**ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 08.06.2023

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** 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., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Рущиц А. А.
Пользователь: rushchitcaa
Дата подписания: 29.05.2023

А. А. Рущиц

Челябинск

## 1. Общая характеристика

**Вид практики**

Учебная

**Тип практики**

ознакомительная

**Форма проведения**

Дискретно по видам практик

**Цель практики**

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовления полуфабрикатов.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов для предприятий общественного питания.
8. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
9. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи практики**

• познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
• познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в
течение всего срока обучения;
• познакомиться с деятельностью базовых предприятий,
•совершать экскурсии по предприятиям,
•изучать структуру, технологический процесс производства продукции,
используемые факторы производства;
• участвовать в беседах со специалистами предприятия;
• выполнять практические задания;

• изучать основы библиотековедения и библиографии,
• приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.

**Краткое содержание практики**

В период прохождения учебной практики студенты должны ознакомиться с предприятием общественного питания: его типом, количеством мест в зале, схемой технологического процесса, составом и назначением помещений, технологий приготовления полуфабрикатов, оборудованием, соблюдением правил личной гигиены и санитарии работниками общественного питания.

**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:- классификацию предприятий общественного питания;<br>- имеет представление об организации технологического процесса на предприятиях общественного питания;<br>- требования производственной санитарии и эксплуатации оборудования предприятий общественного питания |
| | Умеет:- осуществлять процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;<br>- работать на современном технологическом оборудовании;<br>- 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 |
| | Имеет практический опыт:- механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;<br>- эксплуатации технологического оборудования и инвентаря и посуды;<br>- работы с нормативно-технической документацией предприятий общественного питания;<br>- применения информационных технологий в профессиональной деятельности |

## 3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---|---|
| 1.О.30 Введение в направление подготовки | ФД.01 Современные технологии на предприятиях общественного питания<br>1.О.25 Теплотехника<br>1.О.24 Электротехника и электроника |

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

| Дисциплина | Требования |
|---|---|
| 1.О.30 Введение в направление подготовки | Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи иобработки информации с помощьюкомпьютерных технологий<br>Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации<br>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. Струкрура и содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике | Кол-во часов |
|---|---|---|
| 1 | Оформление на предприятии, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности | 12 |
| 2 | Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства горячих блюд и напитков. Приготовление супов, вторых горячих блюд, горячих напитков. Изучение требований к качеству горячих блюд и напитков, условий и сроков их реализации . Изучение технологического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в горячем цехе. | 92 |
| 3 | Изучение ассортимента продукции холодного цеха цеха. | 92 |

| | | |
|---|---|---|
| | Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом производства холодных блюд, салатов, закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Изучение требований к качеству холодных блюд и закусок. Изучение технологического оборудования, используемого в холодном цехе. | |
| 4 | Изучение основных видов нормативной документации на предприятиях питания | 10 |
| 5 | Оформление отчета и его защита | 10 |

## 6. Формы отчетности по практике

По окончанию 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 25.08.2015 №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 ПА |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 4 | 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 | дифференцированный зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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. Критерии оценивания: - зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | или равно 60 % - не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %. | |
| 2 | 4 | Текущий контроль | Проверка отчетных документов (характеристики) | 1 | 10 | 10 баллов - характеристика представлена в срок, содержит подпись руководителя практики от предприятия, печать предприятия; в характеристике отражены результаты работы студента в период прохождения практики, дана положительная оценка, не содержится замечаний. 5 баллов - характеристика представлена в срок, содержит подпись руководителя практики от предприятия, печать предприятия; в характеристике отражены результаты работы студента в период прохождения практики, дана удовлетворительная оценка, содержатся замечания по работе студента. 0 баллов - характеристика не представлена в установленные сроки, не имеет печати организации, не содержит оценки работы студента. | дифференцированный зачет |
| 3 | 4 | Текущий контроль | Проверка отчета по практике | 0,6 | 8 | Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов) | дифференцированный зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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). | |
| 4 | 4 | Промежуточная аттестация | Защита отчета по практике | - | 15 | Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. 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, как правило, 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, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные | дифференцированный зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 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, 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). Критерии оценивания - отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85…100 % - хорошо: Величина рейтинга | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | обучающегося по дисциплине 75…84 % - удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % - неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 % | |

### 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. 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, как правило, 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, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, 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, 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).

### 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения | № КМ | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОПК-4 | Знает: - классификацию предприятий общественного питания; - имеет представление об организации технологического процесса на предприятиях общественного питания; - требования производственной санитарии и | + | + | + | + |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | эксплуатации оборудования предприятий общественного питания | | | | |
| ОПК-4 | Умеет: - осуществлять процессы механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - работать на современном технологическом оборудовании; - 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 | + | + | + | + |
| ОПК-4 | Имеет практический опыт: - механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; - эксплуатации технологического оборудования и инвентаря и посуды; - работы с нормативно-технической документацией предприятий общественного питания; - применения информационных технологий в профессиональной деятельности | + | + | + | + |

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:*

Не предусмотрена

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. ПРОГРАММА УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ. Методические указания для студентов направления « Технология продуктов общественного питания».

### Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Основная 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. https://e.lanbook.com/book/180957 |
| 2 | Методические пособия для самостоятельной работы студента | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/193406 |
| 3 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/209891 |
| 4 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/206630 |

## 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 |
|---|---|---|
| База отдыха ЮУрГУ "Наука" | 454000, Челяб. обл.,оз.Большой Сунукуль., -, - | пищеблок базы отдыха ЮУрГУ "Наука" |