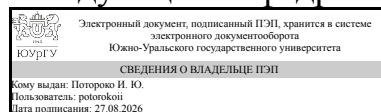


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



И. Ю. Потороко

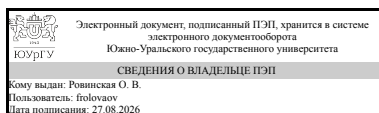
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (ориентированная, цифровая)
для **направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

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

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



О. В. Ровинская

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

ориентированная, цифровая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области цифровых технологий, полученных за время обучения.
2. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи практики

- приобретение знаний о существующих информационных технологиях и интеллектуальных системах в общественном питании;
- изучение современных программ и информационных ресурсов, используемых в профессиональной деятельности
- овладение навыками работы с информационными ресурсами и современными программными средствами, используемыми в профессиональной деятельности
- выполнение индивидуального задания.

Краткое содержание практики

В период прохождения практики студенты должны ознакомиться с информационными и цифровыми технологиями на предприятии индустрии питания

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает:- методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания Умеет:- использовать при исследовании

	систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий
	Имеет практический опыт:- самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает:- структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;
	Умеет:- использовать информационные средства для организации работы в предприятиях общественного питания;
	Имеет практический опыт:- применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания 1.О.15 Цифровые технологии	1.О.30 Технология продукции общественного питания

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

Дисциплина	Требования
1.О.15 Цифровые технологии	Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники Умеет: решать типовые задачи табличной обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции,

	визуализация данных, простая статистическая обработка информации) Имеет практический опыт: использования основных возможностей вспомогательных программ
1.О.29 Основы технологии на предприятиях питания	Знает: научные основы технологии производства пищевой продукции , состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; , особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания Умеет: анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, , объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; , проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья Имеет практический опыт: организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 16.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный раздел (ознакомление с планом практики, получение индивидуального задания)	10
2	Основной раздел (изучение современных программных средств, используемых в деятельности предприятий общественного	40

	питания; работа с программными средствами имеющимися в распоряжении кафедры и/или в открытом доступе)	
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	48
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	10

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 20.05.2023 №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	4	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	5	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям дневник прохождения практики. Максимальная оценка 5 баллов.	дифференциров зачет
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальная оценка 5 баллов	дифференциров зачет
3	4	Текущий контроль	Защита отчета	1	5	Защита носит публичный характер. Максимальный балл - 5.	дифференциров зачет
4	4	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	5	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите	дифференциров зачет

						отчета и дневника практики. Максимальная оценка 5 баллов	
5	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	5	Дифференцированный зачет выставляется по итогам проверки документов: • Дневник, включая характеристику и фиксацию индивидуального задания. • Отчет А также публичной защиты выполненной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Предоставление документов по практике, публичная защита выполненной работы

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ОПК-1	Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания	+		+	+	+
ОПК-1	Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий	+	+	+	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;	+	+	+	+	+
ПК-1	Знает: - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;			+		
ПК-1	Умеет: - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;			+		
ПК-1	Имеет практический опыт: - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного 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. 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.
2. 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.

б) дополнительная литература:

1. Красностанова, И. Н. Программа учебно-ознакомительной практики [Текст] метод. указания для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания" И. Н. Красностанова, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с. табл.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=ровинская

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(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
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Мультимедийное оборудование