



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

Начальник УРОПСП
В.А. Мельникова

Рабочая программа практики

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА – ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Профиль программы

«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
Технологии продуктов питания
УРОПСП

1 ТИП И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ, БАЗЫ И ЦЕЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид и тип практики:

учебная практика – ознакомительная практика.

Форма проведения практики: дискретно.

Базами практики являются университет (кафедра технологии продуктов питания), базовая кафедра (включает предприятия и организации, входящие в состав Балтийской высшей школы гастрономии), деятельность которых соответствует направлению подготовки.

Цель учебной практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области технологии продукции и организации общественного питания, получение квалификации по профессии повар и официант.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение учебной практики направлено на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки.

Перечень планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p> <p>ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>ПК-6: Способен организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания.</p>	<p>УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>ОПК-1.1: Использует современные ИТ-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации;</p> <p>ПК-6.4: Владеет методами органолептического анализа, производит органолептический анализ и оценивает соответствие рецептуре полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и готовых блюд.</p>	<p>Учебная практика – ознакомительная практика</p>	<p><u>Должен знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию; - правила расчетов при работе с системами электронного учета продукции и финансов; - основные правовые и нормативно-технические документы в профессиональной области; - средства ИТ-технологий и правила работы с ними. <p><u>Должен уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственный рабочий график; - работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - навыками составления отчета по практике; - проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов. <p><u>Должен владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с научно-технической информацией; - навыками работы повара холодного цеха 3 разряда; - навыками работы повара горячего цеха 3 разряда; - компьютерными программами для работы в цехе предприятия питания и для обработки результатов исследования. <p><u>Должен приобрести опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по вы-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения, соотнесенные с компетенция-ми/индикаторами достижения компетенции
			полному заданию; - выполнения простых технологических операций по приготовлению пищевой продукции; - обработки и обобщения полученных данных для составления отчетов.

При прохождении практики обеспечивается развитие у студентов-практикантов навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств.

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, ОБЪЕМ (ТРУДОЕМКОСТЬ) И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО НЕЙ

Учебная практика – ознакомительная практика входит в состав обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата и проводится параллельно с теоретическим обучением во втором и четвёртом семестрах обучения.

Общая трудоемкость учебной практики – ознакомительной практики составляет 24 зачётных единицы (ЗЕТ) (10 з.е. во втором семестре; 14 з.е. в четвертом), 864 академических часа (648 астр. часов) контактной работы.

Продолжительность практики при очной форме обучения:

второй семестр - 18 недель;

четвёртый семестр – 18 недель.

Формой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет (зачёт с оценкой).

4 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание практики формируется на основе планируемых результатов обучения, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП, и представлено в табл. 2 и 3.

Таблица 2 – Содержание и примерный рабочий график (план) учебной практике - ознакомительной практики для очной формы обучения

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.ч.
<i>2 семестр</i>	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	6
Изучение основных нормативно-правовых актов, регламентирующих санитарно-гигиеническую безопасность, санитарных требований к организации производственного процесса на предприятиях общественного питания различных типов и форм обслуживания.	48
Ознакомительная экскурсия по базовой кафедре. Знакомство производственными предприятиями, входящими в состав базовой кафедры, приборами и оборудованием, техникой безопасности работы в них.	20

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.ч.
<p>Подготовка по уровню квалификации 3 повар холодного цеха, согласно профессиональному стандарту N 610н от 8.09.2015 года.</p> <p>Выполнение простых действий под руководством наставника согласно индивидуальному заданию.</p> <p>В рамках выполнения задания необходимо изучить основной ассортимент блюд и напитков, изготавливаемых в холодном цехе. Особенности санитарно-гигиенических процессов в холодном цехе при подготовке рабочего места, в процессе производства и завершения рабочих процессов.</p> <p>Изучение маркировки инвентаря и правил обращения с ним. Правил размещения продуктов и полуфабрикатов в холодильных и морозильных камерах и на стеллажах согласно товарному соседству.</p> <p>Получение навыков сортировки зеленых трав, плодов, удаление дефектных и поврежденных продуктов.</p> <p>Получение навыков нарезки сырых и отварных продуктов растительного происхождения различными способами.</p> <p>Получение навыков нарезки гастрономических товаров.</p> <p>Изучение правил заправки салатов.</p> <p>Тренировка органолептических навыков оценки качества готовых холодных блюд и закусок, напитков и эстетических правил их оформления.</p> <p>Получение навыков контроля за температурным режимом приготовления и подачи продукции.</p>	266
Подготовка отчета, подготовка к квалификационному экзамену	20
Всего во втором семестре	360
4 семестр	
Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики, с порядком заполнения отчетов; вводный инструктаж по технике безопасности.	20
<p>Подготовка по уровню квалификации 3 повар горячего цеха, согласно профессиональному стандарту N 610н от 8.09.2015 года.</p> <p>Выполнение простых действий под руководством наставника согласно индивидуальному заданию.</p> <p>В рамках выполнения задания необходимо изучить основной ассортимент блюд и напитков, изготавливаемых в горячем цехе. Особенности санитарно-гигиенических процессов в горячем цехе при подготовке рабочего места, в процессе производства и завершения рабочих процессов.</p> <p>Изучение маркировки инвентаря и правил обращения с ним. Правил размещения продуктов и полуфабрикатов в холодильных и морозильных камерах и на стеллажах согласно товарному соседству.</p> <p>Получение навыков подготовки компонентов для приготовления бульонов.</p> <p>Получение навыков нарезки продуктов различными способами при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Получение навыков приготовления крем-супов и супов-пюре.</p> <p>Получение навыков пассерования компонентов супов.</p> <p>Изучение ассортимента соусов.</p>	464

Разделы (этапы) практики и их содержание	Продолжительность раздела (этапа)
	акад.ч.
Получение навыков приготовления основы для белых соусов. Получение навыков приготовления красных соусов. Получение навыков подготовки загустителей для соусов. Правила обращения с готовыми основами для соусов, «защипывание», условия и сроки хранения. Тренировка органолептических навыков оценки качества готовых супов и соусов, напитков и эстетических правил их оформления. Получение навыков контроля за температурным режимом приготовления и подачи продукции.	
Подготовка отчета, подготовка к квалификационному экзамену	20
Всего в четвертом семестре	504
Итого по практике	864

5 ФОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Формой отчетности по учебной практике – ознакомительной практике является отчет по практике и сдача квалификационного экзамена.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики, согласно выданному индивидуальному заданию.

Отчет по практике оформляется на компьютере с помощью текстового редактора Word на формате А4. Текст работы должен иметь следующие поля: левое – 25 мм; верхнее, нижнее – 20 мм, правое – 10 мм. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 12. Используется полуторный междустрочный интервал. Основной текст работы должен быть выровнен по ширине.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на практику.

Структура отчета:

- оглавление;
- введение;
- основная часть, раскрывающая все этапы практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов, анкет, проектов и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, наставником от Базовой кафедры и студентом.

Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент представляет на проверку руководителю практики от университета. По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по практике проводится на основе:

- защиты отчета по практике, выполненного в соответствии с индивидуальным заданием на практику;
- отзыва руководителя практики из числа наставников базовой кафедры.

По итогам аттестации по практике выставляется оценка. Оценка по практике (зачет с оценкой) заносится в зачетно-экзаменационную ведомость, учитывается при подведении итогов общей успеваемости в соответствующем семестре.

Оценивание результатов включает в себя критерии оценивания и систему оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (табл. 3).

Таблица 3 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерии оценивания	Система оценок			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Первичные профессиональные знания и умения	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может корректно связывать между собой	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
Первичные профессиональные навыки	Не освоил предложенный алгоритм решения поставленных профессиональных задач	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, допускает незначительные ошибки	Не только владеет алгоритмом, но и понимает его основы

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовые акты:

1. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания". – Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

3. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 N 191-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

4. ГОСТ 32692-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.05.2014 N 459-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

5. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1674-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

6. ГОСТ 7.1-2003. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (введен в действие Постановлением Госстандарта России от 25.11.2003 N 332-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

7. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс. – Текст: электронный.

Основная учебная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 416 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа:

по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496172> (дата обращения: 10.01.2020). – Текст : электронный.

Дополнительная учебная литература:

1. Минько, В. М. Введение в безопасность жизнедеятельности : учеб. пособие для для студентов высш. учеб. заведений и колледжей всех специальностей / В. М. Минько ; Калинингр. гос. техн. ун-т. - Калининград : КГТУ, 2010. - 166 с.

8 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

Студент при прохождении практики, в ходе выполнения заданий по практике и формировании отчета использует лицензионное программное обеспечение - офисные приложения, получаемые по программе Open Value Subscription; Mathcad; Autodesk AutoCAD; Adobe reader.

Электронные образовательные ресурсы:

- Российская образовательная платформа и конструктор бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков - <https://stepik.org>

- Образовательная платформа - <https://openedu.ru/>

Состав современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС):

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>;

2. «Все для студента» <http://www.twirpx.com>.;

3. Информационный портал «Охрана труда в России»: <http://www.ohranatruda.ru/>

4. Трудовой кодекс Российской Федерации:
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_law_34683/.

9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Перечень соответствующих помещений и их оснащения приведен в таблице 4.

Таблица 4 – Материально-техническое обеспечение практики

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
Учебная практика - ознакомительная практика	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 337, лаборатория химического контроля - учебная аудитория практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, парты, стулья. Весы аналитические E11140 Ohaus, весы лабораторные Ohaus SPS-202F, весы Масса МК-6,2-A20, влагомер ЭЛЕКС-7, встряхиватель ПЭ-6410, колбонагреватели ПЭ-4100М, печь муфельная ПМ-8, печь сушильная ПСЛ-1-180, холодильник 2-х камерный "Бирюса", шкаф су-шильный SNOL 24\200, колориметр КФК-2, весы механические РН-6цв9, рН-метр 150м, рН-метр карманный Checker 1, анализатор качества молока "Лактан 1-4 М", вискозиметр ротационный RVDV-II, микроскоп Микромед С-11, набор ареометров АОН-1, рН-метр-термометр "Testo205", сепаратор для молока, поляриметр портативный П-161М, Анализатор активности воды Aqualab Pre, METER Анализатор жидкости люминесцентно фотометрический "Флюорат-02-5М"
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 338, лаборатория биохимических исследований - учебная для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, лабораторные столы и шкафы, вытяжные шкафы, мойки лабораторные. Весы лабораторные SPU-202 (ОНАУС), Весы настольные ПБМ 3/15 0,02/04/01-3/6/15 кг, Влагомер ЭЛЕКС-7, Колбонагреватель ПЭ-4100, Колбонагреватель ЛАБ-КН-500, Морозильник GC-30 Ардо, Перемешивающее устройство ПЭ- 6410 М, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Колориметр КФК-2, Центрифуга Nova Safety, Прибор Сокслета с колбонагревателем ПЭ-4100, РН-метр 150м, Анализатор качества молока " Лактан 1-4 М", Микроскоп Микромед С-11, Сепаратор для молока, Электрофотокалориметр АР-101, Термостат- редуцтазник "ЛТР".
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 340, лаборатория технологии продуктов общественного питания - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего кон-	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Аппарат контактной обработки АКО-40Н с модулем, бойлер

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
	троля и промежуточной аттестации	Ariston ABC CGHP, весы Масса МК-6,2-А20, воздухоочиститель VA 61inox, воздухоочиститель VA 61inox, морозильник "Ардо", печь микроволновая SAMSUNG GE 89 ASTR, плита Zanussi, плита Zanussi, посудомоечная машина CANDY LSCD132-37, телевизор TOSHIBA, холодильник LG GR-429 QTJA, кухонный процессор ATH360, процессор кухонный, соковыжималка BRAUN MP 80, фритюрница 1535, пароварка Polaris PFS AD, кофемолка Bosch МКМ 6003, хлебопечь MOULINEX OW 200033, термометр для духовки, сифон для сливок, хлебопечь MOULINEX OW 200033, Куттер вакуумный, с механизированными мешалкой и выгрузкой ИПКС-032-50(Н), Аппарат шоковой заморозки 6-и уровневый ШОК-6-1/1
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 339, лаборатория технологии продуктов питания - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - учебная доска, стол преподавателя, стулья, рабочие столы и шкафы, мойка. Весы общего назначения ПВ-6, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2-П, зонт вентиляционный ЗВЭ-900-2- П, печь пароконвекционная ПКА-1/1В, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, плита электрическая 700KE-4C/PE-1 KROMET, рефрактометр ИРФ-454 Б2М, софтвер 12л ZANUSSI, телевизор Панасоник, холодильник Samsung RT 37 GRSW, электромясорубка "Мулинекс", видеоплеер, кофемолка BOSCH МКМ 6003, кухонный процессор 1607, миксер BOSCH MFQ 3520, электрочайник SCARLETT SCEK18P02, мясорубка электрическая KENWOOD, хлебопечь MOULINEX OW 200033, мясорубка эл. KENWOOD, машинка для макарон QF-150+QJ, термометр для духовки с таймером (300 гр).
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 336а, лаборатория магистерская - учебная аудитория для проведения практики, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель - лабораторные столы и шкафы, вытяжной шкаф, мойка лабораторная, стулья. Анализатор белка по Кьельдалю UDK 127 F30200183; стерилизатор суховоздушный ГП-20 МО; ультратермостат УТ-

Наименование практики	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений для самостоятельной работы
	г. Калининград, Советский проспект, 1, ГУК, ауд. 010в - помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	40, Шкаф сушильный СНОЛ 24\200, Анализатор жидкостной Флюорат-02 Специализированная мебель, стеллажи с приборами и оборудованием.

10 СВЕДЕНИЯ О ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ И ЕЕ СОГЛАСОВАНИИ

Рабочая программа учебной практики - ознакомительной практики представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Рабочая программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Директор института



Верхотуров В.В.