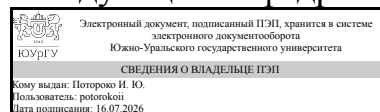


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



И. Ю. Потороко

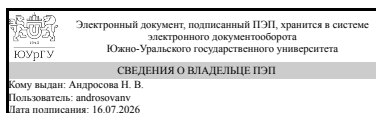
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

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

Уровень Бакалавриат **форма обучения** заочная
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.28 Сырье и материалы общественного питания 1.О.09 Менеджмент ФД.02 Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования 1.О.27 Холодильная техника и технология в общественном питании 1.О.25 Безопасность продуктов питания ФД.01 Современные технологии на предприятиях общественного питания 1.О.08 Экономика предприятия 1.О.33 Проектная деятельность 1.О.30 Технология продукции общественного питания 1.О.23 Теплотехника 1.О.26 Основные принципы переработки сырья 1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания 1.О.22 Электротехника и электроника

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

Дисциплина	Требования
------------	------------

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	56

	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.	
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 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.	82
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 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; 1 балл - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и не соответствует индивидуальному заданию.	дифференцировочный зачет

						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 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	дифференциров зачет

						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;	дифференцированный зачет

					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 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	Индивидуальное	0,1	5	Студент представляет	дифференциров

		контроль	задание			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 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).	зачет
5	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1	дифференцированный зачет

						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).	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. 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 рецептов 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	Электронный каталог	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.

самостоятельной работы студента	ЮУрГУ	гос. ун-т, Каф. Технологии 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
ООО "МАЛАХИТ"	454091, Челябинск, Труда, 153	материально-техническая база предприятия
ООО "Лента"	454036, г. Челябинск, ул. Черкасская, д. 23	материально-техническая база предприятия
Общество с ограниченной ответственностью «ЦТО ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»	454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2В	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
Бизнес - отель "Park- City"	454080, Челябинск, Лесопарковая, 6	материально-техническая база предприятия
ОАО "Южуралкондитер"	454087, г. Челябинск, ул. Дарвина, 12	материально-техническая база предприятия
ООО Биоферма	454000, Челябинск, Рылеева, 16	материально-техническая база предприятия