

Б 2. У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Цель практики:

Целями по получению первичных профессиональных умений и навыков являются, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работе:

-ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых в организации по месту прохождения практики;

-приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности, необходимых в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015) и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

-формирование необходимых общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Место практики в учебном плане

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с учебным планом ОПОП ВО «Технология и организация ресторанного дела» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль Технология организации ресторанного дела. Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров, начало практики определяется графиком учебного процесса.

Формируемые компетенции:

ОПК-4, ОПК-5, ПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении кулинарной продукции, правила ухода за ними;

- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;

- основы организации работы производственных цехов;

- правила и технику уборки использованной посуды;

- основы организации обслуживания потребителей (подготовки зала, столовой посуды и приборов пр.).

Уметь:

- работать на технологическом оборудовании;

- выполнять санитарную обработку столовой и кухонной посуды в соответствии с требованиями действующих санитарных правил.

- выполнять первичную обработку сырья и готовить полуфабрикаты;

- подготавливать зал для обслуживания потребителей.

Владеть:

- навыками подготовки и уборки рабочего места;

- навыками технологической обработки сырья и изготовления полуфабрикатов;

- навыками выполнения несложных технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;

- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;

- элементами обслуживания потребителей.

Место проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков носит обучающий характер. Она проводится на базе передовых предприятий общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по - возможности)

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность, выполняя в то же время задание по практике.

Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

В ходе практики студенты используют навыки конспектирования, реферирования, анализа научной и методической литературы по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», сбора и обработки практического материала, написания отчета.

Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часов (1 и 2 курсы) и представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Структура и содержание практики

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	

1. Организация технологического процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	1.1.Ознакомление с программой практики, формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в овощном цехе 1.3.Работа в мясорыбном цехе	0,11 1,39 1,39	4 52 52	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
Итого 1 этап		3	108	
2. Организация технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 2.2. Работа в горячем цехе 2.3.Работа в холодном цехе	0,11 1,39 1,39	4 52 52	
Итого 2 этап		3	108	
3. Организация обслуживания потребителей	3.1. Сбор и обработка материала, написание отчета 3.2. Работа в зале (на раздаче)	0,11 2,89	4 104	
Итого 3 этап		3	108	
Всего		9	324	Защита отчёта с оценкой

Трудоемкость учебной дисциплины:9 ЗЕ(324ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой

Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Цель практики

Практика является одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет студентам не только закрепить и расширить теоретические знания, полученные в ходе учебного процесса, но и овладеть общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, непосредственно ориентированными на профессионально-практическую подготовку студентов, в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Повар» (Приказ Минтруда России N 610н от 08.09.2015), и «Официант» (Приказ Минтруда России N 910н от 01.12.2015)

Формируемые компетенции:

ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3.

Задачи практики:

В задачи практики входят:

- изучение производственно-хозяйственной деятельности, структуры предприятия;

- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение порядка ведения производственной документации;
- анализ производственной деятельности предприятия с использованием знаний, полученных студентом в процессе теоретического обучения
- участие студента-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения практики:
В результате прохождения практики обучающийся должен

Знать:

- технологию приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- организации работы производственных цехов;
- требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд;
- правила работы с производственной нормативно-технической документацией.
- методы минимизации отходов при производстве кулинарной продукции;
- принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям.

Уметь:

- работать на технологическом оборудовании;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить полуфабрикаты, блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам.

Владеть:

- навыками подготовки и уборки рабочего места;
- навыками изготовления полуфабрикатов;

- навыками выполнения технологических операций при производстве и презентации кулинарной продукции;

- навыками по эксплуатации технологического оборудования, использования кухонного инвентаря и посуды;

Место практики в учебном плане

Практика входит в раздел «Б.2» «Практики» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания» и является обязательным этапом обучения бакалавра.

Практика студентов осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий».

Место проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие направлению подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т.ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается студентом, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных пожеланий (при необходимости или по – возможности). Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики студент может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Содержание практики:

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часов (4, 6 семестры)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	Час.	
1. Организация и анализ технологического	1.1.Ознакомление с программой практики,			

процесса производства полуфабрикатов в заготовочных цехах	формой отчета, предприятием-базой практики, правилам техники безопасности и санитарными правилами, сбор и обработка материала 1.2. Работа в заготовочных цехах	0,11 2,79	4 104	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
Итого 1 этап		3	108	
2. Организация и анализ технологического процесса производства кулинарной продукции в доготовочных цехах	2.1. Работа в горячем цехе 2.2. Работа в холодном цехе 2.3. Сбор и обработка материала, написание и защита отчета	4,44 4,44 0,11	160 160 4	
Итого 2 этап		9	324	
Всего		12	432	Защита отчёта с оценкой

Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации организационно-управленческой практики.	0.11	4	
2. Прохождение практики	1. Изучение функциональных обязанностей работников и руководителей структурных подразделений предприятия. 2. Выполнение работы дублера зав. производством 3. Выполнение работы дублера метрдотеля (администратора зала)	5,67 0,67 2,5 2,5	204 24 90 90	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
3. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета	0.22	8	Защита отчета по практике
Итого		6	216	

Трудоемкость учебной дисциплины: 18 ЗЕ(648ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой

Б2.П.3 Программа преддипломной практики

Цель практики:

- закрепить и углубить знания, полученные студентами в процессе теоретического обучения;
- сформировать необходимые умения и навыки для будущей профессиональной работы;
- приобрести первоначальный профессиональный опыт;
- подготовить практический материал, необходимый для последующего успешного написания и защиты выпускной квалификационной работы.

Формируемые компетенции:

ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-3, ПК-6, ПК-22

Задачи практики:

- изучение места предприятия в системе общественного питания города, структуры предприятия, его организационно-правовой формы, направлений его деятельности;
- участие обучающегося-выпускника в практической работе на функциональном рабочем месте в соответствии со специализацией;
- изучение конкретного опыта и практики ведения общего делопроизводства и оформления специальных документов в соответствии с занимаемым рабочим местом;
- участие в проведении исследований на предприятии;
- сбор и обработка материалов для подготовки и написания выпускником квалификационной работы;
- анализ деятельности предприятия по общим и специальным вопросам. При этом критический анализ деятельности предприятия по специальным вопросам предполагает использование знаний, полученных обучающимся в процессе теоретического обучения;
- разработка или изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;
- получение положительной аттестации от руководства организации с целью дальнейшего устройства на работу.

Место практики в учебном плане

Преддипломная практика является обязательным этапом обучения бакалавра и входит в раздел Б2.П.2 «Преддипломная практика» учебного плана по направлению подготовки ВО «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика осуществляется на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания в соответствии со специализацией и квалификацией бакалавра.

Практика проводится после прослушивания основного курса в сроки, определяемые подразделением, отвечающим за её организацию и проведение.

Формы проведения практики

Преддипломная практика проводится в форме профессиональной деятельности обучающихся на функциональных рабочих местах на предприятиях общественного питания разных форм собственности в соответствии с профилем подготовки «Технология организации ресторанного дела».

Место проведения практики

В качестве баз практики выбираются предприятия, соответствующие профилю подготовки «Технология организации ресторанного дела» и виду практики и располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой обучающихся.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть различные предприятия общественного питания, в т. ч. ресторанного бизнеса.

Место практики выбирается обучающимся, исходя из предоставляемого производственным отделом перечня или из собственных возможностей.

Выбор места прохождения практики согласуется с руководителем практики от института или научным руководителем выпускной квалификационной работы для последующего получения от него индивидуального задания.

На период практики обучающийся может быть зачислен на вакантную должность в соответствии с заданием по практике.

Преддипломная практика обучающихся проводится на предприятиях в сроки, установленные графиком учебного процесса.

Преддипломная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного дела» должна формировать следующие компетенции:

Структура и содержание практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 курс)

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость		Формы текущего контроля
		Ед.	час	
1. Организационный	Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации преддипломной практики.	0.11	4	

2. Прохождение практики	Сбор, обработка и систематизация фактического материала отчета	4,17	150	Собеседование, оценка выполнения текущих заданий
	1.Общая характеристика предприятия.	0,17	14	
	2. Характеристика организации снабжения и складского хозяйства предприятия	1	36	
	3.Характеристика организации производства предприятия	1	36	
	4.Характеристика организации обслуживания	1	36	
	5.Оценка экономического состояния предприятия			
3.Выполнение индивидуального задания	Сбор, обработка и систематизация фактического материала для выполнения индивидуального задания.	1,5	54	Технико-экономическое обоснование проекта
4. Отчетный	Аттестация, оформление и защита отчета и индивидуального задания	0,22	8	Защита отчета по практике и индивидуального задания
Итого		6	216	

Трудоемкость учебной дисциплины: 6 ЗЕ(216ч.)

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.