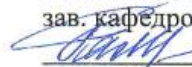


Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой ТООП



Т.Л. Камоза

подпись инициалы, фамилия

«19» июня 2018 г.

Торгово-экономический институт

институт, реализующий ОП

Программа практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направление подготовки / специальность

19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности
Направленность (профиль) / специализация

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2018

1 Общая характеристика практики

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

1.3 Способы проведения – стационарная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – непрерывно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования*

Виды компетенций в программе практики для прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию	
Владеть	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	
Знать	эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
Уметь	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
ОПК-5: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	
Знать	фазы организации производства на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-3: 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	

Владеть	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности
---------	---

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Знания, полученные при изучении дисциплин «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «История кулинарного искусства» используются при прохождении практики.

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, выступают в качестве базовых для таких дисциплин как «Основы рационального питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», а также для практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 3 з.е.

Продолжительность: $\frac{2}{3}$ нед. (2 семестр)/36 час.; $1\frac{1}{3}$ нед. (3 семестр)/72 час.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы контроля
		2 семестр	3 семестр	
1	Подготовительный этап (инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности; изучение правил личной гигиены работников предприятия общественного питания; составление плана работы)	2	2	Роспись в журнале по ТБ
2	Производственный этап (выполнение запланированной производственной работы):			
2.1	Работа в овощном цехе: механическая кулинарная обработка овощей и зелени, выработка из них различных видов полуфабрикатов	16	16	Заполнение дневника практики, собеседование
2.2	Работа в мясо-рыбном цехе: механическая кулинарная обработка мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработка из них различных видов полуфабрикатов	18	34	Заполнение дневника практики, собеседование

2.3	Работа в мучном цехе: подготовка сырья для различных видов теста, приготовление фаршей, начинок	-	12	Заполнение дневника практики, собеседование
2.4	Работа в горячем цехе: знакомство с основными, комбинированными и вспомогательными способами и приемами тепловой обработки продуктов	-	8	Заполнение дневника практики, собеседование
	Итого	36	72	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. На предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Формы отчётности по практике

По окончании прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студент сдает на кафедру технологии и организации общественного питания ТЭИ СФУ дневник прохождения практики, заверенный подписями и печатью организации, в которой проходила практика.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» для студентов прошедших практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности предусмотрена промежуточная аттестация – зачет.

Зачет проводится в устной форме – в виде беседы преподавателя со студентом по контрольным вопросам. Дополнительно к контрольным вопросам на зачете студентам предлагается выполнить устные задания.

Фонды оценочных средств по практике приводятся в приложении А.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"] /

А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов; ред. А. Т. Васюкова.- Москва: Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие : [для студентов вузов по специальности "Технология продуктов общественного питания"] / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2013. - 557 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=389895>

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2013. - 480 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=402625>

4. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>

5. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

6. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле [Текст] : [учебное пособие для средних специальных учебных заведений по профилю 19.02.10 "Технология продукции общественного питания (квалификация техник-технолог)", 38.10.02.05 "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (квалификация товаровед-эксперт)", 38.02.04 "Коммерция (по отраслям)"] / К. Я. Гайворонский. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 125 с.

Дополнительная литература

7. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Васюкова А. Т.- Москва : Дашков и К, 2013. - 212 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=415315>

8. Санитария и гигиена [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100701 «Коммерция»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. И. П. Денисова.- Красноярск : СФУ, 2013. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b51/i-173060.pdf>

9. Введение в технологию продуктов питания [Текст] : лаб. практикум: учеб. пособие по направлению подготовки бакалавров / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин [и др.].- СПб. : Троицкий мост, 2012. - 119 с.

10.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст]: для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев : Арий, 2014. - 679 с.

11.Васюкова, А. Т. Справочник повара [Текст] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова.- М. : Дашков и К, 2012. - 495 с.

Ресурсы сети Интернет

1. Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>;

2. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Для самостоятельной работы и при подготовке к зачету по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности могут использоваться следующие ежегодно обновляемые лицензионные программы:

1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576
2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214
3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546

Перечень необходимых информационных справочных систем:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения практики бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки 19.03.04.02.01 «Технология организации ресторанной деятельности» требуется рабочее место. Доступ к рабочему месту предоставляется УПК ТЭИ СФУ – место (база) практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в расположении студента на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием. На рабочем месте студента-

практиканта соблюдаются необходимые требования охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по учебной практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории. Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт, стол ресторанный, ноутбук Samsung NP - R528
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

1) Учебно-производственный комплекс (УПК ТЭИ СФУ).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Разработчик

д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л.

канд., техн. наук, доцент Тимофеева А. М.

Представитель

работодателя

Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

указать предприятие, должность



дата,

подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания
«19» июня 2018 г. протокол № 11