

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 производственной практики

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

"Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Автор(ы): Крохалев В.А., доцент

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

Вид практики, способ и формы ее проведения

№ n/n	Вид практики	Способ и формы проведения практики	Место проведения практики
1.	Производственная	<ul style="list-style-type: none"> • практические занятия с использованием лабораторий кафедры • выполнение практических заданий на предприятии под руководством куратора от предприятия 	<ul style="list-style-type: none"> • производственная практика проводится в структурных подразделениях УрГЭУ (возможно посещение профильных организаций с целью изучения их опыта решения конкретных профессиональных и производственных задач в соответствии с заданием практики) • производственная практика проводится на предприятиях – базах практики, с которыми у УрГЭУ заключены договоры о сотрудничестве

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ n/n	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
1.	Студент должен знать: организацию технологии производства продукции общественного питания; основные этапы жизненного цикла продукции; положения технических регламентов, санитарных правил и норм, других международных и российских нормативно-технических документов, регламентирующих качество и безопасность товаров структуру управления предприятием общественного питания
2.	Студент должен уметь: -ставить цели, выбирать пути их достижения; -обобщать и анализировать информацию; -строить межличностные отношения и работать в коллективе; -использовать Интернет-ресурсы для поиска необходимой информации; -использовать математико-статистические методы для решения практических задач; -использовать нормативно-технические документы
3.	Студент должен владеть: -способностью к восприятию, обобщению и анализу информации; навыками делового общения; -навыками использования математико-статистических методов обработки информации; -навыками использования современных программных продуктов и Интернет-ресурсов
4.	У студента должны быть сформированы следующие компетенции: ОК-6(способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность); ОПК-1 (способность анализировать социально значимые проблемы и процессы); ОПК-4 (умеет 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>ОПК-5 (способность оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений);</p> <p>ПК-1 (организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания)</p> <p>ПК-6 (умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию)</p>
--	--

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика студентов УрГЭУ является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов в университете и на базах практики.

Производственная практика является разделом, следующим после изучения учебных дисциплин гуманитарного, социального, экономического, естественнонаучного, профессионального циклов.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость производственной практики составляет *9 зачетных единиц – 324 часа.*

5. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание	Формы контроля
1.	<i>Организационный</i>	<ul style="list-style-type: none"> - участие в организационном собрании; - получение дневника практики и памятки по прохождению производственной практики; - получение индивидуального задания/тематического задания; - проведение инструктажа руководителем практики от кафедры 	Самоконтроль, собеседование
2.	<i>Подготовительный</i>	<ul style="list-style-type: none"> - прибытие на место практики - знакомство с руководителем практики от предприятия - инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка - ознакомительная экскурсия по предприятию, ознакомление с историей развития предприятия - заполнение дневника 	Самоконтроль, собеседование
3.	<i>Основной</i>	<ul style="list-style-type: none"> - изучение специальной литературы и другой научной информации, достижений отечественной и зарубежной науки в соответствии с профилем подготовки; - изучение организационной и управленческой структуры предприятия - изучение ассортимента продукции предприятия - изучение планировки предприятия (цехов, зала и пр.) - изучение технологических процессов на предприятии 	Самоконтроль, собеседование

		<ul style="list-style-type: none"> - изучение нормативных документов, используемых в работе по управлению качеством на предприятии - изучение структуры персонала предприятия - изучение этапов производственного процесса и применяемого оборудования - изучение общей характеристики предприятия, функции руководителя, инженера-технолога, заведующего производством - изучение видов несоответствий - изучение работ в области планирования, обеспечения, контроля и улучшения качества продукции и снижения брака - участие в практикоориентированных мероприятиях; - осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации информации в соответствии с индивидуальным заданием/тематическим заданием; - сбор информации для написания дипломного проекта (работы) - составление отчета (разделов отчета) в соответствии с индивидуальным заданием/тематическим заданием 	
4.	<i>Заключительный</i>	<ul style="list-style-type: none"> - оформление индивидуального задания/тематического задания; - оформление отчета; - защита отчета 	Защита отчета по итогам прохождения практики

6. Форма отчетности по практике

По результатам производственной практики студент составляет **отчет о выполнении работ**, свидетельствующих о закреплении теоретических знаний и умений, приобретении практического опыта, освоении общекультурных и профессиональных компетенций, с описанием решения задач практики.

Вместе с отчетом студент предоставляет на выпускающую кафедру **дневник практики**, подписанный руководителем практики от вуза и от организации – базы практики и заверенный печатью организации–базы практики.

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

<i>№ n/n</i>	<i>Компетенции</i>	<i>Этапы практики</i>
1.	ОК-6 (способность анализировать социально значимые проблемы и процессы);	<i>Организационный</i>
2.	ОК-7(способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность); ОПК-1 (умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания)	<i>Основной</i>

	ОПК-4 (способность оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений); ОПК-5 (организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания) ПК-1 (умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию)	
3.	ПК-6 (владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг)	<i>Заключительный</i>

7.2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, шкалы оценивания

№ п/п	Этапы практики	Компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии оценивания компетенций	Шкала оценивания компетенций	
					Минимальный балл	Максимальный балл
1.	<i>Организационный</i>	ОК-6 (способность анализировать социально значимые проблемы и процессы);	деятельность студента по самоорганизации и самоуправлению	студент осуществляет рефлексию; аргументирует свою точку зрения	0	10
2.	<i>Основной</i>	ОК-7 (способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность);	выбор студентом правильного варианта управленческого решения	студент демонстрирует аналитический/нормативный тип мышления при оценке информации, выборе управленческого решения	0	10
		ОПК-1 (умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания)	способность прогнозировать последствия принимаемых организационно-управленческих решений	студент соотносит последствия и возможные риски при принятии управленческого решения, делает правильный выбор	0	10
			качество проведенного анализа операционной деятельности организации	студент демонстрирует способность использования инструментов анализа внутренней и внешней среды организации	0	10
		ОПК-4 (способность оценивать условия и последствия)	выбор студентом правильного варианта управленческого	студент демонстрирует аналитический/нормативный тип мышления при оценке информации,	0	10

		принимаемых организационно-управленческих решений);	решения	выборе управленческого решения		
		ОПК-5 (организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания)	способность прогнозировать последствия принимаемых организационно-управленческих решений	студент соотносит последствия и возможные риски при принятии управленческого решения, делает правильный выбор	0	10
		ПК-1 (умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка умеет систематизировать и обобщать информацию)	качество проведенного анализа операционной деятельности организации	студент демонстрирует способность использования инструментов анализа внутренней и внешней среды организации	0	10
			выбор студентом правильного варианта управленческого решения	студент демонстрирует аналитический/нормативный тип мышления при оценке информации, выборе управленческого решения	0	10
			способность прогнозировать последствия принимаемых организационно-управленческих решений	студент соотносит последствия и возможные риски при принятии управленческого решения, делает правильный выбор	0	10
3.	Заключительный	ПК-6 (владеет нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг)	элементы планирования по развитию новых организаций (направлений деятельности)	студент разрабатывает план (фрагмент плана) по развитию новой организации (направления деятельности)	0	10

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

Если производственная практика проводится *на предприятиях – базах практики*, то студентам предлагается выполнить *задание на тему: «Основные показатели деятельности предприятия»*. Данная работа предполагает сбор и обработку информации о предприятии, где проходит практика: местонахождение (адрес); ФИО директора (других должностных лиц); изучение организационной структуры предприятия; организации производства, выявление цели и миссии предприятия; описание предоставляемых услуг (выпускаемой продукции); изучение генерального плана предприятия и планировки помещений; описание взаимоотношений с партнерами и конкурентами; изучение графика

загрузки зала предприятия, производственной предприятия, организации рабочего времени на предприятии и т.д.

Отчет следует представить в печатном варианте: формат А-4, шрифт 14, интервал – 1,5. Объем отчета: 25-30 печатных страниц. Такие элементы отчета, как организационная структура управления предприятия (организации), последовательность технологических процессов и операций, логистическая система, должны быть представлены в виде схем. Цифровой материал – в виде таблиц. Весь изученный и рассмотренный в отчете материал (структура, динамика, соответствие современным тенденциям развития) следует проанализировать и аргументировать.

Содержание отчета должно соответствовать программе практики. Отчет должен быть проверен руководителем практики от предприятия, заверен его подписью. Отчет оформляется в соответствии с методическими указаниями «Структура и правила оформления текстовых документов».

Дневник студента должен содержать:

- перечень работ, выполненных студентом за время практики, заверенные подписью руководителя практики от предприятия;
- заключение студента по итогам практики и его предложения);
- характеристику работы студента руководителем производственной (преддипломной) практики от предприятия;
- оценку руководителя практики от кафедры;
- даты начала и окончания практики с печатями и подписями.

По итогам практики проводится защита в течение 5 дней по окончании практики в присутствии руководителя практики от кафедры или комиссии, состав которой утверждается распоряжением заведующей кафедрой.

Критерии оценивания результатов прохождения практики (защиты отчета) и уровней формирования компетенций

<i>№</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Балл</i>	<i>Критерии оценивания формирования компетенций</i>	<i>Уровни формирования компетенций</i>
1.	Оценка «отлично» ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры.	5	Творческое действие – самостоятельное конструирование способа деятельности, поиск новой информации. Формулирование оценочных суждений на основе имеющихся фактов и заданных критериев.	четвертый
2.	Оценка «хорошо» ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика.	4	Воспроизведение, репродуктивное действие – самостоятельное воспроизведение и применение информации для выполнения данного действия. Студент на этом уровне способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых задач.	третий
3.	Оценка «удовлетворительно» ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно	3	Применение, продуктивное действие – поиск и использование информации для самостоятельного выполнения нового действия (знания, умения, навыки). Этот уровень предполагает комбинирование студентом известных алгоритмов и приемов деятельности,	второй

	теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют.		применения навыков эвристического мышления.	
4.	Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Выводы поверхностны	2	Репродуктивная деятельность (узнавание объектов, свойств, процессов при повторном восприятии информации о них или действий с ними). На этом уровне студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	первый

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и/или опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций (шкалы и процедуры оценивания)

1. Технология продукции общественного питания : учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов обществ. питания" направления подгот. дипломир. специалиста 260500 "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" и направления подгот. бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / [А. И. Мглинец [и др.] ; под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

2. Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Экономика и упр. на предприятии (по отраслям) / Е. Н. Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КноРус, 2008. - 331 с.

3. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 в редакции от 13.07,2015 № 233ФЗ;

5. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

6. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

7. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2014

9. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу– М.: Стандартинформ, 2014;

11. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч. 1; М., 1997. Ч. 2.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

1. Справочник технолога общественного питания / А.И.Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М.Алешина и др. -М.: Колос, 2010.

2. Справочник руководителя предприятия общественного питания/ Минторг России. - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2002.

3. Ефимова, О.П.. Экономика общественного питания / О.П.Ефимова – М.: Новое знание, 2004. – 303 с.

4. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

5. СанПиН 2.3.2.1078 – 01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов;

6. СанПиН 2.3.2.1324 – 03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;

7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. – М.: Стандартинформ, 2014

8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.

9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу– М.: Стандартинформ, 2014;

10. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч I и II (1996,1997, 2000).

11. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий: Минторг России -М: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

б) дополнительная литература:

1. Радченко Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. - Ростов н/Д: Феникс, 2008.

2. Кульнева Н. Г. и др. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум. – М.: Академия, 2012.

3. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2008. - 400 с.

4. Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / Под ред. А. С. Ратушного. – М.: Мир, 2004.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Академия, 2005.

6. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания/ И.Н. Фурс. - Мн.: Новое знание, 2002.

7. Журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Стандарты и качество», «Потребитель», «Спрос», «Сертификация», «Деловой мир» и др.;

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

2. <http://www.1gost.ru/> Сайт национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ.

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

Название	Источник	Актуальность	Формы использования	Доступность для студентов
Справочно-правовая система ГАРАНТ	Лицензионная, установлена в УрГЭУ,	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Обучение, Поиск информации	Доступно в локальной сети УрГЭУ
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия ГАРАНТ-студент	http://student.garant.ru/	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Основные нормативные акты»	http://www.garant.ru/		Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет круглосуточно
Справочно-правовая система ГАРАНТ, интернет-версия «Законодательство России»	http://www.garant.ru/	Обновляется ежедневно	Самостоятельная работа, Поиск информации	Доступно в сети Интернет: в выходные 24 часа, в будни с 20-00 до 2-00
Тесты	Инструментарий Портала электронных образовательных ресурсов, подготовлены автором	Обновляются 1 раз в семестр	Контроль знаний Самопроверка	Доступно для пользователей ПЭОР

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

В соответствии с направлением подготовки для проведения производственной практики необходимы:

бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ;

персональный компьютер;

производственные помещения предприятий.