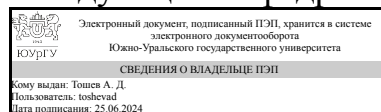


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

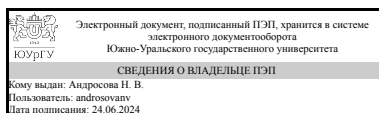
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

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

Уровень Бакалавриат **форма обучения** очно-заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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., старший преподаватель



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-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает:- 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 - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	Знает:- структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания; - нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания
	Умеет:- организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
	Имеет практический опыт:- механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
ПК-3 ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	Знает:- основные принципы технологического процесса производства продукции общественного питания; - виды и способы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
	Умеет:- осуществлять технологический процесс механической кулинарной

	обработки сырья; - осуществлять технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов; Имеет практический опыт:- механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
--	---

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.31 Основы ресторанного сервиса 1.О.30 Введение в направление подготовки 1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	1.О.34 Технология продукции общественного питания 1.О.24 Электротехника и электроника ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания 1.О.33 Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании 1.Ф.10 Упаковочные материалы и оборудование 1.Ф.05 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1.О.29 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология 1.О.25 Теплотехника 1.О.32 Основы технологии на предприятиях питания 1.Ф.08 Нормативно-техническая документация в общественном питании Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.12 Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., – психологию общения, методы развития личности и коллектива; –

	этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности; – находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов., – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом; – понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели; – навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., способностью организовывать работу подразделений в соответствии с требованиями
1.О.31 Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовку столовой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
1.О.30 Введение в направление подготовки	Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий Умеет: Использовать возможности вычислительной

	техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач
--	--

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 обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и	82

	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 заведующего 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	0,4	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	дифференцированный зачет

						заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. 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	0,6	6	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по	дифференциров зачет

					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 0,6. 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	1	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 отвечает на поставленные	дифференциров зачет

					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». Максимум на защите отчета по практике	
--	--	--	--	--	---	--

						возможно набрать 20 баллов. 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	10	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Выполненное индивидуальное задание оценивается следующим образом: 10 баллов - индивидуальное задание полностью соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 7 баллов - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное	дифференциров зачет

						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-4	Знает: - информационные технологии в профессиональной деятельности - новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	+	+			+
ОПК-4	Умеет: - применять информационные технологии в профессиональной деятельности - осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	+	+	+	+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: - применения информационных технологий в профессиональной деятельности - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства	+	+	+	+	+
ПК-1	Знает: - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания на предприятиях питания; - нормы и правила санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания			+		+
ПК-1	Умеет: - организовать технологический процесс механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	+				+
ПК-1	Имеет практический опыт: - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	+				+
ПК-3	Знает: - основные принципы технологического процесса производства продукции общественного питания; - виды и способы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		+	+		+
ПК-3	Умеет: - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья; - осуществлять технологический процесс по производству различных видов полуфабрикатов;		+			+
ПК-3	Имеет практический опыт: - механической кулинарной обработки сырья; - приготовления полуфабрикатов для продукции общественного питания; - эксплуатации оборудования для кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		+			+

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
ООО "Рестостар"	454048, г. Челябинск, ул. Ак. Королева, 38	материально-техническая база предприятия
Общество с ограниченной ответственностью «ЦТО ЧЕЛЯБТОРГТЕХНИКА»	454007, г. Челябинск, пр. Ленина, 2В	материально-техническая база предприятия
Спортивно-оздоровительный комплекс ЮУрГУ(Комбинат питания)	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	материально-техническая база предприятия
ООО "Центр гостеприимства "Европа"	454000, г. Челябинск, ,	материально-техническая база предприятия
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	материально-техническая база предприятия
ООО "Лента"	454004, г. Челябинск, ул. Блюхера, д. 126	материально-техническая база предприятия