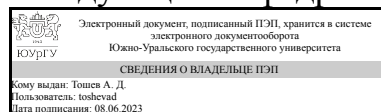


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (организационно-управленческая)  
для **направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень** Бакалавриат

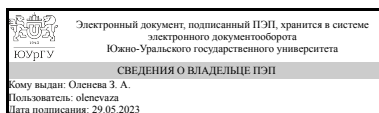
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**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,  
преподаватель



З. А. Оленева

# 1. Общая характеристика

## Вид практики

Производственная

## Тип практики

организационно-управленческая

## Форма проведения

Дискретно по видам практик

## Цель практики

Целью производственной практики является закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания, управлению и технологии приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов на предприятиях общественного питания, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в конкретных условиях производства.

## Задачи практики

- освоение технологических схем производства холодной и горячей кулинарной продукции из овощей, круп, бобовых, рыбы, мяса, а также напитков, выпечки, мучных кондитерских изделий, десертов на предприятиях общественного питания;
- освоение способов механической и тепловой кулинарной обработки различных пищевых продуктов и полуфабрикатов при производстве готовой продукции;
- освоение порционирования, оформления и отпуска блюд массового спроса;
- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- изучение правил охраны труда и техники безопасности;
- освоение правил личной гигиены и санитарии, пищевой безопасности продуктов.

## Краткое содержание практики

1. Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности
2. Организация работы доготовочных цехов (мучной, кондитерский).
3. Организация складского хозяйства.
4. Организация работы раздаточной.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

| Планируемые результаты освоения ОП<br>ВО | Планируемые результаты обучения при<br>прохождении практики |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ПК-1 ПК-1 Способен к организации и       | Знает: принципы организации                                 |

|                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| управлению процессами производства и обслуживания организаций питания | производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов |
|                                                                       | Умеет:применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности                                                                                                                                |
|                                                                       | Имеет практический опыт:работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания                                                                                                                        |

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Перечень последующих дисциплин, видов работ                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях<br>Основы ресторанного сервиса<br>Калькулирование и учет на предприятиях питания<br>Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании<br>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания<br>Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр) | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания<br>Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах<br>Барное дело |

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

| Дисциплина                                               | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях | Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. |

|                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                      | <p>Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда</p> <p>Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Калькулирование и учет на предприятиях питания                       | <p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства.</p> <p>Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда</p> <p>Имеет практический опыт: работы с нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p> |
| Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании | <p>Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов; характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях; химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производства питания; требования к качеству, оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса:</p>                                              |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                | <p>принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>Приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Основы ресторанного сервиса                                    | <p>Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана; факторы, влияющие на культуру обслуживания</p> <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания | <p>Знает: законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций, – психологию общения, методы развития личности и коллектива; – этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом, – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур.</p> <p>Умеет: планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам, – 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, – 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.</p> <p>Имеет практический опыт:</p> <p>способность организовывать работу</p> |

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                         | подразделений в соответствии с требованиями, –<br>навыком составления плана последовательных<br>шагов для достижения поставленной цели; –<br>навыком эффективного взаимодействия со<br>всеми участниками коллектива., – речевым<br>этикетом межкультурной коммуникации.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Производственная практика<br>(ориентированная, цифровая) (4<br>семестр) | <p>Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания; , - методологию системного анализа<br/>присоединяющихся исследований<br/>систем логистики ; Принципы организации<br/>процесса документационного обеспечения<br/>управления на предприятии общественного<br/>питания</p> <p>Умеет: - использовать информационные средства<br/>для организации работы в предприятий<br/>общественного питания; , - использовать при<br/>исследовании систем логистики подходящие<br/>математические методы системного анализа,<br/>системного принятия решений ; - составлять<br/>типовые документы, образующиеся в деятельности<br/>предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: - применения<br/>информационно-цифровых технологий в работе<br/>предприятий общественного питания, -<br/>самостоятельного поиска информации на заданную<br/>тему при помощи поисковых систем Yandex,<br/>Google, в том числе в информационно-справочных<br/>системах с открытым доступом;</p> |

#### 4. Объём практики

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

#### 5. Структура и содержание практики

| №<br>раздела<br>(этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на<br>практике                                                                                                                                                                 | Кол-во<br>часов |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1                       | Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями,<br>инструктаж по технике безопасности                                                                                                                            | 6               |
| 2                       | Работа в мучном цехе<br>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями<br>расположения, техническим оснащением, санитарно-<br>гигиеническими требованиями.<br>Изучение ассортимента мучных изделий. Ознакомление с | 96              |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | <p>организацией работы мучного цеха; с технологическим процессом производства.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов</p> <p>Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и отпуск кулинарной продукции</p> <p>Приготовление печеных изделий из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление с рыбой</li> <li>- приготовление с мясом</li> <li>- приготовление из птицы, дичи, кролика</li> <li>- приготовление блюд из яиц и творога</li> <li>- приготовление закусок</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| 3 | <p>технологический процесс работы на складе представляет собой следующую последовательность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разгрузка транспорта;</li> <li>- приемка товаров;</li> <li>- размещение на хранение;</li> <li>- отпуск товаров из мест хранения;</li> <li>- внутрискладское перемещение грузов.</li> </ul> <p>Устройство складов обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей;</li> <li>- надлежащий режим хранения;</li> <li>- рациональную организацию выполнения складских операций;</li> <li>- нормальные условия труда.</li> </ul> <p>Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятии оборудованы охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.</p> | 56 |
| 4 | <p>Раздаточная на предприятиях ресторанного хозяйства выполняет функцию реал-изации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслужи-вание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увели-чение выпуска продукции собственного производства.</p> <p>Раздаточная – важный участок производства, так как именно здесь при выдаче го-товой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей.</p> <p>Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торго-вым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 50 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|   | а в ресторане – с сервизной, буфе-тами, барной стойкой. По своему расположению раздаточная может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении. В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции по-ручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформ-ление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торго-вый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы. |   |
| 5 | Оформление отчета и защита практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 8 |

## 6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедре 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 05.09.2016 №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 Г        |
|------|---------|------------------|-----------------------------------|-----|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1    | 6       | Текущий контроль | Проверка дневника практики        | 0,4 | 3         | Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент | дифференциров<br>зачет |

|   |   |                  |                             |     |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |
|---|---|------------------|-----------------------------|-----|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|   |   |                  |                             |     |   | <p>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).</p> <p>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.</p> |                          |
| 2 | 6 | Текущий контроль | Проверка отчета по практике | 0,6 | 8 | <p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | дифференцированный зачет |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 8 баллов) 8 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.</p> <p>Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. 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</p> |  |
|--|--|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|   |   |                             |                             |   |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|---|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|   |   |                             |                             |   |    | мероприятия<br>используется<br>балльно-рейтинговая<br>система оценивания<br>результатов учебной<br>деятельности<br>обучающихся<br>(утверждена<br>приказом ректора от<br>24.05.2019 г. № 179).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |
| 3 | 6 | Промежуточная<br>аттестация | Дифференцированный<br>зачет | - | 15 | <p>Мероприятие<br/>промежуточной<br/>аттестации проходит<br/>в форме защиты<br/>отчета по практике<br/>перед комиссией. При<br/>оценке учитываются<br/>содержание и<br/>правильность<br/>оформления<br/>студентом дневника и<br/>отчета по практике;<br/>отзывы<br/>руководителей<br/>практики от<br/>организации и<br/>кафедры;<br/>характеристика<br/>руководителя от<br/>организации; ответы<br/>на вопросы в ходе<br/>защиты отчета.<br/>Защита отчета по<br/>практике состоит в<br/>коротком докладе (5–<br/>8 минут) студента с<br/>представлением<br/>соответствующего<br/>материала и ответы<br/>на заданные вопросы<br/>членов комиссии. 15<br/>баллов – при защите<br/>студент показывает<br/>глубокое знание<br/>вопросов темы,<br/>свободно оперирует<br/>профессиональной<br/>терминологией,<br/>вносит обоснованные<br/>предложения, легко<br/>отвечает на<br/>поставленные<br/>вопросы 10 баллов –<br/>при защите студент<br/>показывает знание<br/>вопросов темы,</p> | дифференциров<br>зачет |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений</p> <p>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.</p> <p>Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 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</p> |  |
|--|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|  |  |  |  |  |  |                                             |  |
|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  |  | приказом ректора от<br>24.05.2019 г. № 179) |  |
|--|--|--|--|--|--|---------------------------------------------|--|

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией. При оценке 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 членов комиссии. 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. 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)

## 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                               | № КМ |   |   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|---|---|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1    | 2 | 3 |
| ПК-1        | Знает: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов | +    |   |   |
| ПК-1        | Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности                                                                                                                                                           | +    |   |   |
| ПК-1        | Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания                                                                                                                                                   | +    |   |   |

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 [Текст] Т. 1  
Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. 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 [Текст] Т. 2  
Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. 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. Ильинская, Л. Г.-Г. Производственная практика по направлению подготовки "Сервис" [Текст] метод. указания для всех форм обучения Л. Г.-Г. Ильинская ; под ред. М. К. Ахтямова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. экономики и предпринимательства, Каф. Экономика и инновац. развитие бизнеса ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2016. - 15, [1] с.

*б) дополнительная литература:*

1. Справочник технолога общественного питания [Текст] А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. Ильинская, Л. Г.-Г. Производственная практика по направлению подготовки "Сервис" [Текст] метод. указания для всех форм обучения Л. Г.-Г. Ильинская ; под ред. М. К. Ахтямова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. экономики и предпринимательства, Каф. Экономика и инновац. развитие бизнеса ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2016. - 15, [1] с.
2. Тошев А.Д., Оленева З.А.

**Электронная учебно-методическая документация**

| № | Вид литературы            | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---|---------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/180957">https://e.lanbook.com/book/180957</a> (дата обращения: 24.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ"  
(<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

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,<br>г.Челябинск, ул.<br>Ак. Королева, 38   | Материально-техническая база предприятия                                                                                                    |
| ООО "ПЭТРИОТ"                               | 454080,<br>Челябинск,<br>проспект Ленина,<br>д.81 | Материально-техническая база предприятия                                                                                                    |
| ООО<br>Ресторанный<br>комплекс<br>"Вавилон" | 454091,<br>г.Челябинск,<br>ул.Свободы, 88-д       | Материально-техническая база предприятия                                                                                                    |