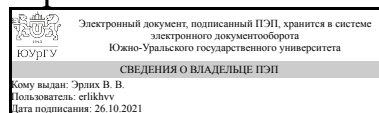


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины В.1.08 Практикум по виду профессиональной деятельности для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

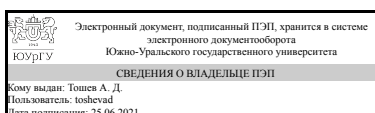
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

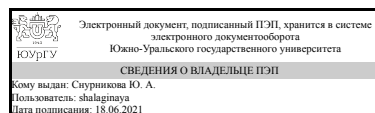
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель (-)



Ю. А. Снурникова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель обеспечить формирование общекультурных и базовых профессиональных компетенций в области подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (изучить понятия и категории, которыми апеллирует высшая школа, понять предназначение учебного плана в подготовке современного технолога предприятия питания, научиться пользоваться библиотекой, литературными источниками) Основные задачи: - закрепление теоретических знаний и приобретение навыков их применения при решении практических задач; - овладеть навыками высокоэффективного использования современных методов поиска и обработки информации, касающейся вопросов организации предприятий питания; - быть готовым к применению современных информационных технологий и технических средств для решения профессиональных задач; - формирование базовой профессиональной позиции бакалавра, его мировоззрения, стиля поведения, освоение профессиональной этики; - выработать умения в определении целей, формулировании задач индивидуальной или совместной деятельности, кооперирования с коллегами по работе; - воспитание чувства уверенности в своих силах и ответственности за качественное освоение избранной профессией; активную работу по самообразованию и самовоспитанию.

Краткое содержание дисциплины

Практикум является профессиональным только в том случае, если студент выполняет задания, связанные с выбранной им будущей профессиональной деятельностью (то есть, в рамках его кафедральных дисциплин). Учебная программа в целом направлена на формирование у студента адекватного восприятия особенностей выбранной профессиональной деятельности, развитию его способности целостно воспринимать образ будущей профессии, умению критически анализировать свои деловые и личностные компетенции, а также на выработку важных профессиональных навыков. Дисциплина «Профессиональный практикум» относится к профессиональному циклу базовой части, формирующего профессиональные компетенции в области технологии продукции и организации общественного питания. Содержание дисциплины основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Прикладная механика», «Основы предпринимательства», «Физиология питания». Совместно с рядом учебных курсов общенаучного и специального профиля

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы) |
|--|---|
| ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | Знать: процесс историко-культурного развития человека и человечества; всемирную и отечественную историю и культуру; особенности национальных традиций, текстов; движущие силы и закономерности исторического процесса; место человека в историческом процессе; политическую организацию общества. |

| | |
|--|--|
| | <p>Уметь:определять ценность того или иного исторического или культурного факта или явления; уметь соотносить факты и явления с исторической эпохой и принадлежностью к культурной традиции; проявлять и транслировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям; анализировать многообразие культур и цивилизаций; оценивать роль цивилизаций в их взаимодействии.</p> |
| | <p>Владеть:навыками исторического, историко-типологического, сравнительно-типологического анализа для определения места профессиональной деятельности в культурно-исторической парадигме; навыками бережного отношения к культурному наследию и человеку; информацией о движущих силах исторического процесса; приемами анализа сложных социальных проблем в контексте событий мировой истории и современного социума.</p> |
| <p>ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> | <p>Знать:формирование ресурсо- и энергосбережения в технологических процессах производства продукции питания; основных способов энергосбережения</p> |
| | <p>Уметь:применять природоохранные мероприятия и ресурсосберегающие технологии; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания</p> |
| | <p>Владеть:методами выбора рационального способа снижения воздействия на окружающую среду навыками планирования процессов производства</p> |
| <p>ПК-18 готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> | <p>Знать:отечественные и международные стандарты и нормы в области безопасности жизнедеятельности; основы безопасности жизнедеятельности; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания</p> |
| | <p>Уметь:осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> |
| | <p>Владеть:навыками по соблюдению мер безопасности на предприятиях и первичными действиями в чрезвычайных ситуациях техногенного и природного характера</p> |
| <p>ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> | <p>Знать:отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p> |
| | <p>Уметь:анализировать научно-техническую информацию по производству продуктов питания</p> |

Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| | |
|---|---|
| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
| Нет | Не предусмотрены |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч.

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах | | |
|--|-------------|------------------------------------|-------|---------|
| | | Номер семестра | | |
| | | 7 | 8 | 9 |
| Общая трудоёмкость дисциплины | 216 | 72 | 72 | 72 |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 24 | 8 | 8 | 8 |
| Лекции (Л) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 24 | 8 | 8 | 8 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 | 0 | 0 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 192 | 64 | 64 | 64 |
| Подготовка к экзамену. Разработка меню, производственной программы, подготовка к МК | 64 | 0 | 0 | 64 |
| Подготовка к зачету. Проектирование (реконструкция) ПОП исторической эпохи заданной по теме. Разработка дизайна, названия, логотипа, фирменных блюд. Подготовка к защите проекта | 64 | 64 | 0 | 0 |
| Подготовка к зачету. Решение практических задач: ресурсо и энергосбережение. Анализ литературы, поиск новых решений, оборудования | 64 | 0 | 64 | 0 |
| Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен) | - | зачет | зачет | экзамен |

5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах | | | |
|-----------|---|---|---|----|----|
| | | Всего | Л | ПЗ | ЛР |
| 1 | Анализ современной технической документации ПОП, сравнение российской/зарубежной НД | 2 | 0 | 2 | 0 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 2 | Анализ исторического развития. Проектирование ПОП исторической эпохи (реконструкция) | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 3 | Организация мероприятия (обслуживания) | 6 | 0 | 6 | 0 |
| 4 | Основы составления НД: ТТК, ТУ,ТИ | 4 | 0 | 4 | 0 |
| 5 | Решение практических задач. Определение потерь, отходов, массы нетто, брутто | 6 | 0 | 6 | 0 |
| 6 | Решение практических задач: ресурсо и энергосбережение | 2 | 0 | 2 | 0 |
| 7 | Разработка меню, производственной программы, плановое меню | 2 | 0 | 2 | 0 |

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 1 | 1 | Классификация ПОП. Рабочие профессии и квалификация работников. Услуги ПОП. Состав помещений | 2 |
| 2 | 2 | Анализ исторического развития. Проектирование (реконструкция) ПОП исторической эпохи заданной по теме. Разработка дизайна, названия, логотипа, фирменных блюд. Презентация проекта. | 2 |
| 3 | 3 | Тематическое планирование мероприятия (свадьба, день рождения, юбилей, деловая встреча). | 2 |
| 4 | 3 | Организация мероприятия (банкета/презентации/деловой встречи/ МК), продумывание сценария, меню, последовательности подачи блюд | 2 |
| 5 | 3 | Презентация проекта. | 2 |
| 6,7 | 4 | Основы составления НД: ТТК, ТУ,ТИ | 4 |
| 8,9 | 5 | Расчет нормы отходов, массы нетто/брутто | 4 |
| 10 | 5 | Расчет потерь при хранении. | 2 |
| 11 | 6 | Пути снижения / уменьшения потерь и отходов, предложения по решению проблемы Снижение тепловых потерь. | 2 |
| 12 | 7 | Разработка меню, производственной программы | 2 |

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС | | |
|--|---|--------------|
| Вид работы и содержание задания | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) | Кол-во часов |
| Подготовка к зачету. Анализ исторического развития. Проектирование (реконструкция) ПОП исторической эпохи заданной по теме. Разработка дизайна, названия, логотипа, фирменных блюд. Презентация проекта. | Филиппов, Э. В. Славен город мастерами: Кулинарная культура сквозь века - в 3 тысячелетие Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2002.. | 64 |
| Подготовка к зачету. Решение | Химический состав российских пищевых | 64 |

| | | |
|--|---|----|
| практических задач: ресурсо и энергосбережение. Анализ литературы, поиск новых решений, оборудования | продуктов Под ред. И. М. Скурихина, Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах: рекомендации, перспективы, проектирование М. П. Могильный | |
| Подготовка к зачету. Разработка меню, производственной программы, подготовка к МК | Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах: рекомендации, перспективы, проектирование М. П. Могильный | 64 |

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

| Инновационные формы учебных занятий | Вид работы (Л, ПЗ, ЛР) | Краткое описание | Кол-во ауд. часов |
|-------------------------------------|---------------------------------|--|-------------------|
| Деловые игры | Практические занятия и семинары | Проектирование исторического предприятия питания | 6 |

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

| Инновационные формы обучения | Краткое описание и примеры использования в темах и разделах |
|--|--|
| Мастер-классы экспертов и специалистов | Мастер-классы экспертов и специалистов по решению различных управленческих, технологических, технических задач. Проведение выездных МК |

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

| Наименование разделов дисциплины | Контролируемая компетенция ЗУНы | Вид контроля (включая текущий) | №№ заданий |
|--|---|--------------------------------|------------|
| Анализ исторического развития. Проектирование ПОП исторической эпохи (реконструкция) | ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции | Защита проекта. зачет по итогу | 1 |
| Решение практических задач: ресурсо и энергосбережение | ПК-17 способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов | защита проекта, зачет | 2 |
| Все разделы | ПК-18 готовностью осуществлять необходимые | Защита | 3 |

| | | | |
|-------------|---|----------------|---|
| | меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия | проекта. зачет | |
| Все разделы | ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | Решение задач | 0 |

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

| Вид контроля | Процедуры проведения и оценивания | Критерии оценивания |
|---------------|---|---|
| | Защита готового проекта. Презентация ПОП | Зачтено: Материал представлен полно, анализ литературы (отеч. или зарубеж.), выводы сформулированы полностью; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ Не зачтено: Материал представлен неполно, нет анализа литературы (отеч. или зарубеж.), выводы не сформулированы; оформление не соответствует требованиям СТО ЮУрГУ |
| Решение задач | решение технологических задач по практикуму, проверка результатов расчетов. | Зачтено: Материал представлен полно, анализ литературы (отеч. или зарубеж.), выводы сформулированы полностью; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ Не зачтено: Материал представлен неполно, анализ литературы (отеч. или зарубеж.), выводы не сформулированы полностью или не точно; оформление соответствует требованиям СТО ЮУрГУ |

7.3. Типовые контрольные задания

| Вид контроля | Типовые контрольные задания |
|---------------|-----------------------------|
| | |
| Решение задач | |

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.
2. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.
3. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами: Кулинарная культура сквозь века - в 3 тысячелетие Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2002. - 269, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001. - 182, [2] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Задания

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93367 . — Загл. с экрана. |

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ASCON-Компас 3D(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -База данных polpred (обзор СМИ)(бессрочно)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|---------------------------------|---------|--|
| Практические занятия и семинары | 103 (5) | ПК, проектор |