

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 4, семестр : 8

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	8
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	9
2	Всего часов	324
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2
4	Лекции, час.	0
5	Практические занятия, час.	0
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	
10	Самостоятельная работа, час.	322
11	Вид аттестации	ДЗ

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место практики в структуре учебного плана: Блок 2, вариативная

Программа практики разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа практики обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

старший преподаватель, Корпачева С. М.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:
у3. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания
у4. уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
у5. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания
Компетенция ФГОС: ПК.22 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия; в части следующих результатов обучения:
з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания
у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания
Компетенция ФГОС: ПК.6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:
у8. владеть нормами деловой переписки и делопроизводства

2. Содержание

2.1. Цель .

Основной целью проведения производственной (преддипломной) практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является закрепление знаний, умений и навыков, полученных в процессе обучения.

Задачи практики:

- знакомство с документооборотом по производству на предприятии питания
- знакомство с нормативной, технической, технологической документацией, используемой при производстве продукции питания
- знакомство с техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов
- внедрение систем обеспечения качества и безопасности продукции питания
- формирование ассортиментной политики и разработка производственной программы предприятия питания
- проведение мониторинга финансово-хозяйственной деятельности предприятия
- анализ и оценка финансового состояния предприятия

2.2. Содержание основных этапов прохождения

Практика состоит из трех этапов.

- 1.Подготовительный.
- 2.Основной.
- 3.Итоговый.

В таблице 2.1 приведено содержание этапов прохождения практики в соответствии с результатами ее освоения и формами отчетности.

Таблица 2.1

Коды компетенций, формируемые результаты обучения	Содержание	Формы отчетности
<i>1.Подготовительный этап</i>		
ПК.1/ПТП.У4 уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания ПК.6/ПТП.У8 владеть нормами деловой переписки и делопроизводства	Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места Знакомство с документооборотом по производству на предприятии питания Знакомство с техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике
<i>2.Основной этап</i>		
ПК.1/ПТП.У3 уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания ПК.1/ПТП.У5 уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания ПК.22/ОУ.3-1.2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания ПК.22/ОУ.У1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания	Разработка нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве продукции питания Внедрение систем обеспечения качества и безопасности продукции питания Разработка производственной программы предприятия Составление рецептуры рационов с использованием компьютерных технологий Ценообразование продукции питания Анализ и оценка финансового состояния предприятия питания	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

3.Итоговый этап		
ПК.1/ПТП.У3 уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания ПК.1/ПТП.У4 уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания ПК.1/ПТП.У5 уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания ПК.22/ОУ.3-1.2 владеть навыками экономического анализа производства продукции питания ПК.22/ОУ.У1 уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания ПК.6/ПТП.У8 владеть нормами деловой переписки и делопроизводства	Заполнение отчета по практике Защита отчета по практике	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

2.3 Индивидуальные задания на практику

Во время производственной (преддипломная) практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент выполняет индивидуальное задание, согласованное с руководителем практики от организации. Индивидуальное задание включает вопросы, подлежащие изучению на каждом из трех этапов практики: подготовительном, основном и итоговом. Примерная форма индивидуального задания приведена в Приложении.

3. Организация

3.1 Место в структуре образовательной программы

Наименование практики: Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: непрерывная

3.2 Место проведения практики

ООО "ТЕРРА-7" Суши-Терра
ООО "Альфа Ритейл Компани" супермаркет домашней еды Бахетле
ООО "Тренд" -Black Milk, коктейль-бар
ООО "Русская традиционная кухня" Добрянка
ООО "Центр подтверждения соответствия" ООО "ЦПС"
и другие предприятия питания

3.3 Руководство практикой

Организацию и проведение практики осуществляет кафедра, отвечающая за подготовку специалистов по соответствующей образовательной программе. Для руководства практикой студентов назначается руководитель практики от организации и руководитель практики от университета. Назначение руководителя практики от организации оформляется соответствующим распорядительным документом по организации, назначение руководителя практики от университета производится приказом. Руководитель от организации разрабатывает индивидуальное задание, инструктирует практиканта и наблюдает за качеством его работы, проверяет оформление отчета и дает характеристику студенту, проходящему практику.

3.4 Порядок направления студентов на практику

Направление студентов на практику и назначение руководителя практики от университета оформляется приказом по университету с указанием конкретных сроков прохождения практики. Практика в организациях осуществляется на основе договоров, в соответствии с которыми указанные организации обязуются предоставить места для прохождения практики студентов.

4. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

4.1 Основная литература

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 736 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2010. - 402, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000146795

4.3 Интернет-ресурсы

1. Издательство «Лань» [Электронный ресурс] : электронно-библиотечная система. - [Россия], 2010. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. - Загл. с экрана.
2. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
3. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: [http://\(www.elibrary.ru\)](http://(www.elibrary.ru)). – Загл. с экрана.
4. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
5. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : компьютерная справочно-правовая система по законодательству России. - [Россия], 1992-2016. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.
6. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС "Znaniyum.com" : <http://znaniyum.com/>
8. :

4.4 Методическое обеспечение

1. Организация практики обучающихся Новосибирского государственного технического университета : методическое руководство / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост.: Ю. В. Никитин, Т. Ю. Сурнина]. - Новосибирск, 2016. - 17, [5] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234041

5. Перечень информационных технологий и ресурсов, используемых при проведении

5.1 Информационные технологии

- 1 Windows
- 2 Office

5.2 Информационные ресурсы

- 1 :
- 2 ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
- 3 ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
- 4 ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
- 5 ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

6. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики, должна обеспечивать возможность выполнения заданий на практику.

7. Порядок аттестации

Формой аттестации по практике является дифференцированный зачет.

По окончании практики студентом составляется отчет.

Руководитель практики от организации готовит отзыв о выполнении студентом программы практики и индивидуального задания на основе представленного студентом отчета. Оценка по практике выставляется на основании представленных студентом отчетных документов и защиты отчета по практике. Критерии и правила оценки по практике приведены в фонде оценочных средств.

**Индивидуальное задание на производственную (преддипломную) практику:
практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности**

Студент группы _____ гр. _____

Место прохождения практики

Задачи практики:

Вопросы, подлежащие изучению

На подготовительном этапе:

1. Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места
2. Знакомство с документооборотом по производству на предприятии питания
3. Знакомство с техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов

На основном этапе:

1. Разработка нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве продукции питания
2. Внедрение систем обеспечения качества и безопасности продукции питания
3. Разработка производственной программы предприятия питания
4. Составление рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
5. Ценообразование продукции питания
6. Анализ и оценка финансового состояния предприятия

На итоговом этапе:

1. Подготовка и представление в установленные сроки на кафедру отчетной документации по практике
2. Подготовка к зачету
3. Зачет по практике

Ожидаемые результаты практики:

По окончании практики студент обобщает собранный материал, необходимый для выполнения выпускной квалификационной работы, которая является завершающим этапом теоретического и практического обучения.

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом _____ проведен.

Задание выдал: _____ ФИО руководителя практики от НГТУ

_____ ФИО руководителя практики от профильной
организации

Задание принято к исполнению: _____ «__» _____ 201__ г.

(подпись студента)

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике

Обобщенная структура фонда оценочных средств по практике приведена в Таблице 1.

Таблица 1

Формируемые компетенции	Признаки сформированности компетенций	Контролирующие мероприятия (формы отчетности)
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	у3. уметь внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.1/ПТП.	у4. уметь эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.1/ПТП.	у5. уметь формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.22/ОУ способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия.	з2. владеть навыками экономического анализа производства продукции питания.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.22/ОУ.	у1. уметь получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.6/ПТП способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	у8. владеть нормами деловой переписки и делопроизводства.	Дифференцированный зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках практики

Промежуточной аттестацией по практике является дифференцированный зачет. Общая оценка выставляется по совокупности оценок представленных отчетных форм (отчет по практике, отзыв руководителя практики от организации) и оценки за устную защиту отчета по практике. Требования к оформлению отчетных форм и задания для устной защиты отчета по практике приведены в паспорте зачета по практике.

На основании общей оценки прохождения студентом практики можно сделать вывод о сформированности заявленных компетенций на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций в рамках практики:

- **Продвинутый.** Уровень выполнения задания на практику отвечает всем требованиям, теоретические знания полные, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой задачи выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- **Базовый.** Уровень выполнения задания отвечает всем основным требованиям, теоретические знания полные, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой задачи выполнены, качество выполнения ни одной из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных задач, возможно, содержат ошибки.
- **Пороговый.** Уровень выполнения задания отвечает большинству основных требований, теоретические знания не достаточно полные, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой задач выполнено, некоторые выполнены с ошибками.
- **Ниже порогового.** Уровень выполнения задания не отвечает основным требованиям, теоретические знания не достаточно полные, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы частично или не сформированы, не все предусмотренные программой задачи выполнены, некоторые выполнены с серьезными ошибками.

ПАСПОРТ ЗАЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Производственная (преддипломная) практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1. Состав комплекта отчетной документации по практике

В комплект отчетной документации по практике входят следующие документы.

- 1) Отчет по практике
- 2) Отзыв руководителя о прохождении практики студентом.

1.1. Требования к оформлению и структуре отчета по практике

Отчет по практике должен включать:

- содержание (перечень разделов);
- введение;
- основную часть, включающую литературный обзор, и (или) практическую часть, в том числе, описание эксперимента при его наличии;
- выводы;
- список использованных источников;
- приложения (при наличии).

Основная часть отчета по производственной (преддипломная) практике: практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности содержит следующие разделы:

1. Технологический раздел
2. Организация производства и обслуживания на предприятии
3. Обеспечение контроля качества и безопасности на предприятии (в т.ч. ХАССП)
4. Экономический раздел
5. Организация вопросов охраны труда на предприятии

- описание практической работы, в которой студент принимал участие.

В отчете также приводится характеристика оборудования, инструментов и приспособлений, используемых студентом в ходе прохождения практики.

Титульный лист отчета оформляется по образцу, приведенному в Приложении 1.

1.2. Отзыв руководителя от организации

Отзыв руководителя от организации, в которой проводится практика, дается на основании оценки практической деятельности студента, анализа отчета по практике. Руководитель от организации в отзыве дает характеристику степени выполнения задания на практику, профессиональным качествам практиканта, а также дает рекомендации по оценке практики в целом.

2. Защита отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в форме устного собеседования по вопросам (заданиям), представленным в комплекте.

Комплект вопросов (заданий) для защиты отчета по практике

1. Особенности разработки технологической документации на блюда из сборника рецептов (ТК)
2. Особенности разработки технологической документации на фирменные и заказные блюда (Акт отработки, ТТК, СТО и т.п.)
3. Особенности разработки технологической документации на продукцию, отпускаемую другим предприятиям
4. Организация работы заготовочных цехов
5. Организация работы доготовочных цехов
6. Организация работы производства кулинарной продукции и готовых блюд (холодный, горячий, кулинарный, мучной, кондитерский цеха и т.д.)
7. Организация складского и тарного хозяйства
8. Организация торговой деятельности и обслуживания потребителей
9. Ценообразование на предприятии
10. Методы продвижения предприятия на рынке
11. Экономическая эффективность деятельности предприятия питания
12. Предложения по совершенствованию деятельности предприятия

Критерии оценки

- Задание считается выполненным на уровне **ниже порогового**, если ответы на вопросы не отвечают требованиям, практические навыки работы с освоенным материалом не сформированы, оценка составляет менее 50 баллов
- Задание считается выполненным на **пороговом** уровне, если ответы отвечают большинству основным требованиям, практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, тема раскрыта недостаточно полно, оценка составляет 50 – 79 баллов
- Задание считается выполненным на **базовом** уровне, если студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает глубокие, исчерпывающие и аргументированные ответы, оценка составляет 80-86 баллов
- Задание считается выполненным на **продвинутом** уровне, если студент показал хорошие знания теоретического материала, полно ответил на все вопросы, показал умение работать с нормативными документами, делает теоретические и практические выводы, оценка составляет 87-100 баллов

Защита отчета считается пройденной, если средняя сумма баллов по всем заданиям составляет не менее 50 баллов (по 100 балльной шкале).

Коэффициент, с которым учитывается полученная сумма баллов в общей оценке по практике, определяется Правилами аттестации.

На основании представленного комплекта отчетной документации по практике и устной защиты отчета студенту выставляется оценка в соответствии с приведенными далее критериями.

3. Критерии и шкалы оценки практики

Критерии и соответствующие им шкалы оценки по практике приведены в таблице 2.

Таблица 2

Критерии оценки	Диапазон баллов	Традиционная оценка
– содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в полном объеме; – содержание индивидуального задания раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета;	87-100	Отлично

– текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, прослеживается структура и грамотное изложение материала; - отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «Отлично»; – защита отчета по практике оценена не менее чем на 87 баллов из 100 возможных		
– содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в полном объеме с небольшими замечаниями по разделам; – содержание индивидуального задания раскрыто в полном объеме; – не нарушены сроки сдачи отчета; – текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, структурирован; – отзыв руководителя от организации не имеет принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка «Хорошо», «Отлично»; – защита отчета по практике оценена не менее чем на 73 балла из 100 возможных	73-86	Хорошо
– содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в достаточном объеме; – содержание индивидуального задания раскрыто не полностью; – текст оформлен с нарушением требований нормативных документов; – возможны нарушения сроков сдачи отчета; – отзыв руководителя от организации содержит не более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Удовлетворительно», «Хорошо»; – защита отчета по практике оценена не менее чем на 50 баллов из 100 возможных	50-72	удовлетворительно
– содержание отчета не соответствует программе прохождения практики, отчет подготовлен в недостаточном объеме; – содержание индивидуального задания раскрыто не полностью или не раскрыто совсем; – текст оформлен с нарушением требований нормативных документов; – возможны нарушения сроков сдачи отчета; – отзыв руководителя от организации содержит более двух принципиальных замечаний, рекомендуемая оценка за практику «Неудовлетворительно»; – защита отчета по практике оценена менее чем на 50 баллов из 100 возможных	0-49	неудовлетворительно

Составитель _____ ст. преподаватель Корпачева С.М.

(подпись)

«____» _____ г.

Образец титульного листа отчета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

**Производственная (преддипломная) практика: практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Выполнил:

Студент

(Ф.И.О.)

Группа _____

Факультет _____

подпись

«__» _____ 20__ г.

Проверил:

Руководитель от НГТУ

(Ф.И.О.)

Балл: _____, ECTS _____,

Оценка _____

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно»,
«неуд»

подпись

«__» _____ 20__ г.

Календарный график выполнения задания на практику

Дата	Наименование работ	Отметка руководителя о выполнении задания
	<i>Подготовительный этап</i>	
	Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места	
	Знакомство с документооборотом по производству на предприятии питания	
	Знакомство с техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов	
	<i>Основной этап</i>	
	Разработка нормативной, технической, технологической документации, используемой при производстве продукции питания	
	Внедрение систем обеспечения качества и безопасности продукции питания	
	Разработка производственной программы предприятия питания	
	Составление рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий	
	Ценообразование продукции питания	
	Анализ и оценка финансового состояния предприятия	
	<i>Итоговый этап</i>	
	– Подготовка и представление в установленные сроки на кафедру отчетной документации по практике – Подготовка к зачету – Зачет по практике	

Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка со студентом _____ проведен.

Студент группы _____

ФИО _____ Подпись _____

Дата _____

Руководитель практики:

От НГТУ:

_____ Подпись _____

(должность) (Ф.И.О.)

От профильной организации:

_____ Подпись _____

(должность) (Ф.И.О.)