

«

»

“ ”

“ ”

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Производственная практика: технологическая практика

: 19.03.04

, :
: 4, : 8

		8
1	()	4
2		144
3	, .	2
4	, .	0
5	, .	0
6	, .	0
7	, .	0
8	, .	2
9	, .	
10	, .	142
11		

(): 19.03.04

1332 12.11.2015 ., : 14.12.2015 .

: 2,

(): 19.03.04

, 5 20.06.2017

, 6 21.06.2017

:

, . .

:

,

:

. . .

1.

1.1

Компетенция ФГОС: ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания; в части следующих результатов обучения:
1.
Компетенция ФГОС: ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов; в части следующих результатов обучения:
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:
6. (,)
11.
14. , ,
Компетенция ФГОС: ПК.4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; в части следующих результатов обучения:
1. ,
Компетенция ФГОС: ПК.5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; в части следующих результатов обучения:
4.

2.

2.1.

2.2.

- 1.
 - 2.
 - 3.
- 2.1

2.1

,		
<i>1.</i>		
<p style="text-align: center;">.4. -1.1</p> <p style="text-align: center;">.5. -1.1</p> <p style="text-align: center;">,</p> <p style="text-align: center;">.1/ . -1.6</p> <p style="text-align: center;">(,)</p>		

2.

.5. -1.1

,

.5. 1

.1/ . 11

,

.1/ . 14

,

,

,

.5/ . 4

3.3

3.4

4.

4.1

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

4.3

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>

2. eLIBRARY.RU (Научная электронная библиотека РФФИ) [Электронный ресурс]. – [Россия], 1998. – Режим доступа: [http://\(www.elibrary.ru\)](http://(www.elibrary.ru)). – Загл. с экрана.

3. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>

4. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>

5. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>

6. :

4.4

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.

5.1

1 Windows

2 Office

5.2

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. -

- , ,
(, , ,
-).

7.

Индивидуальное задание на производственную практику: технологическую

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 правилами эксплуатации технологического оборудования

На основном этапе:

1. Изучение структуры производства на предприятии
2. Осуществление технологического процесса производства продукции питания
3. Составление рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий
4. Изучение организации труда работников производства

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 влияние различных факторов на формирование качества продукции, причины дефектов и способы возможного их устранения без ущерба качеству; уметь использовать холодильное, механическое, тепловое и раздаточное оборудование, аппаратуру и контрольно-измерительные приборы; иметь опыт в приготовлении блюд и кулинарной продукции сложного приготовления, уметь составлять рецептуры и рационы с использованием компьютерных технологий; знать структуру производства предприятия, его оперативное планирование.

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)

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

Кафедра технологии организации пищевых производств

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРАКТИКИ

Производственная практика: технологическая практика

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Факультет бизнеса

Новосибирск 2017

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)
ОПК.4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	з1. знать рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
ОПК.5 готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	з1. знать структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
ОПК.5.	у1. владеть методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
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.	з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество).	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
ПК.1/ПТП.	у11. уметь определять рациональные режимы работы теплового оборудования предприятий общественного питания с использованием технических средств.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
ПК.1/ПТП.	у14. уметь осуществлять контроль за ведением технологического процесса, соблюдением санитарных норм и правил при производстве, хранении, транспортировке продукции из заготовочного предприятия в сеть доготовочных предприятий общественного питания за счет разработки и внедрения логистических схем доставки продукции.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
ПК.4/ПТП готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	з1. знать приоритетные направления в сфере производства продукции питания, обоснование принятия конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, технические средства с учетом экологических последствий их применения.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики

ПК.5/ПТП способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.	у4. уметь выбирать наиболее рациональные виды оборудования для выполнения технологических операций в предприятиях питания.	Дифференцированный зачет: дневник, защита практики
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

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 (дневник прохождения практики, отзыв руководителя практики от организации) и оценки за устную защиту практики. Требования к оформлению отчетных форм и задания для устной защиты практики 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 практика: технологическая практика

1. Состав комплекта отчетной документации по практике

В комплект отчетной документации по практике входят следующие документы.

- 1) Дневник прохождения практики,
- 2) Отзыв руководителя о прохождении практики студентом.

1.1. Требования к оформлению и структуре дневника прохождения практики

Примерная (рекомендованная) форма дневника по прохождению практики приведена в Приложении 1. Дневник практики должен вестись студентом на протяжении всего периода прохождения практики. В дневнике отражаются основные этапы прохождения практики, фиксируется выполнение элементов задания на практику. Дневник подписывается руководителем практики от НГТУ и руководителем от организации, на базе которой организована практика.

1.2. Отзыв руководителя от организации

Отзыв руководителя от организации, в которой проводится практика, дается на основании оценки практической деятельности студента, анализа заполнения дневника 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 практики

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

Комплект вопросов (заданий) для защиты практики

1. Структура производства на предприятии питания
2. Направления повышения качества выпускаемой продукции на предприятии
3. Виды технологического оборудования на предприятии, используемого при производстве продукции питания
4. Организация производства на предприятии питания

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 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
<ul style="list-style-type: none"> – дневник практики свидетельствует о выполнении задания на практику полностью; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики, дневник заполнен в полном объеме; – ответы на вопросы соответствуют программе прохождения практики, даны в полном объеме; – содержание индивидуального задания раскрыто полностью; – не нарушены сроки сдачи дневника; – отзыв руководителя от организации не имеет замечаний, рекомендуемая оценка «Отлично»; – защита практики оценена не менее чем на 87 баллов из 100 возможных 	87-100	Отлично
<ul style="list-style-type: none"> – дневник практики свидетельствует о выполнении основной части задания на практику; – содержание дневника соответствует программе прохождения практики, дневник заполнен в полном объеме с небольшими замечаниями; – ответы на вопросы соответствуют программе прохождения практики, даны в полном объеме с небольшими замечаниями; – содержание индивидуального задания раскрыто в полном объеме; – не нарушены сроки сдачи дневника; – 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
<ul style="list-style-type: none"> – дневник практики свидетельствует о выполнении основной части задания на практику; – содержание дневника соответствует программе 	50-72	удовлетворительно

<p>прохождения практики, дневник заполнен в достаточном объеме;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ответы на вопросы даны в неполном объеме с небольшими замечаниями; – содержание индивидуального задания раскрыто не полностью; – возможны нарушения сроков сдачи дневника; – 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 		
<ul style="list-style-type: none"> – дневник практики не заполнен или заполнен недостаточно, что не позволяет сделать вывод о выполнении задания на практику; – ответы на вопросы не соответствуют программе прохождения практики, даны в полном объеме с небольшими замечаниями; – содержание индивидуального задания раскрыто не полностью или не раскрыто совсем; – возможны нарушения сроков сдачи дневника; – 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.

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Наименование практики: _____

Направление подготовки: _____

Студент _____
(Ф.И.О.)

Группа _____

Факультет _____

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 правилами эксплуатации технологического оборудования	
	<i>Основной этап</i>	
	Изучение структуры производства на предприятии	
	Осуществление технологического процесса производства продукции питания	
	Составление рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий	
	Изучение организации труда работников производства	
	<i>Итоговый этап</i>	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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.)