

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

Д.Ш. Султанова

«27» мая 2022 г.

Рабочая программа практики в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 27.05.2022

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (технологическая)

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	3-4; 12, 9

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

Доцент

Л.З. Габдукаева

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 25.05.2022 г. № 9.

Заведующий кафедрой **Согласовано** О.А. Решетник

СОГЛАСОВАНО

Заведующий
производственной
ОСРК

учебно-
практикой

Согласовано

Г.Н. Пахомова

1. Цель, вид практики, способ и форма ее проведения

Целью практики является закрепление знаний, умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов; выработка практических навыков и способностей к комплексному формированию профессиональных компетенций обучающихся, которая ориентирован на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1.1. Вид практики

Производственная

1.2. Тип практики

Технологическая

1.3. Способ проведения практики

Стационарная и выездная практика

1.4. Форма проведения практики

Дискретно по типам - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного типа практики.

2. Место практики в структуре ОП ВО

«Производственная практика (технологическая)» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения программы практики обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Информационные технологии
2. Проектирование предприятий общественного питания
3. Самоорганизация и командная работа

Полученные в ходе прохождения практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

2. Пищевая микробиология
3. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
4. Производственный контроль и учет на предприятиях общественного питания
5. Технология кондитерских изделий на предприятиях общественного питания

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1. Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2. Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5. Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6. Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.1. Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.2. Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.3. Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.1. Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2.2. Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

ПК-2.3. Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5 Осуществляет проектирование новых, реконструкцию существующих и технологическое перевооружение действующих предприятий по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.1. Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработке продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.2. Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-5.3. Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

ПК-6 Способен разрабатывать предложения по инновационному развитию производства, внедрению ресурсосберегающих технологий и конкурентоспособной продукции

ПК-6.1. Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.2. Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-6.3. Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации

УК-8.2. Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению

УК-8.3. Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1. Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

УК-10.2. Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений

УК-10.3. Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

Знает входной, технологический и производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации

Знает методы повышения конкурентоспособности продукции и подготавливает предложения, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по выработке продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений

Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет осуществлять технологическую компоновку и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению

Умеет проводить испытания производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения соответствия нормативам выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Умеет проводить исследования с целью создания и применения инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет методами технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками

Владеет навыками проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием программного обеспечения и информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Владеет навыками проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, проектирования меню и рационов предприятий питания

Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

4. Время проведения и объем практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 8 недель / 432 часов. Курс 3-4, семестр 12, 9

5. Содержание практики

№ п/п	Этап	Часов
1	2	3
1.	Подготовительный этап Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, специализации).	4
2.	Основной этап Изучение организации работы заготовочных и доготовочных цехов по производству кулинарной продукции в роли стажера повара, бригадира:- изучение состава функциональных групп помещений предприятия;- изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции;- разработка производственной программы предприятия;- изучение организации работы заготовочных цехов и технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;- изучение организации работы доготовочных цехов и технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;- изучение санитарных требований на предприятии;- изучение форм контроля выпускаемой продукции;- анализ качества предоставляемых услуг на предприятии.	200
3.	Заключительный этап Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	12
4.	Подготовительный этап Ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, ознакомление с санитарными требованиями. Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, специализации)	4

№ п/п	Этап	Часов
1	2	3
5.	Основной этап Изучение организации работы заготовочных и доготовочных цехов по производству кулинарной продукции в роли стажера повара, бригадира:- изучение состава функциональных групп помещений предприятия;- изучение ассортимента и технологии производства выпускаемой продукции;- разработка производственной программы предприятия;- изучение организации работы заготовочных цехов и технологических процессов обработки сырья и выработки полуфабрикатов;- изучение организации работы доготовочных цехов и технологических процессов производства кулинарной продукции и мучных кондитерских изделий;- изучение санитарных требований на предприятии;- рассмотрение форм контроля выпускаемой продукции;- изучение порядка введения и разработка нормативно-технологической документации на предприятии (технологические и технико-технологические карты, технологические схемы приготовления блюд);- рассмотрение лабораторных методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	200
6.	Заключительный этап Обработка и систематизация собранного материала. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) руководителя. Сдача отчета по практике, дневника на кафедру. Устранение замечаний руководителя практики. Защита отчета по практике.	12
	Всего:	432

6. Форма отчётности

По итогам прохождения практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на практику (Приложение №1);
- отчет по практике (Приложение № 2);
- дневник по практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5);
- другие формы отчетности, обусловленные спецификой программы обучения по конкретному направлению.

Студент должен составить письменный отчет о прохождении учебной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе, или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется повторно на практику.

Отчет по учебной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105- 95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 20 - 25 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде через 1,5 интервал, с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 30 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 20 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм.

Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [5].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики
- отзыв-характеристику;

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по практике

Практика проводится в соответствии с учебным планом, форма аттестации – дифференцированный зачет, производственная практика.

Срок аттестации: _согласно графика учебного плана в последний рабочий день недели, завершающий практику.

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

Для оценки результатов освоения компетенций используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 31.01.2022)

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется по 100-бальной шкале.

Форма контроля - (Максимальное количество баллов)

Посещаемость - (10)

Отзыв (характеристика) руководителя практик - (10)

Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики - (20)

Качество, полнота, правильность оформления отчета - (20)

Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – результаты собеседования/защита отчета - (40)

Итого - (100)

Дифференцированный зачет по практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале. Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 60 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»

- от 74 до 86 баллов – «хорошо»

- от 60 до 73 баллов – «удовлетворительно»

- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
А. В. Борисова,, Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Инновационное оборудование [Прочее] учебное пособие: Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021	https://www.iprbookshop.ru/122214.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Т. Р. Любецкая, Организация обслуживания в индустрии питания [Электронный ресурс] учебник: Санкт-Петербург : Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/123665 Режим доступа: по подписке КНИТУ

8.2. Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Л.П. Липатова, Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Прочее] Практикум: Москва : Издательство "ФОРУМ"; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=983545 Режим доступа: по подписке КНИТУ
В. Д. Елхина, М. И. Ботов, Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс] : Санкт-Петербург : Лань, 2021	https://e.lanbook.com/book/168729 Режим доступа: по подписке КНИТУ

УНИЦ

Согласовано

8.3. Ресурсы сети "Интернет"

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
6. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий предоставляют материально-техническое обеспечения для проведения практики в соответствии с договором.

Учебные лаборатории кафедры «Технология пищевых производств» оснащены: спектрофотометр, рН-метр, микроскоп биологический световой, муфельная печь, холодильники, термостат воздушный, шкаф сушильный, шкаф вытяжной, автоклав, дистиллятор, центрифуга, вискозиметр, магнитная мешалка, весы аналитические и технические, плиты электрические, штатив лабораторный для бюреток, шкаф вытяжной, лабораторная посуда, спектрофотометр, бытовые раковины, пароварка, механическое оборудование (мясорубки, взбивальная машина/блендер, овощерезка и др.), наплитная и столовая посуда, весы, электроплитка, микроволновая печь, холодильник, ванны моечные, столы рабочие с поверхностью из нержавеющей стали, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, плиты электрические.

В случае проведения практики в профильной организации обучающемуся предоставляются оборудование и технические средства обучения в объеме, позволяющем выполнить определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью в соответствии с договором о практической подготовке.

10. Образовательные технологии

Занятия в интерактивной форме не предусмотрены учебным планом