

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
Учебная практика: ознакомительная практика

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

Курс: 1, семестр : 2

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	2
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	2
2	Всего часов	72
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.	70
11	Вид аттестации	3

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: ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; в части следующих результатов обучения:
у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем
Компетенция ФГОС: ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию; в части следующих результатов обучения:
з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни
з5. знать особенности профессионального развития личности
у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма
Компетенция ФГОС: ПК.3 владение 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; в части следующих результатов обучения:
з1. знать правила производственной санитарии
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:
з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты
з2. знать основы делопроизводства

2. Содержание

2.1. Цель .

Основной целью проведения учебной практики: ознакомительной прпактики является закрепление полученных знаний при изучении теоретического курса, знакомство студента с контингентом питающихся, типом предприятия и составом помещений в зависимости от характеристики производства, назначением производственных ,складских, вспомогательных помещений для потребителей, их расположением и взаимосвязью, санитарно - техническим состоянием 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>		
ОК.1.У3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем ОК.7.3-1.3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни ОК.7.3-1.5 знать особенности профессионального развития личности	Знакомство с правилами внутреннего распорядка подразделения прохождения практики и правилами по охране труда, установленными для рабочего места Знакомство с контингентом питающихся, типом предприятия	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике
<i>2.Основной этап</i>		
ОК.7.3-1.5 знать особенности профессионального развития личности ОК.7.У3 умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма ПК.3/ПТП.3-1.1 знать правила производственной санитарии	Изучение состава помещений предприятия питания Изучение назначения помещений, их взаимосвязь Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения Знакомство с назначением оборудования, используемого на предприятии Выполнение индивидуальных заданий, установленных руководителем практики	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

3.Итоговый этап		
ОК.1.У3 уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем ОК.7.3-1.3 знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни ОК.7.3-1.5 знать особенности профессионального развития личности ОК.7.У3 умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма ПК.6/ПТП.3-1.1 знать профессиональные и отраслевые стандарты ПК.6/ПТП.3-1.2 знать основы делопроизводства	Оформление отчета по практике Защита отчета по практике	Отзыв руководителя от организации Отчет по практике

2.3 Индивидуальные задания на практику

Во время учебной практики: ознакомительной практики 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: Учебная практика: ознакомительная практика

Способ проведения: стационарная

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. 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
2. Ефремова О. М. Учебно-ознакомительная практика [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для студентов ФМА и ЗФ направления 260800 Технология продукции и организация общественного питания] / О. М. Ефремова ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2014]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000193022. - Загл. с экрана.

4.3 Интернет-ресурсы

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

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 "Znanium.com" : <http://znanium.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 зачет.

В ходе прохождения практики студентом ведется дневник практики, по окончании 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 учебную практику: ознакомительную практику

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 контингентом питающихся, типом предприятия

На основном этапе:

1. Изучение состава помещений предприятия питания
2. Изучение назначения помещений, их взаимосвязь
3. Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания
4. Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения.

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 должен знать общую характеристику предприятия, материально-техническую базу предприятия, контингент питающихся, правила внутреннего распорядка, правила и инструкции по технике безопасности, пожарной безопасности, правила личной гигиены, используемую на предприятии нормативную и технико-технологическую документацию.

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)
ОК.1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.	у3. уметь аргументировано выстраивать доказательства, логику понимания актуальных профессиональных и нравственных проблем.	Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ОК.7 способность к самоорганизации и самообразованию.	з3. знать траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни.	Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ОК.7.	з5. знать особенности профессионального развития личности.	Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ОК.7.	у3. умеет адекватно оценивать собственный образовательный уровень, свои возможности, способности и уровень собственного профессионализма.	Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.3/ПТП владение 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.	з1. знать правила производственной санитарии.	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.	з1. знать профессиональные и отраслевые стандарты.	Зачет: отчет по практике (практическая часть в соответствии с заданием на практику); защита отчета по практике
ПК.6/ПТП.	з2. знать основы делопроизводства.	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 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

Учебная практика: ознакомительная практика

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 учебной практике: ознакомительной практике содержит следующие разделы:

- характеристика предприятия, организации;
- ассортиментом перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия хранения
- ассортимента выпускаемой продукции и условия ее реализации
- материально-техническая база предприятия
- нормативная и технико-технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические карты и др.).
- 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. Общая характеристика предприятия
2. Состав и назначение помещений
3. Ассортиментом перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроки и условия хранения
4. Ассортимента выпускаемой продукции и условия ее реализации
5. Материально-техническая база предприятия
6. Характеристика цеха, где студент проходил практику, и распределение обязанностей работников
7. Нормативная и технико-технологическая документация, используемая на предприятии (ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СанПиН, сборники рецептур, технико-технологические карты и др.)

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; – текст оформлен в соответствии с требованиями нормативных документов, прослеживается структура и грамотное изложение материала; отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «Отлично»;	87-100	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

(наименование практики в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки: _____

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 контингентом питающихся, типом предприятия	
	<i>Основной этап</i>	
	Изучение состава помещений предприятия питания	
	Изучение назначения помещений, их взаимосвязь	
	Изучение санитарно-технического состояния предприятия питания	
	Ознакомление и изучение ассортимента перерабатываемого сырья, полуфабрикатов, сроков и условий их хранения.	
	<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.)