



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПС
В.А. Мельникова

Рабочая программа практики

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПС

1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид и тип практики:

учебная практика – ознакомительная практика.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами практики являются университет (кафедра технологии продуктов питания), организации (предприятия, учреждения), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Цель учебной практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение учебной практики направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>ОПК-1.1: Использует современные ИТ-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации;</p> <p>ПК-6.4: Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд.</p>	<p>Учебная практика– ознакомительная практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию; - средства и методы научного исследования. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственный рабочий график; - работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - навыками составления отчета по практике; - проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с научно-технической информацией; - компьютерными программами для обработки результатов исследования. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов.

При прохождении практики обеспечивается развитие у студентов-практикантов навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Учебная практика – ознакомительная практика входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и проводится во втором и четвёртом семестрах при очной форме обучения и в четвертом семестре при заочной форме обучения.

Трудоемкость учебной практики – ознакомительной практики составляет 6 зачётных единиц (ЗЕТ), 216 академических часов (162 астр. часа) контактной работы.

Продолжительность практики при очной форме обучения:

второй семестр - 2 недели.

четвёртый семестр – 2 недели.

Продолжительность практики при заочной форме обучения:

четвёртый семестр – 4 недели.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП, и представлено в табл. 2 и 3.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) учебной практики - ознакомительной практики для очной формы обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), недели
2 семестр (стационарный способ проведения)	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Изучение организации библиотечного фонда КГТУ. Работа в электронной библиотеке по сбору информации об основных концепциях предоставления услуг общественного питания и формами обслуживания посетителей.	4/6

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), недели
Ознакомительная экскурсия по кафедре технологии продуктов питания. Знакомство с лабораториями кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	1/6
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с заданием. В рамках выполнения задания необходимо изучить основные ресторанные концепции, описать заведение общественного питания (его характеристику, описание интерьера заведения, меню, специальные предложения, оказываемые услуги, количество посадочных мест, столов, наличие детских комнат и др.). Провести органолептическую оценку одного блюда из меню анализируемого предприятия общественного питания (потребительские ожидания, органолептическая оценка, соответствие заявленной рецептуре). Сделать вывод о соответствии анализируемого предприятия общественного питания заявленной классификации, о возможности совершенствования рецептуры блюда.	5/6
Подготовка отчета	1/6
Всего во втором семестре	2 недели
2 семестр (выездной способ проведения)	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	1/6
Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на предприятии общественного питания. Ознакомительная экскурсия, история предприятия, предлагаемое меню, концепция заведения.	2/6
Работа в торговом зале в качестве официанта / работа в производственных цехах, приготовление несложных блюд	1
Выполнение простых исследований и обработка результатов в соответствии с заданием. В рамках выполнения задания необходимо изучить основные ресторанные концепции, описать предприятие общественного питания, на котором проходит практика (характеристика, описание интерьера заведения, меню, специальные предложения, оказываемые услуги, количество посадочных мест, столов, наличие детских комнат и др.). Провести органолептическую оценку одного блюда из меню анализируемого предприятия общественного питания (потребительские ожидания, органолептическая оценка, соответствие заявленной рецептуре). Сделать вывод о соответ-	2/6

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), недели
ствии анализируемого предприятия общественного питания заявленной классификации, о возможности совершенствования рецептуры блюда.	
Подготовка отчета	1/6
Всего во втором семестре	2 недели
4 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на предприятии общественного питания. Ознакомительная экскурсия, история предприятия, предлагаемое меню, концепция заведения.	1/6
Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на предприятии общественного питания	1/6
Изучение основных национальных стандартов, образующие нормативную базу услуг общественного питания в России.	3/6
Работа в торговом зале в качестве официанта / работа в производственных цехах, приготовление несложных блюд	1
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	1/6
Всего в четвертом семестре	2 недели
Итого по практике	4 недели

Таблица 3 – Содержание и примерный рабочий график (план) учебной практики - ознакомительной практики для заочной формы обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа), в неделях
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики руководителем от университета. Представление руководителя практики от предприятия практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности работы на предприятии общественного питания. Ознакомительная экскурсия, история предприятия, предлагаемое меню, концепция заведения.	1/6
Изучение основных ресторанных концепций, описание заведения общественного питания (его характеристика, описание интерьера заведения, меню, специальных предложений, оказываемых услуг, количество посадочных мест, столов, наличие детских комнат и	5/6

др.).	
Знакомство с цехами и технологическими процессами производства пищевой продукции на предприятии общественного питания	1/6
Изучение основных национальных стандартов, образующие нормативную базу услуг общественного питания в России.	4/6
Работа в торговом зале в качестве официанта / работа в производственных цехах, приготовление несложных блюд	2
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта.	1/6
Итого по практике	4 недели

5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по учебной практике – ознакомительной практике является отчет по практике.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный межстрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на производственную-технологическую практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики, изложенные в разделе 4 настоящей Программы;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов, дипломов о участии в СНТК и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета и студентом.

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- отзыва руководителя практики из числа ППС кафедры.

По итогам аттестации по практике выставляется оценка. Оценка по практике (зачет с оценкой) заносится в зачетно-экзаменационную ведомость, учитывается при подведении итогов общей успеваемости в соответствующем семестре.

Оценивание результатов включает в себя критерии оценивания и систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (табл. 4).

Таблица 4 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Первичные профессиональные знания и умения	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
Первичные профессиональные навыки	Не освоил предложенный алгоритм решения поставленных профессиональных задач	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает незначительные ошибки	Не только владеет алгоритмом, но и понимает его основы

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовые акты:

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

4. ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 N 459-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

5. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

6. ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (введен в действие Постановлением Госстандарта России от 25.11.2003 N 332-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

7. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

Основная учебная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа:

по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 10.01.2020). – Текст : электронный.

Дополнительная учебная литература:

1. Минько, В. М. Введение в безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие для для студентов высш. учеб. заведений и колледжей всех специальностей / В. М. Минько ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2010. - 166 с.

8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

Электронные образовательные ресурсы:

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>;

2. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>.;

3. Информационный портал «Охрана труда в России»: <http://www.ohranatruda.ru/>

4. Трудовой кодекс Российской Федерации:
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_34683/.

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 5.

Таблица 5 – Материально-техническое обеспечение практики

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
Учебная практика - ознакомительная практика	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория теххимического контроля - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F, весы Масса МК-6,2-A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватели ПЭ-4100М, печь му-фельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180, холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф сушильный SNOL 24\200, колориметр КФК-2, весы механические РН-6цв9, рН-метр 150м, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М", вискозиметр ротационный RVDV-II, микроскоп Микромед С-11, набор ареометров АОН-1, рН-метр-термометр "Testo205", сепаратор для молока, поляриметр портативный П-161М, Анализатор активности воды Aqualab Pre, METER Анализатор жидкости люминесцентно фотометрический "Флюорат-02-5М"
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПВМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр AP-101, Термостат- редуктазник "ЛТР".
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-A20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch MKM 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ПЮК-6-1/1
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2- П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH MKM 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
		SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр).
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 336а, лаборатория магистерская - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - лабораторные столы и шкафы, вытяжной шкаф, мойка лабораторная, стулья. Анализатор белка по Кьельдалю UDK 127 F30200183; стерилизатор суховоздушный ГП-20 МО; ультратермостат УТ-40, Шкаф сушильный ШОЛ 24\200, Анализатор жидкостной Флюорат-02
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.

10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа учебной практики - ознакомительной практики представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.