

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

**Кафедра Технологического оборудования животноводства
и перерабатывающих производств**

Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко

ПРОГРАММА

**и методические указания по организации и проведению производственной
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности для студентов, обучающихся
по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания профиль Технология предприятий общественного
питания
(Технологическая часть)**

Брянская область

2016

УДК 378:643.4(073)

ББК 36.99

П. 78

Исаев Х.М. Программа и методические указания по организации и проведению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология предприятий общественного питания) / Х.М. Исаев, А.И. Купрееко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с.

Методические указания предназначены для студентов инженерно-технологического факультета по организации прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания (направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология предприятий общественного питания).

Рецензент: Доцент каф. ТОЖиПП Лисютин В.А.

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического факультета Брянского ГАУ, протокол №11 от 7 июля 2016 года.

© Брянская ГСХА, 2016

© Исаев Х.М., 2016

© Купрееко А.И., 2016

© Гапонова В.Е., 2016

© Слезко Е.И., 2016

Содержание

Предисловие	4
Методические рекомендации по организации проведения практики	5
1. Программа практики	7
1.1 Цель и задачи практики	7
1.2 Организация проведения практики	7
1.3 Содержание практики	8
1.4 Индивидуальное задание	8
1.5 Методика составления отчета	9
Направление	11
Инструкция студенту по прохождению производственной практики	12
Памятка руководителю практики от предприятия	14
Сведения о прохождении практики	15
Дневник студента	16
Индивидуальное задание студенту	24
Отметка о выполнении индивидуального задания и краткая характеристика	25
Теоретические занятия на практике	26
Производственные экскурсии в период практики	27
Помощь производству, оказанная студентом	28
Участие студента в рационализаторской и изобретательской работе в период практики	29
Отзыв руководителя практики от академии о качестве выполнения студентом программы	30
Отзыв руководителя практики от предприятия о работе студента	31
Литература	32
Для заметок	33

ПРЕДИСЛОВИЕ

Настоящая программа охватывает все этапы практической подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология предприятий общественного питания, связанные с изучением основных технологических процессов и технических средств производства, продуктов общественного питания. При этом предусмотрено последовательное освоение определенного круга практических вопросов, необходимых для будущей работы специалистов данного профиля, а именно:

- ознакомление студентов с технологическими процессами производства, продуктов питания и кулинарных изделий, а также с управлением оборудования общественного питания;

- приобретение трудовых навыков аппаратчика и оператора технологической линии;

- приобретение профессионального опыта организации работы инженерно-технической службы технологических линий.

Продолжительность производственной эксплуатационной практики на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания - 2 недели.

Применительно к конкретным условиям вузы разрабатывают и утверждают положение о практике студентов и рабочую программу практики по направлению.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация производственной практики на всех этапах ее проведения должна соответствовать требованиям Государственного образовательного стандарта высшего образования. Наиболее ответственный элемент этого процесса - выбор места и времени проведения практики.

Производственная практика, как правило, проводится на тех предприятиях, которые соответствуют целям и задачам ее проведения. В первую очередь это филиалы выпускающих кафедр и базовые предприятия, где совместными усилиями вуза и производства заранее проводится вся необходимая работа. С такими организациями заключается договор на период проведения практики.

Студенты, заключившие контракт с будущим работодателем, производственную и преддипломную практику, как правило, проходят в этих организациях.

С согласия соответствующей кафедры, как исключение, место прохождения практики может быть определено самим студентом. Для этого он должен представить свое заявление и гарантийное письмо предприятия, где предполагается ее прохождение. В документах должны быть отражены условия практики, характер предоставляемой работы и сроки ее проведения.

Сроки проведения практики устанавливаются вузом в соответствии с учебным планом и годовым календарным учебным графиком. Производственно-технологическая практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям), при условии обеспечения связи между содержанием практики и содержанием теоретического материала.

Руководителями практики от вуза назначаются преподаватели соответствующих выпускающих кафедр. Они обязаны:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним составить рабочую программу проведения практики;
- разработать тематику индивидуальных заданий;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам;
- контролировать проведение соответствующего обучения студентов правилам техники безопасности на предприятии;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- оказывать методическую помощь студентам при выполнении индивидуальных заданий и сборе материалов для курсового и дипломного проектирования;
- оценивать результаты выполнения практикантом программы практики.

Перед проведением практики вузом проводится инструктаж студентов по технике безопасности и производственной санитарии с оформлением соответствующих документов. Студенты, занятые на практике на перерабатывающих и пищевых предприятиях, обязаны иметь медицинские книжки с допуском на данный род деятельности.

Род занятий и продолжительность рабочего дня студентов на производственной практике регламентируется соответствующими статьями Трудового

кодекса РФ. Для лиц в возрасте от 16 до 18 лет продолжительность рабочего дня не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше - не более 40.

С момента зачисления студентов на период практики в штат предприятия на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Практикант должен быть ознакомлен с ними в установленном законом порядке.

В период практики каждый студент должен вести дневник и ежедневно коротко записывать в нем всю проделанную работу, свои наблюдения и выводы. В начале дневника должны быть сделаны отметки о прохождении вводного инструктажа и инструктажа на рабочем месте по технике безопасности с подписями ответственных лиц. Запись в дневнике следует вести по форме, установленной кафедрами вуза. Заполненный дневник заверяется подписью руководителя практики от предприятия.

В конце практики на основании дневника и материалов индивидуального задания каждый студент обязан написать отчет. Оформленный отчет представляется руководителю практики от предприятия для просмотра, после чего отчет подписывается руководителем предприятия или техническим директором (главным инженером или механиком) и заверяется печатью.

Отчет должен быть написан на бумаге формата А4, объемом 25...30 страниц и содержать: титульный лист, введение, отчет о работе на конкретных рабочих местах, отчет о выполнении индивидуального задания, выводы и рекомендации, список использованной литературы, приложения.

В отчете излагаются следующие вопросы:

- общая характеристика предприятия (краткая история создания, номенклатура выпускаемой продукции, программа, состав цехов, отделений, отделов и служб, их краткая характеристика, схема управления);

- общее описание и схема принятого на предприятии производственного процесса;

- детальное описание технологического процесса в цехе, на участке, в отделении, где проходила практика;

- описание технологической и технической подготовки производства.

Отчет должен быть иллюстрирован соответствующими графиками, схемами, рисунками и фотографиями.

Индивидуальное задание выполняется в соответствии с методикой, согласованной с руководителем практики от вуза (или руководителем данной темы).

Зачет по практике студент получает только после защиты его в комиссии (или после проведения студенческой конференции по итогам практики).

Студентам, имеющим стаж практической работы по профилю направлению подготовки и соответствующие документы, по решению ответственных за практику кафедр, зачет по практике может быть выставлен без ее прохождения.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительным причинам, направляются на нее вторично, но уже в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины (не явившиеся к месту работы, уволенные с предприятия за нарушение установленных норм и правил и т.д.) или не защитившие отчет, могут быть отчислены из учебного заведения, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом вуза.

1 Программа практики

1.1 Цель и задачи практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является частью учебного процесса и имеет своей целью углубление и закрепление теоретических знаний в области монтажа, эксплуатации и ремонта оборудования предприятий общественного питания. Задачей практики является приобретение производственных навыков в области монтажа, эксплуатации и ремонта оборудования.

1.2 Организация проведения практики

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на предприятиях общественного питания: столовая, кафе, рестораны и т.д. При прохождении практики студент работает в качестве дублера или на оплачиваемой одной из следующих должностей: гл. механика, механика ремонтного цеха, мастера наладчика производственного цеха.

Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателем вуза, а повседневное – специалистом предприятия, назначаемый приказом на весь период практики.

Перед выездом на практику студент обязан получить инструктаж о порядке прохождения практики, индивидуальное задание и необходимую документацию. Инструктаж студентов проводит кафедра, ответственная за практику.

По прибытии на место прохождения практики студент-практикант приказом по предприятию общественного питания назначается на одну из ранее указанных должностей, а также получает инструктаж о своих обязанностях и технике безопасности.

Во время прохождения практики и по ее окончании студент-практикант обязан:

1.2.1. Строго соблюдать и подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия, где проводится практика.

1.2.2. Примерно выполнять обязанности занимаемой должности, являться примером высокой дисциплины, сознательности и культуры на производстве.

1.2.3. Активно участвовать в общественной жизни предприятия.

1.2.4. Ежедневно производить запись в дневнике производственной практики о характере производственного задания, методах его выполнения, использованные материалы, участие в общественной жизни коллектива, а также выполнение других работ.

1.2.5. По окончании практики оформить отчет о производственной практики.

1.2.6. Заверить дневник и отчет у руководителя практики от предприятия.

1.2.7. Получить отзыв (характеристику) о проведенной практике у руководителя практикой от производства, руководителем предприятия общественного питания.

1.2.8. По прибытию в университет сдать и защитить отчет по эксплуатационно-ремонтной практике. Отчет защищается на кафедре, ответственной за практику, в течение первой недели после начала семестра.

1.3 Содержание эксплуатационной практики

В процессе прохождения практики студент выполняет обязанности инженерно-технического работника на занимаемой должности и глубоко изучает работу службы главного механика предприятия. При изучении работы службы главного механика особое внимание уделяется следующим вопросам:

1.3.1. Структура службы гл. механика.

1.3.2. Организация и технология обслуживания и ремонта оборудования.

1.3.3. Организация диспетчерской службы, документация диспетчерского пункта и режим его работы.

1.3.4. Учет работы и планирование технического обслуживания и ремонта оборудования.

1.3.5. Составление годовых планов и месячных планов-графиков технического обслуживания и ремонта оборудования.

1.3.6. Планирование работы ремонтного цеха.

1.3.7. Формы оплаты труда работников ремонтной службы.

1.3.8. Состояние работы по научной организации труда, организация рационализаторской работы.

1.3.9. Плановая и фактическая выработка оборудования.

1.3.10. Плановые и фактические расходы на техническое обслуживание и ремонт.

1.4 Индивидуальное задание

Индивидуальное задание – это тема научно-исследовательской работы студента в период практики. Его выдает руководитель научно-исследовательской работы (УИРС) кафедры. В качестве индивидуального задания может быть одна из тем:

1.4.1. Анализ выработки оборудования по кварталам и годам (по типам машин).

1.4.2. анализ выполнения годового режима работы оборудования (по типам машин).

1.4.3. Анализ использования машин календарного времени.

1.4.4. Анализ фактической себестоимости эксплуатации машин.

1.4.5. Анализ причин простоев оборудования.

1.4.6. Анализ работы цеховой ремонтной службы.

1.4.7. Анализ работы ремонтного цеха.

1.4.8. Анализ причин отказов отдельных марок оборудования.

1.4.9. Анализ интенсивности изнашивания рабочих органов отдельных марок оборудования.

1.5 Методика составления отчета

Отчет по производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практике составляется по вопросам задания третьего раздела. В начале описывается краткая характеристика перерабатывающего предприятия (зона обслуживания, природные условия, техническая оснащенность предприятия, наличие ремонтной базы).

Текст отчета должен быть разбит на параграфы. По каждому параграфу должны быть сделаны выводы и предложения.

Основу отчета должны составлять самостоятельные наблюдения практика, а также теоретический анализ организации и технологии выполненных работ.

Текстовое изложение материала должно демонстрироваться графиками, диаграммами, схемами, чертежами, фотографиями, а также копиями или образцами основных документов.

Отчет оформляется на стандартных листах формата А-4. Его ориентировочный объем около 25-30 страниц. К отчету прилагается заверенный дневник и характеристика.

Отчет по индивидуальному заданию составляется отдельно. Форма отчета согласовывается с руководителем УИРС. Отчет по индивидуальному заданию заслушивается на заседании кафедры или студенческой научной конференции.

ОТРЫВНОЙ ЛИСТОК

НАПРАВЛЕНИЕ

Брянский государственный аграрный университет

направляет студента _____

для прохождения производственной практики

сроком с _____ по _____

Директор института _____

Дата прибытия студента на практику _____

Дата убытия с практики _____

Руководитель предприятия _____

ИНСТРУКЦИЯ СТУДЕНТУ **по прохождению производственной практики**

1. Производственная практика производится с целью закрепления теоретических знаний, приобретения навыков практической и организаторской работы по направлению подготовки на передовых предприятиях, в учреждениях и организациях.

В период производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент, в зависимости от профиля избранной в вузе специальности, изучает технологию, экономику, организацию и управление производством предприятия; новейшую технику, оборудование, оснащение лабораторий; разработанные на предприятии мероприятия по повышению производительности труда; опыт организации рационализаторской работы; достижения новаторов и передовиков производства.

2. Сроки и содержание производственной практики определяются утвержденными учебными планами и программами практики. Программы практики разрабатываются кафедрами и утверждаются ректором вуза с учетом профиля и специальности, по которой обучаются студенты.

Программы практики согласовываются с ведущими предприятиями, с учреждениями и организациями.

3. Студенты при прохождении практики обязаны:

- а) выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- б) подчиняться действующим на предприятиях, в учреждениях и организациях правилам внутреннего распорядка;
- в) изучать правила эксплуатации оборудования, техники безопасности и охрану труда и другие условия работы на объекте практики;
- г) нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками данного объекта;
- д) участвовать в общественной жизни коллектива, выступать с лекциями перед работниками;
- е) участвовать в рационализаторской, изобретательской и научно-исследовательской работе;
- ж) вести дневник практики.

Дневник служит для ежедневной записи выполненных студентом работ, пребывания на экскурсии, выполнении общественной работы и т. п. Дневник должен быть всегда при студенте.

4. По окончании практики студент представляет кафедре письменный отчет и дневник о выполнении программы практики с отзывом руководителей практики от вуза и предприятия, учреждения или организации.

На оформление отчета отводится 3 – 4 дня в конце практики с освобождением студента на это время от всех производственных и от других работ.

Отчет о практике студента должен содержать: краткое описание предприятия, учреждения или организации, характеристику оборудования и производственных или экспериментальных работ, вопросы организации и экономики производства, выводы и предложения по усовершенствованию производства и

повышению производительности труда. Кроме того, он должен содержать характеристику использованной техники, экономический анализ работы предприятий, данные об участии в общественной жизни предприятия, учреждения и организации; с какими докладами и лекциями выступал, участие в художественной самодеятельности, стенной газете и т. д.

5. Студент, не выполнивший программы практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется вторично на практику в период студенческих каникул или отчисляется из вуза.

6. На студентов-практикантов, нарушающих правила внутреннего распорядка, руководителями предприятий и организаций могут налагаться взыскания, о чем сообщается ректору вуза. Ректор решает вопрос о возможности дальнейшего пребывания студента в вузе.

7. Итоги производственной практики обсуждаются на заседании кафедры, и каждый руководитель практики делает итоговое сообщение. В свою очередь, кафедра отчитывается перед деканатом, а деканат – перед ректоратом на специальных заседаниях по итогам практики.

Общие итоги практики подводятся на Совете вуза или на научно-методической конференции.

На обсуждение могут приглашаться работники производства.

8. В период производственной практики за студентами-стипендиатами сохраняется стипендия независимо от получаемой заработной платы по месту практики.

ПАМЯТКА
руководителю практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия обязан:

1. Потребовать от студента представления путевки, дневника и программы практики.
2. На основании программы практики составить совместно с руководителем практики от университета рабочую программу и календарный план практики, исходя из предстоящих работ на предприятии.
3. В процессе прохождения студентом практики контролировать качественное выполнение программы, ведение дневника, делая в нем необходимые замечания.
4. По окончании практики:
 - 4.1. Внести свои замечания и завизировать отчет студента о пройденной практике.
 - 4.2. Составить характеристику о работе студента на предприятии, характеристика подписывается руководителем предприятия, заверяется печатью и выдается студенту.
 - 4.3. Дать (в конце дневника) отзыв о работе студента на практике с подписью и печатью предприятий. Указать число пропущенных дней по уважительным и неуважительным причинам.

Сведения о прохождении практики

Студент _____
Фамилия, имя, отчество

_____ института _____ курса

направлен на прохождение производственной практики в _____

сроком на _____ недель с _____ по _____

Директор института _____

Дата прибытия студента на предприятие (учреждение) _____

Дата убытия с предприятия _____

Дата сдачи отчета и оценка прохождения практики _____

Подпись преподавателя _____

Брянский государственный аграрный университет

Кафедра _____

Руководитель практики _____

Дневник студента

_____ группы _____ курса _____

_____ института

фамилия, имя, отчество

проходящего производственную практику _____

Календарный период практики _____

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль технология продуктов общественного питания М., 2015.
- 2 Рекомендации по организации практики студентов, образовательных учреждений высшего профессионального образования РФ. - М., 2000.
- 3 Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства. - М.: Колос, 2000.
- 4 Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности.- СПб.: ГИОРД, 2005.
- 5 Илюхин В. В. Монтаж, наладка, диагностика и ремонт оборудования предприятий мясной промышленности.- СПб.: ГИОРД
- 6 Полевой А.А. Монтаж холодильных установок.- СПб.: Политехника, 2005.
- 7 /А. Н. Батищев Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования.- М.: КолосС, 2007.
- 8 Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование : учебник для студ. Высш. Учеб. заведений / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 416 с.
- 9 Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учебник для студ. Высш. Учеб. заведений / В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с.
- 10 Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование : учебник для студ. Высш. Учеб. заведений / Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 304 с.

Учебное издание

Исаев Хафиз Мубариз-оглы,
Купреенко Алексей Иванович,
Гапонова Валентина Евгеньевна,
Слезко Елена Ивановна

ПРОГРАММА

и методические указания по организации и проведению производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология предприятий общественного питания (Технологическая часть)

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 08.11. 2016 г. Формат 60x84 1/16.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,97 Тираж 25 экз. Изд. № 5193.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ