 2002.
4. Смолянский Б. Л., Лифляндский В. Г. Лечебное питание: новейший справочник. М., 2002.
5. Гинзбург А.С. Теплофизические характеристики пищевых продуктов: справочник. М., 1990.
6. Гинзбург А.С. Массообменные характеристики пищевых продуктов: справочник. М., 1990.
7. Реология пищевого сырья и продуктов: справочник / под ред. Ю. А. Мачихина. М., 1980.

#### **в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы**

1. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
2. [www.garant.ru/](http://www.garant.ru/) Информационно-правовой сервер ГАРАНТ
3. <http://www.all-certification.ru/> Все о сертификации
4. <http://www.gsnti-norms.ru/norms/> Нормативная база ГСНТИ. Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы
5. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы.
6. <http://www.codexalimentarius.net/> международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс-Алиментариус»
7. <http://www.gks.ru/> Федеральная служба государственной статистики.
8. <http://statistika.ru/stat/> Статистика.
9. <http://www.beverage-industry.ru/bulletin/news/cat/30> Индустрия питания
10. Интегрум (доступ из внутренней сети УрГЭУ в читальном зале ИБК). Электронный архив центральных и региональных СМИ, изданий ГОСКОМСТАТА.

### **8.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика осуществляется на материально-технической базе предприятий (организаций), позволяющей обеспечить реализацию программы НИР. При необходимости может быть использована материально-техническая база университета (лаборатории кафедры, научно-исследовательская лаборатория кафедры), обеспечивающая возможность использования библиотечных фондов, проведение вычислительных работ, предусмотренных программой практики.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания», (квалификация (степень) «магистр»).

Автор(ы) д.т.н., проф. Н.В. Заворохина  
д.т.н., проф. О.В. Чугунова