

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
производственная практика 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
(Эксплуатационная 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 практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности / Х.М. Исаев, А.И. Купреенко, В.Е. Гапонова, Е.И. Слезко. - Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2016 - 34 с.

Методические указания по организации и проведению производственной практика 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.

Рецензент: Доцент каф. ТОЖиПП Халютин А.А.

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

© Брянский ГАУ, 2016;
© Исаев Х.М., 2016;
© Купреенко А.И., 2016;
© Гапонова В.Е., 2016;
© Слезко Е.И., 2016.

Содержание

Предисловие	4
Методические рекомендации по организации проведения практики	5
1 Программа производственной практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики на предприятиях на предприятиях общественного питания	7
1.1 Цель и задачи практики	7
1.2 Место и организация проведения практики	7
1.3 Содержание практики	8
1.4 Индивидуальное задание	9
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	21
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

ПРЕДИСЛОВИЕ

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

- ознакомление студентов с технологическими процессами производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, а также с управлением сельскохозяйственными машинами;
- приобретение трудовых навыков аппаратчика и оператора технологической линии;
- приобретение профессионального опыта организации работы инженерно-технической службы технологических линий.

Продолжительность производственно-технологической практики на пищевых предприятиях и предприятиях по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции – 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) 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 специальности 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 производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания

1.1 Цель и задачи практики

Цель практики - закрепление знаний студентов по технологии продукции и организация общественного питания, ознакомление с современной технологией и организацией процесса переработки сырья и приготовления кулинарного изделия на специализированном предприятии.

Задачи практики - приобретение навыков практической работы на рабочих местах в качестве аппаратчиков, операторов технологических линий, или работников производственных цехов, изучение организации работ, технологии и оборудования, используемого при переработке и хранении с.-х. сырья и кулинарной продукции, а также сбор материалов по совершенствованию и модернизации технологических процессов и оборудования для курсового проектирования.

1.2 Место и организация проведения практики

Технологическая практика проводится на предприятиях общественного питания: столовая, кафе, рестораны и т.д. после окончания теоретического обучения студентов и сдачи всех зачетов и экзаменов за третий курс.

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.

Студентов направляют:

- в филиалы профилирующих кафедр, находящихся на предприятиях агропромышленного комплекса, занятых питанием общественного питания;
- на базовые предприятия, ведущие заготовку, приготовления продуктов питания;
- в предприятия общественного питания, соответствующие условиям прохождения практики.

По прибытии на место прохождения практики студент-практикант приказом руководителя предприятия зачисляется в штат, направляется на конкретный производственный участок и назначается руководителем практики из числа ведущих специалистов цеха или бригады, а также проводится инструктаж о своих обязанностях и технике безопасности.

Во время прохождения практики и ее окончания студент-практикант обязан:

- строго соблюдать и подчиняться правилам внутреннего распорядка, установленного на данном предприятии;
- знать и выполнять правила техники безопасности;
- примерно выполнять обязанности занимаемой должности, нести ответ-

ственность за выполненную работу, являться примером высокой дисциплины, сознательности и культуры на производстве;

- активно участвовать в общественной и спортивной жизни предприятия;
- ежедневно производить запись в дневнике производственной практики о характере производственного задания, методах его выполнения, использованные материалы, участие в общественной и спортивной жизни коллектива, а также выполнение других работ;
- по окончании практики оформить отчет о производственной практики;
- заверить дневник и отчет у руководителя практики от предприятия;
- получить отзыв (характеристику) о проведенной практике у руководителя практикой от производства, руководителем перерабатывающего предприятия.

Работа организуется так, чтобы практикант мог познакомиться со всем технологическим процессом и оборудованием, находящимся на линии по переработке сырья.

В период прохождения практики студенты выполняют индивидуальное задание кафедры по разработке карт рабочих мест, по стадиям и операциям процесса составляют технологическую инструкцию переработки сырья, знакомятся с конструкцией оборудования и режимами его работы, изучают требования по охране окружающей среды и технике безопасности.

Для студентов организуются экскурсии по цехам завода и лекции ведущих специалистов по технологии, экономике и организации производства.

1.3 Содержание практики

При прохождении практики студенты работают непосредственно на рабочих местах в качестве аппаратчиков или операторов технологических линий. Изучают и соблюдают требования правил и норм охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии при выполнении порученного объема работ. Осваивают на практике круг вопросов, входящих в программу.

Характеристика; биологического сырья. Особенности его приема и подготовки к переработке. Основной и вспомогательные процессы производства. Стадии и операции технологического процесса и их характеристика. Классификация основных процессов переработки сырья (механический, гидромеханический, термический, биологический и т.д.). Режимы хранения и переработки сырья. Влияние технологических факторов на качество сырья и готовый продукт. Безотходные технологии и их эффективность.

Рецептура продукта. Общая технология переработки сырья. Технологическая схема производственного процесса. Состав и план размещения оборудования в цехе. Технологические потоки и требования к их реализации. Технологическая инструкция переработки сырья. Карты рабочих мест. Контроль качества и сертификация. Хранение и отправка продукта потребителю.

Содержание труда на рабочем месте, устройство и правила эксплуатации закрепленного оборудования, контроль показателей качества продукта или полуфабриката во время реализации технологического процесса.

Каждому студенту, руководителем практики от вуза выдается индивиду-

альное задание, которое является исходным материалом для выполнения курсового проекта (работы).

Тематика индивидуальных заданий утверждается кафедрой и отражается в рабочей программе по практике.

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 перечисленных в пункте 1.3.

1.5 Методика составления отчета

Отчет по технологической практике составляется по вопросам задания третьего раздела. В начале описывается краткая характеристика перерабатывающего предприятия.

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

Основу отчета должны составлять самостоятельные наблюдения практиканта, 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 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики

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

В период производственной практики 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 академии 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности _____

Календарный период практики _____

ЛИТЕРАТУРА

- 1 Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки дипломированного специалиста 660300 «Агроинженерия». - М., 2000.
- 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 Байкин С.В., Курочкин А.А., Шабурова Г.В., Афанасьев А.С. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства / Под ред. А.А. Курочкина. Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений – М.: КолосС, 2007. – 445 с.
- 5 Драгилев А.И., Дроздов В.С. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Колос, 2001. – 352 с.: ил.
- 6 Демский А.Б. Комплектные зерноперерабатывающие установки малой мощности. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 264 с.
- 7 Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Учеб. для вузов / С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В.А. Панфилова. – М.: Высш. шк., 2001.
- 8 Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. – 4-е изд., перераб. И доп. – М.: КолосС, 2005. – 296 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
- 9 Чеботарев О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. – Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов-н/Д: Издательский центр «МарТ», 2004. – 688 с.
- 10 Бредихин С.А. Техника и технология производства сливочного масла и сыра. - М.: КолосС, 2007.
- 11 Рогов И.А. Технология копчения мясных и рыбных продуктов, - М.: Колос, 2004.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 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 продуктов общественного питания
(Эксплуатационная 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. № 5194.

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