

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Горский государственный аграрный университет»



**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ
ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
НАВЫКОВ**

**Направление подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»**


**Профиль подготовки - Технология продукции и организация
общественного питания**

Уровень высшего образования – *Бакалавр*

Владикавказ – 2015

СОГЛАСОВАНО:


Заведующий кафедрой разработчика ТПООП



(подпись) /Гасиева В.А./
(Ф.И.О.)

Протокол заседания кафедры №4 от 28 декабря 2015 г.

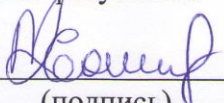
Председатель методического совета факультета



(подпись) /Караева З.А./
(Ф.И.О.)

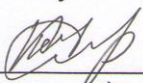
Протокол заседания совета № 4 от «29» декабря 2015г.

Декан факультета



(подпись) /Каиров В.Р./
(Ф.И.О.)


Начальник учебно-методического управления



(подпись) /Калоев Б.С./
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:


Заведующий кафедрой разработчика ТПООП



(подпись) /Гасиева В.А./
(Ф.И.О.)

Протокол заседания кафедры №4 от 28 декабря 2015 г.

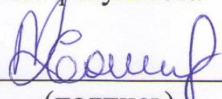
Председатель методического совета факультета



(подпись) /Караева З.А./
(Ф.И.О.)

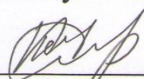
Протокол заседания совета № 4 от «29» декабря 2015г.

Декан факультета



(подпись) /Каиров В.Р./
(Ф.И.О.)

Начальник учебно-методического управления



(подпись) /Калоев Б.С./
(Ф.И.О.)

Содержание рабочей программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

1. Цели практики	4
2. Задачи прохождения практики	4
3. Место практики в структуре ОПОП	4
4. Требования к результатам прохождения практики дисциплины	4
4.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики	4
4.2. Матрица соответствия результатов прохождения практики результатам освоения ОПОП	5
5. Структура и содержание производственной практики	5
6. Оценочные средства для промежуточной аттестации	6
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
7.1. Основная литература	8
7.2. Дополнительная литература	8
7.3. программное обеспечение	8
7.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы	8
Приложения	9

Организация практики по получению первичных профессиональных умений и навыков осуществляется на основании положения о порядке проведения практики студентов ФГБОУ ВО Горский ГАУ №1 от 30 сентября 2015 г.

1 Цели практики

Целью практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования.

2 Задачи прохождения практики

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;
- отработка технологических приемов в условиях производства и закрепление навыков, приобретенных в период овладения рабочей профессией;
- повышение профессионального уровня и получение возможности приобретения нового качества рабочей профессии и квалификационного разряда. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков должна стать базой для накопления знаний и навыков, необходимых для прохождения производственной практики.

3 Место практики в структуре ОПОП

Для успешного прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков Б.2.У.1 необходимы знания и умения предшествующих дисциплин «Неорганическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Профессиональная этика и этикет».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технология продукции общественного питания»,

Приобретенные студентами знания и навыки могут быть непосредственно использованы при выполнении не только лабораторных работ по различным дисциплинам, а также последующей производственной или учебной (магистратура) деятельности.

4 Требования к результатам освоения дисциплины

4.1 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Результатом прохождения производственной практики является формирование следующих компетенций:

общекультурные компетенции:

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

общепрофессиональные компетенции:

способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4);

готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов (ОПК-5);

профессиональные компетенции:

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять

технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

владением 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 (ПК-3);

способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

4.2 Матрица соответствия результатов изучения дисциплины результатам освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП (компетенции)	Результаты изучения дисциплины Студент должен:
ОК-7	Знать: правила самоорганизации; Уметь: правильно организовывать время над повышением квалификации; Владеть: приемами самообразования.
ОПК-3	Знать: требования к качеству производимой продукции; Уметь: осуществлять технологический контроль качества готовой продукции; Владеть: методами проведения контроля производимой продукции по установленным нормам.
ОПК-4	Знать: устройство и принцип работы различных видов оборудования отечественного и импортного производства; Уметь: правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования; Владеть: навыками соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.
ОПК-5	Знать: приемы и формы организации производства и обслуживания на предприятиях различного типа; Уметь: правильно организовывать работу производства и обслуживания предприятий различных классов; Владеть: способами приемов и методов подачи различных блюд, напитков, расчета и составления меню для различных типов предприятий.
ПК-1	Знать: методы определения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов; Владеть: методами организации технологического процесса производства продукции питания.
ПК-3	Знать: требования, предъявляемые к производственным цехам и рабочим местам по производству продукции питания; Уметь: измерять и оценивать параметры производственного микроклимата загазованности шума и вибрации; Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-5	Знать: методы расчета производственных мощностей и правильного подбора технологического оборудования;

	<p>Уметь: оценивать и планировать введение инновационных технологий производства продуктов питания;</p> <p>Владеть: навыками расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования.</p>
--	--

5 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость первой производственной практики в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетных единицы (108 часов). Первая производственная практика проводится на первом курсе во втором семестре. Проведение осуществляется на базе предприятий общественного питания согласно заключенным договорам.

Таблица 5.1 – Структура и содержание первой производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, ЗЕТ/акад час.	семестр
1	Подготовительный 0,5 недели	Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с санитарными требованиями, изучение рабочих мест всех участков производства, с правилами внутреннего распорядка, с видами оборудования.	1/36	второй семестр
2	Первый этап по получению первичных профессиональных умений и навыков 0,5 недели	Изучение правил эксплуатации и обслуживания оборудования. Работа в овощном цехе (производственном участке) и выполнение производственной программы и индивидуального задания в соответствии с программой практики.	1/36	
3	Второй этап по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1 неделя	Работа в рыбном и птице-гольевом цехе (производственном участке), выполнение программы практики и производственной программы цеха предприятия. Работа в обеденном зале. Систематизация фактического материала, подготовка отчета.	1/36	
Итого	2 недели		3/108	

Итоговой формой аттестации прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков является дифференцированный зачет, формой отчетности – отчет. К отчету прилагается дневник, заполненный и заверенный печатями. Составление

отчета студенты должны начать с первых дней прохождения практики и вести его систематически. В отчете необходимо зафиксировать главное, обобщать и обеспечить полноту сведений в тексте. Отчет составляется на основании собранного материала и оформляется на листах белой бумаги формата А4. Примерный объем отчета 20-25 страниц.

По окончании практики отчет проверяется руководителем от университета, который принимает зачет. Пребывание на предприятии заверяется печатью и подписью руководителя. При составлении отчета необходимо использовать учебную литературу.

6 Оценочные средства для промежуточной аттестации

Оценивание результатов зачета производится следующим образом:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании материалов прохождения практики, безупречно составившему отчет, и ответившему на вопросы.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематический характер полученных знаний при прохождении практики, ответившему на все вопросы и предоставившему отчет, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, допустившим погрешность в ответе на вопросы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя, а также недостаточно аккуратно составившему отчет.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знаниях и не овладевшему ни одной из предусмотренных учебным планом по учебной практике компетенций.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется также, если студент:

- после начала зачета отказался его сдавать;
- нарушил правила сдачи зачета (не оформил надлежащим образом и не предоставил вовремя отчет)

**Критерии оценки результатов промежуточной аттестации
(компетентностный подход)**

Оценка	Критерии оценки результата промежуточной аттестации <i>Студент:</i>		
	<i>Знает</i>	<i>Умеет</i>	<i>Владеет</i>
Отлично	<p>a) правила самоорганизации (ОК-7);</p> <p>b) требования к качеству производимой продукции (ОПК-3);</p> <p>c) устройство и принцип работы различных видов оборудования отечественного и импортного производства (ОПК-4);</p> <p>d) приемы и формы организации производства и обслуживания на предприятиях различного типа (ОПК-5);</p> <p>методы определения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);</p> <p>e) требования, предъявляемые к производственным цехам и рабочим местам по производству продукции питания (ПК-3);</p> <p>f) методы расчета производственных мощностей и правильного подбора технологического оборудования (ПК-5);</p>	<p>a) правильно организовывать время над повышением квалификации (ОК-7);</p> <p>b) осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);</p> <p>c) правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования (ОПК-4);</p> <p>d) правильно организовывать работу производства и обслуживания предприятиях различных классов (ОПК-5);</p> <p>e) использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов (ПК-1);</p> <p>f) измерять и оценивать параметры производственного микроклимата загазованности шума и вибрации; (ПК-3);</p> <p>g) оценивать и планировать введение инновационных</p>	<p>a) приемами самообразования (ОК-7);</p> <p>b) методами проведения контроля производимой продукции по установленным нормам (ОПК-3);</p> <p>c) навыками соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования (ОПК-4);</p> <p>d) навыками соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования (ОПК-5);</p> <p>e) методами организации технологического процесса производства продукции питания (ПК-1);</p> <p>f) правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-3);</p> <p>g) навыками расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования (ПК-5);</p>

		технологий производства продуктов питания (ПК-5);	
Хорошо	<p>а) требования к качеству производимой продукции (ОПК-3);</p> <p>б) устройство и принцип работы различных видов оборудования отечественного и импортного производства (ОПК-4);</p> <p>с) приемы и формы организации производства и обслуживания на предприятиях различного типа (ОПК-5);</p> <p>д) методы определения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);</p> <p>е) требования, предъявляемые к производственным цехам и рабочим местам по производству продукции питания (ПК-3).</p>	<p>а) правильно организовывать время над повышением квалификации (ОК-7);</p> <p>б) правильно эксплуатировать различные виды технологического оборудования (ОПК-4);</p> <p>с) правильно организовывать работу производства и обслуживания предприятиях различных классов (ОПК-5);</p> <p>д) использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов (ПК-1);</p> <p>е) измерять и оценивать параметры производственного микроклимата загазованности шума и вибрации; (ПК-3).</p>	<p>а) приемами самообразования (ОК-7);</p> <p>б) методами проведения контроля производимой продукции по установленным нормам (ОПК-3);</p> <p>с) навыками соблюдения правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования (ОПК-5);</p> <p>д) методами организации процесса производства продукции питания (ПК-1);</p> <p>е) навыками расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования (ПК-5).</p>
Удовлетворительно	<p>а) устройство и принцип работы различных видов оборудования отечественного и импортного производства (ОПК-4);</p> <p>б) приемы и формы организации производства и обслуживания на</p>	<p>е) правильно организовывать время над повышением квалификации (ОК-7);</p> <p>ф) правильно организовывать работу производства и обслуживания предприятиях</p>	<p>и) приемами самообразования (ОК-7);</p> <p>ж) методами проведения контроля производимой продукции по установленным нормам (ОПК-3);</p> <p>к) правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны</p>

	<p>предприятиях различного типа (ОПК-5);</p> <p>с) методы определения свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции (ПК-1);</p> <p>д) методы расчета производственных мощностей и правильного подбора технологического оборудования (ПК-5).</p>	<p>различных классов (ОПК-5);</p> <p>г) использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов (ПК-1);</p> <p>h) оценивать и планировать введение инновационных технологий производства продуктов питания (ПК-5).</p>	<p>труда (ПК-3);</p> <p>л) навыками расчета производственной мощности и эффективности работы технологического оборудования (ПК-5).</p>
Неудовлетворительно			

7 Учебно-методическое обеспечение

7.1 Основная литература

1. Технология продукции общественного питания: В 2 т.: Учебник для вузов. Рекомендовано МО РФ/ Под ред. А.И.Мглинец.- изд.- ТМ.:, 2010г.-
2. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб.для вузов/ С.И.Главчева, Л.И.Чередниченко - СПб.: Троицкий мост, 2012.- 208с.
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для вузов/ В.В.Усов // М-во образования РФ-8-е изд., стер.-М.:ACADEMIA/-2010-430с/

7.2 Дополнительная литература

1. Лабораторный практикум / А. М. Васюкова и др. - М.: Дашков и К, 2012. - 248 с.: ил. - (Учебники и учеб.пособия для студентов высш. учеб. заведений).
2. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб.для вузов/ Л.А.Радченко//-4-е изд.перераб. и доп..-Ростов н/Д: Феникс, 2005.-346с.

7.3. Программное обеспечение

- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Изд-ва «Лань» Договор №726/15 от 03.11.2015г (Срок действия заключенного договора 03.11.2015г - 05.11.2016г)

- Виртуальный читальный зал Российской государственной библиотеки ФГБУ «РГБ» Договор № 095/04/0542 от 03.11 2015 г.

- Обеспечение доступа к электронным ресурсам ГНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа ЦНСХБ Россельхозакадемии (Договор № 23-УТ/2015 от 18.05.2015)

Оказание информационных услуг на основе БнД ВИНТИ РАН по договору (регистрационная форма № 428/1V) от 01.01.2010

- Гарант-Кавказ (договор № 1234-ГК от 01.10.2014)

- Электронный каталог «Ирбис» научной библиотеки ГГАУ

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

- GGAU- поисковая система по научной литературе

- DIS - диссертации

- MET- методические пособия сотрудников

- STAT- научные статьи

- TRU – научные труды сотрудников

- GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе,

- ГЛОБОС – для прикладных научных исследований,

- Science Tehnology – научная поисковая система

информационно-справочные: справочники, сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

<http://gorskigau.com/>

- Agro Web России – БД для сбора и представления информации по сельскохозяйственным учреждениям и научным учреждениям аграрного профиля,

- БД AGRICOLA – международная база данных на сайте Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки РАСХН,

- БД «AGROS» – крупнейшая документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений)

- «Агроакадемсеть» – базы данных РАСХН.

Примерная структура отчета

Введение.

1. Тип предприятия, его характеристика.
2. Организационная структура.
3. Характеристика работы овощного цеха.
4. Характеристика работы мясного цеха.
5. Характеристика работы рыбного цеха или отделения.
6. Характеристика птице-гольевого цеха или отделения.
7. Характеристика работы обеденного (торгового) зала, моечной столовой и кухонной посуды, раздаточного отделения.

Заключение

Список использованной литературы

Примечание. Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц, оформление должно отвечать действующим системам стандартов. К отчету прилагаются дневник по прохождению практики, установленного образца.