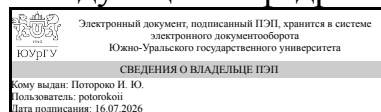


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



И. Ю. Потороко

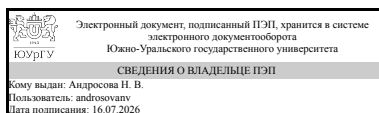
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Учебная практика (ознакомительная)
для **направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Бакалавриат **форма обучения** очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель учебной практики - получение студентами информации и приобретение практических умений и навыков, связанных с:

- организацией рабочего места для первичной обработки исходного сырья и производства полуфабрикатов на предприятиях общественного питания;
- экономным расходованием сырья, электроэнергии;
- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности;
- способностью организации процесса первичной обработки исходного сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- готовностью выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Задачи практики

- изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарным режимом предприятия;
- ознакомиться с технологией первичной обработки исходного сырья, производства и ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания;
- приобрести профессиональные практические навыки на предприятиях индустрии питания;
- сформировать профессиональный интерес, чувство ответственности и уважения к выбранной профессии.

Краткое содержание практики

Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с работой заготовочных цехов (овощного, мясного, рыбного, птице-гольевого). Изучение основных видов нормативно-технической документации на предприятия питания. Оформление отчета и дневника практики.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знает:основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов
	Умеет:использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов
	Имеет практический опыт:эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает:способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены;
	Умеет:осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности;
	Имеет практический опыт:осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Умеет:применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Имеет практический опыт:применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.26 Основные принципы переработки сырья	1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания 1.О.08 Экономика предприятия 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании 1.О.30 Технология продукции общественного питания 1.О.09 Менеджмент ФД.03 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования 1.О.28 Сырье и материалы общественного питания 1.О.25 Безопасность продовольственного сырья ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания 1.О.33 Проектная деятельность 1.О.22 Электротехника и электроника 1.О.23 Теплотехника

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.26 Основные принципы переработки сырья	Знает: современные методы исследования свойств сырья; технологические принципы переработки сырья, основные технологические принципы переработки сырья, научные основы технологических процессов переработки пищевого сырья; принципы управления технологическими процессами Умеет: анализировать и обобщать результаты исследований, делать выводы и формулировать заключение о результатах исследований свойств сырья; применять знания математики, химии и физики при проведении исследований и решения профессиональных задач, использовать знания инженерных дисциплин для эффективной организации процесса переработки сырья; осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов, обосновывать выбор технических решений при

	осуществлении технологических процессов переработки сырья Имеет практический опыт: применения знаний математики, химии и физики для проведения исследований свойств сырья, осуществления технологических процессов переработки сырья с использованием современного технологического оборудования, организации и проведения технологических процессов переработки сырья
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12
2	Работа в овощном цехе. Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции овощного цеха. Ознакомление с организацией работы овощного цеха; с технологическим процессом производства овощных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капусты, зелени, лука и других овощей. Изучение и приобретение практических навыков механической обработки и видов нарезки овощей. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемого в овощном цехе.	56
3	Работа в мясном, рыбном или мясо-рыбном цехах. Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции мясного и рыбного цехов. Ознакомление с организацией работы мясо-рыбного цеха; с технологическим процессом производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение и приобретение практических навыков механической	82

	обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, холодильного, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в мясо-рыбном цехе.	
4	Изучение основных видов нормативно-технической документации на предприятия питания	10
5	Выполнение индивидуального задания	20
6	Оформление отчета, дневника практики. Защита практики.	36

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением зав. кафедрой от 15.09.2016 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в
1	2	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,1	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Дневник практики должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия. Содержание дневника практики оценивается	дифференцированный зачет

						на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	2	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,3	6	Проводится проверка содержания и	дифференциров зачет

					оформления отчета по практике. Отчет по практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка	
--	--	--	--	--	--	--

						оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет не соответствует требованиям методических указаний. Весовой коэффициент мероприятия 0,3. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	2	Текущий контроль	Защита отчета	0,5	20	При оценивании защиты отчета и дневника практики учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко	дифференцированный зачет

						отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки. Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов. Характеристика руководителя от организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно».	
--	--	--	--	--	--	---	--

						Максимальное количество баллов с учетом оценки, указанной в характеристике от предприятия, - 20. На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	2	Текущий контроль	Индивидуальное задание	0,1	5	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Выполненное индивидуальное задание оценивается следующим образом: 5 баллов - индивидуальное задание полностью соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 4 баллов - индивидуальное задание частично соответствует тематике и	дифференцированный зачет

						представлено в установленные сроки; 3 балла - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено с нарушением сроков; 0 баллов - индивидуальное задание не соответствует тематике. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
5	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-

рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ОПК-3	Знает: основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов		++			+
ОПК-3	Умеет: использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов	+		++		
ОПК-3	Имеет практический опыт: эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	+		++		
ОПК-4	Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены;		++			+
ОПК-4	Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности;	+		++		
ОПК-4	Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	+		++		
ОПК-5	Знает: организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства		++			+
ОПК-5	Умеет: применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	+		++		
ОПК-5	Имеет практический опыт: применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных	+		++		

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 349, [2] с. : ил.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 413, [2] с. : ил.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев : Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.

4. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М. : Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. : ил.

б) дополнительная литература:

1. Голубев В. Н. Справочник работника общественного питания / В. Н. Голубев, М. П. Могильный, Т. В. Шленская; Под ред. В. Н. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2003. - 589 с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Кисимов Б. М. Учебная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" : метод. указания / Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 15 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Кисимов Б. М. Учебная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" : метод. указания / Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 15 с. http://gate.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000568247&dt

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное
----------------------------	-------------------------	--

		обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Общество с ограниченной ответственностью «ЦТО ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»	454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2В	материально-техническая база предприятия
Бизнес - отель "Park- City"	454080, Челябинск, Лесопарковая, 6	материально-техническая база предприятия
ООО "Лента"	454036, г. Челябинск, ул. Черкасская, д. 23	материально-техническая база предприятия
ООО Биоферма	454000, Челябинск, Рылеева, 16	материально-техническая база предприятия
ООО "МАЛАХИТ"	454091, Челябинск, Труда, 153	материально-техническая база предприятия
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр. Ленина, 66-а	материально-техническая база предприятия
Комбинат питания ЮУрГУ	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	материально-техническая база предприятия
ОАО "Южуралкондитер"	454087, г. Челябинск, ул. Дарвина, 12	материально-техническая база предприятия