



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ
Декан, председатель совета
технологического факультета,

 З.А.Абдулхаликов

«22» 10 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

 Н.С.Суракатов

«28» 10 2018г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)
ПРАКТИКИ

Производственная практика Б2.П.1
Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 19.03.04 – Технология продукции и организация
общественного питания

по профилю Технология и организация ресторанного сервиса
шифр и полное наименование направлений

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра

кафедра Технологии продукции и организации общественного питания
наименование кафедры, за которой закреплена практика


Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная, заочная курс 2 семестр 4

Всего продолжительность практики (в неделях) 2 нед

Трудоемкость (в зачетных единицах) 3 ЗЕТ (108 ч)

Зав. кафедрой ТПОП и Т  Демирова А.Ф.

Нач. учебного отдела  Магомаева Э.В.



Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.10.2018 года, протокол № 2.


Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)

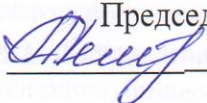
 Демирова А.Ф.
подпись ФИО

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки
19.00.00. Промышленная экология и
биотехнологии
шифр и полное наименование
направления

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ

Т.Н. Даудова, к.б.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись



Председатель МК
 Демирова А.Ф.

17 10 2018г.

1. Цель производственной практики

Целью производственной (технологической) практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе обучения, получение практических навыков в работе по приготовлению различных полуфабрикатов, кулинарных изделий, готовой продукции и эксплуатации технологического оборудования.

2. Задачи производственной практики

Для достижения указанных целей в ходе прохождения практики решаются следующие задачи

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место производственной (технологической) практики в структуре ООП бакалавриата 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Прохождение производственной (технологической) практики на 2-м курсе необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- безопасность жизнедеятельности;
- проектирование предприятий общественного питания;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- оборудование предприятий общественного питания;
- электротехника и электроника;
- теплотехника;
- экономика
- технология продукции общественного питания;
- санитария и гигиена питания

Тематическая направленность и содержание производственной (технологической) практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

Для прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать: основы экономических теорий и экономических систем; основные законы микро и макроэкономики; бизнес-планирование и экономику предприятий питания, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы; особенности формальных и неформальных отношений; природу лидерства и функциональной ответственности; основы административных правонарушений и административной ответственности; особенности правового регулирования в будущей профессиональной деятельности; правовые основы защиты государственной тайны; законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны; основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; фундаментальные разделы, аналитической, органической химии; химические элементы и их соединения, методы и средства химического исследования веществ и их превращений; фундаментальные разделы биохимии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей био-технологических, физико-химических и биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов производства питания из растительного и животного сырья; физиологические нормы потребления пищевых веществ;

уметь: самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические категории; получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности; проводить расчеты концентрации растворов различных соединений; определять изменения концентраций растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные физические характеристики органических веществ; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания.

владеть: нормами деловой переписки и делопроизводства; навыками экономического анализа производства продукции питания; вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; навыками выполнения химических лабораторных операций, методами определения концентраций в растворах, методами синтеза неорганических и органических соединений.

4. Формы проведения производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах, на базе современных предприятий индустрии питания.

Производственной (технологической) практикой студента осуществляют руководство руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенные приказом руководителя от организации.

При назначении руководителей практик от организации необходимо согласование руководителя практики от профильной организации, а также индивидуального задания, содержания планируемых результатов практики, составление руководителями совместного графика прохождения практики.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует студентов о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, один раз в неделю посещает базы практики и оказывает студентам методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода студентов на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной (технологической) практики и методикой ее проведения, требованиями к студентам-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета.

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики студентом: знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение студентом дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой студентов; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении студентов к работе.

5. Место и время проведения производственной (технологической) практики

Производственная практика проводится на базе современных предприятий общественного питания на 2-ом курсе в 4-м семестре.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 108 часов, что соответствует 3 зачетным единицам.

Дата начала и окончания практики устанавливается календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающихся

В результате прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ОПК-1	способностью 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.
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
ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

7. Структура и содержание производственной (технологической) практики.

Структура и содержание производственной (технологической) практики представлены в таблице.

Структура и содержание производственной (технологической) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов производственной (технологической) работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная (практическая) работа	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
2 курс, 4 семестр					
1	Подготовительный:	2	6	8	
	- Ознакомительная лекция по практике; инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте; инструктаж по	2	2	2	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством

	санитарным требованиям;				
	- Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, структура)	-	4	6	Записи в дневнике. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
2	Производственный:	10	44	38	
	-изучение ассортимента выпускаемой продукции;	-	6	4	Составить ассортиментный минимум за неделю
	- составление расчетного меню;	2	4	4	Составить расчетное меню
	- изучение ассортимента покупной продукции;	2	4	4	Составить расчеты покупной продукции
	- расчет производственной программы предприятия;	2	4	2	Составить производственную программу предприятия
	- изучение работы складского хозяйства;	2	4	4	Составить расчет сырья по производственной программе
	- изучение движения сырья и полуфабрикатов на производстве (сопроводительная документация);	2	4	2	Составить схему движения сырья и п/ф
	- изучение технологии выпускаемой продукции;	-	6	4	Составить технологические карточки
	- изучение работы механического оборудования;	-	4	2	Составить схему работы механического оборудования на задание
	- изучение работы теплового оборудования;	-	4	4	Составить схему работы теплового оборудования по заданию
	- изучение работы торгово-технологического оборудования.	-	4	2	Составить схему работы торгово-технологического оборудования

					по заданию
3	Заключительный			6	Подготовка отчета
	Итого 3/108	12	50	46	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (технологической) практике

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор, первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной (технологической) практики со студентами проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Студенты в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной (технологической) практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) производственной (технологической) практики, осваиваемые студентом самостоятельно приведены в таблице.

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
1	Подготовительный:	8		
	- инструктаж по технике безопасности, санитарные требования	2	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности оборудования? Какие вы знаете оградительные средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на ПОП? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на ПОП? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете? Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии и.

			<p>местах? Когда рабочее место считается аттестованным? Требования к личной гигиене работника общественного питания. Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на ПОП.</p>	
	- ознакомление с предприятием общественного питания	6	<p>Какие типы ПОП вы знаете? На какие классы делятся ПОП? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха ПОП относятся к производственным? Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? Какие моечные отделения организуют на ПОП? Что понимают под раздачей? Для чего организуют буфет на ПОП? Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха? Что понимают под сервисной и на каких предприятиях они обязательно должны быть? Какие помещения расположены в вестибюле? Какие помещения относят к торговой группе? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое ПОП называют заготовочным?</p>	Составить технологическую схему организации производства на предприятии.
2	Производственный:	38		
	- изучение ассортимента выпускаемой продукции	5	<p>Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия? Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Какое блюдо считается фирменным? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой кулинарной продукции? Какая температура подачи холодных, горячих блюд? От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции?</p>	Составить ассортиментный минимум предприятия.

<p>- составить расчетное меню предприятия</p>	<p>5</p>	<p>Что называется расчетным меню предприятия? Как определить среднюю загрузку зала? Как рассчитать оборачиваемость места в зале? Как определить количество посетителей за час, день? Как определить общее количество блюд, необходимое выпустить предприятию за день? Как рассчитать количество блюд в ассортименте? Как определить требуемое количество горячих напитков?</p>	<p>Составить расчетное суточное меню предприятия.</p>
<p>- изучение ассортимента покупной продукции</p>	<p>5</p>	<p>Как определить ассортимент покупной продукции? Как рассчитать требуемое количество покупной продукции? Где организуется реализация покупной продукции? Какие санитарные требования предъявляются к покупной продукции?</p>	<p>Сделать расчет суточных потребностей в покупных товарах на предприятии.</p>
<p>- расчет производственной программы предприятия</p>	<p>5</p>	<p>Что называется производственной программой предприятия? Как рассчитать производственную программу предприятия при реализации количественных обедов? Как рассчитать ППП при организации комплексного питания? Как рассчитать ППП при организации диетического питания? Как рассчитать ППП при реализации обедов на дом? Чем определяется мощность предприятия?</p>	<p>Составить производственную программу предприятия.</p>
<p>- изучение работы складского хозяйства</p>	<p>5</p>	<p>Какие подразделения предусматриваются при организации складского хозяйства? Какая продукция хранится в охлаждаемых камерах? Как определить требуемую вместимость холодильных камер? Какое товароведческое соседство допустимо при хранении сырья, п/ф? Какие требования предъявляются к условиям хранения сырья и п/ф? Какое оборудование используется для хранения сырья и п/ф? По каким показателям рассчитывается площадь кладовых помещений?</p>	<p>Рассчитать суточный запас сырья предприятия.</p>

	- изучение технологии выпускаемой продукции	5	Какие методы тепловой обработки вы знаете? Основы технологии приготовления салатов? Основы технологии приготовления горячих закусок? Основы технологии приготовления прозрачных бульонов? Основы технологии приготовления заправочных супов? Основы технологии приготовления блюд из мяса? Основы технологии приготовления крупяных изделий? Основы технологии приготовления мучных кулинарных изделий?	Составить технологические карточки.
	- изучение работы оборудования	5	Какое оборудование относится к механическому? Какие овощи подвергают очистке в картофелеочистной машине? Какое оборудование относится к тепловому? Какая тепловая обработка происходит в пароконвектомате? Какое оборудование относится к холодильному? Как можно определить требуемую вместимость холодильника? Как рассчитать фактическое время работы машины? Какое оборудование относится к торгово-технологическому?	Рассчитать фактическое время работы механического оборудования. Составить график загрузки имеющихся котлов.
3	Заключительный	3		Написание отчета
	Итого	46		

10. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной (технологической) практики

Основное предназначение отчетности о прохождении практики – отразить отношение обучающегося к той деятельности, которой он занимался в период прохождения практики, а также показать знания, умения и навыки, которые обучающийся приобрел в процессе прохождения практики.

Формой отчетности по производственной (технологической) практики является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителя практики об уровне их знаний и умений. Отчет, дневник, характеристика с места прохождения практики являются документами, на основании которых руководитель практики от кафедры определяет степень изученности вопросов, предусмотренных положением и программой практики.

К моменту окончания практики студенты представляют руководителю от кафедры письменный отчет о ее прохождении в соответствии с настоящей программой, результаты

анализа, выводы и предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятий питания.

Отчет по производственной (технологической) практике представляется студентами на кафедру в установленные учебным графиком сроки. К отчету прилагается дневник прохождения производственной (технологической) практики на предприятии, в котором должна быть отражена конкретная работа, выполненная студентом в процессе изучения производственной деятельности на предприятии. В дневнике должна быть дана характеристика на студента, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью.

Отчет, допущенный к защите, защищается студентом перед комиссией, состоящей из преподавателей кафедры. Защита отчета по практике происходит в виде подготовки презентации с использованием мультимедийных технологий.

Студент, не выполнивший программу производственной (технологической) практики, получивший отрицательную характеристику о своей работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускается к итоговой государственной аттестации.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике может включать следующие вопросы

1. Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте?
2. Какие цеха ПОП относятся к производственным?
3. Какие цеха ПОП относятся к вспомогательным?
4. Что понимают под складским хозяйством?
5. Какие моечные отделения организуют на ПОП?
6. Когда в структуру ПОП отдельно должны входить мясной, овощной или рыбный цеха?
7. Для чего организуют буфет на ПОП?
8. Что понимают под сервисной и на каких предприятиях она обязательно должны быть?
9. Какие помещения расположены в вестибюле?
10. Какие помещения относят к торговой группе?
11. Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим?
12. Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия?
13. Какая температура подачи холодных, горячих блюд?

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (технологической) практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	5	6
Основная					
1.	Технология приготовления пищи. – учебное пособие.	Харченко Н.Э.	М.: «Академия», 2007.– 278с.	5	2
2.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2007– 304 с. 5 изд.	19	5
3.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие,	Харченко Н. Э.	3-е издание, 2007–496с.	20	5

4.	Шоколад, конфеты, сахар, карамель и др. кондитерские изделия. Учебник.	Минифай Б.	СПб.: издательство профессия, 2005 – 808с	5	1
5.	Технология приготовления пищи. Учебное пособие. (практикум).	Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г.	М.: «Академия», 2006	10	3
6.	Технология приготовления пищи. Учебник для вузов.	Богушева В.И.	М.: ИКЦ Март, г., 2005 – 320 с.	3	1
7.	Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств.	Аношина О.М.	КолосС, 2007 – 184 с.	10	4
Дополнительная					
8.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. Учебное пособие.		СПб.: ПРОФИКС, 2006-296с	6	2
9.	Технология продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста. Учебник.	Касьянов Г.И., Запорожский А.А.	Ростов и Д. Издательский центр, 2001–192с.	3	1
10.	Приготовление пищи: Спецтехнология: Учебное пособие.	Уласевич М. В.	Мн.: Вышш. Шк, 2003	6	2
11.	Кулинарная характеристика блюд. Учебное пособие. –	Козлова С.Н., Фединишина А.К.	М. «Академия», 2001.	9	1
12.	Обработка рыбы и морепродуктов. Учебник.	Голубев А., Назаренко К.	М. «Академия», 2001	10	2
13.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие	Харченко Н. Э.	2-е издание, 2006 – 496с.	7	2
14.	Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.	Бутейкис Н. Г., Жукова А. А.	М.: Академия, 2006 – 304 с. 4 изд.	10	3
15.	Справочник технолога общественного питания. Учебное пособие.	А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачёва, Л. М. Алёшина и др.	М.: Колос, 2001 – 416 с.	3	1

Перечень информационных технологий и ресурсов сети «Интернет» используемых при проведении практики.

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru, программный центр pbprog.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мособщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keerreg-7, 1С-Парус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8»,_Store-house

(технологическая карта), Quarter, Штрих-М: Ресторан, айко, бон аппетит находящихся в свободном доступе для студентов.

12. Материально-техническое обеспечение проведения производственной (технологической) практики.

Производственная (технологическая) практика проводится в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Место прохождения производственной (технологической) практики выбирается обучающимся либо из числа баз практик предложенных университетом (организации, с которыми заключены договоры сотрудничества), либо самим обучающимся. При этом обязательным условием является то, что местом прохождения практики должна быть организация – юридическое лицо, имеющая законченную бухгалтерскую отчетность (самостоятельный баланс).

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г. Махачкала: Кофейня «Антарес», кофейня «Галерея», КП ресторан «Стимул-Узбекистан», ООО «Агат» (сеть супермаркетов «Зеленое яблочко»), ООО Z&M Group, ООО «Газпром питания», ИП Мугутдинова ресторан «Сад», Торговый центр «Сити», ООО «Эскулап-М».

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ООП ВО по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания» и профилю подготовки «Технология и организация ресторанного сервиса».

Рецензент от работодателя по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» генеральный директор ООО «Джалалова», к.э.н.
_____ Джалалова Т.Ш.

подпись