

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

23.06.2017 В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-1653

Практика Производственная практика
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень бакалавр **Тип программы** Прикладной бакалавриат
профиль подготовки
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 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.
(ученая степень, ученое звание)

05.05.2017
(подпись)

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.биол.н., доцент
(ученая степень, ученое звание,
должность)

05.05.2017
(подпись)

В. В. Чаплинский

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

Основная цель производственной практики – приобретение и формирование в условиях

производства практических умений и навыков студентов на базе полученных теоретических знаний и на основе выполнения различных обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, а именно:

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 тепловой кулинарной обработке сырья и 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.

Задачи практики

Задачами производственной практики являются:

– ознакомление студентов с производственным процессом на предприятии

общественного питания;

- ознакомление с характером и содержанием работы бригадира и начальника горячего и холодного цехов, кондитерского цеха, зам. заведующего производства;
- приобретение практических навыков в оперативном планировании производства;
- ознакомление с ведением учета продукции и других товарно-материальных ценностей на пред-приятии общественного питания;
- изучение системы материальной ответственности;
- изучение методов контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; нормативно-технической документации, регламентирующей качество продукции;
- изучение оборудования, аппаратуры, контрольно-измерительных приборов и инструментов; уча-стие в мероприятиях по эффективному использованию оборудования;
- приобретение навыков в проведении инструктажей по технике безопасности;
- приобретение навыков организации и управления трудовыми коллективами;
- разработка предложений, направленных на совершенствование технологического процесса, по-вышения качества выпускаемой продукции, расширение ассортимента.

Краткое содержание практики

Производственная практика проводится на промышленных предприятиях, занимающихся производством продуктов питания. В процессе прохождения практики студенты должны ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения, изучить технологическое оборудование и основные технологические стадии процесса производства и установить их влияние на формирование качества готовой продукции, проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов и брака готовых изделий; изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, изучить основные виды нормативных документов и другие вопросы, указанные в программе, собрать необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы работы в коллективе
	Уметь:
	Владеть:
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать:
	Уметь:
	Владеть: навыками самоорганизации и самообразования
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с	Знать: устройство и принципы действия различных видов технологического оборудования

требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Уметь: Владеть:
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: Уметь: Владеть: навыками приемов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;
ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; Владеть:
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; Уметь: Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.13 Санитария и гигиена питания ДВ.1.01.01 Этика профессиональной деятельности	ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания В.1.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания В.1.14 Проектирование предприятий общественного питания

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

Дисциплина	Требования
В.1.13 Санитария и гигиена питания	студент должен знать Санитарные нормы и Правила для предприятий общественного питания.
ДВ.1.01.01 Этика профессиональной деятельности	студент должен знать правила этикета и уметь ими пользоваться в профессиональной деятельности

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 44 по 47

5. Структура практики

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

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Характеристика предприятия. Инструктаж по технике безопасности	12	Оценка в дневнике прохождения практики
2	Характеристика доготовочных цехов. Изучение ассортимента продукции холодного цеха. Ознакомление с работой производственных участков. Приготовление различных видов холодных блюд и закусок.	92	Оценка в дневнике прохождения практики
3	3 Характеристика доготовочных цехов. Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с работой производственных участков. Приготовление различных видов супов, соусов, вторых горячих блюд, напитков.	92	Оценка в дневнике прохождения практики
4	Нормативная документация на предприятиях питания	10	Оценка в дневнике прохождения практики
5	Оформление отчета	10	Оценка в дневнике прохождения практики

6. Содержание практики

№	Наименование или краткое содержание вида работ на	Кол-во
---	---	--------

раздела (этапа)	практике	часов
1	Оформление на предприятии, знакомство с его подразделениями, с режимом работы предприятия, ассортиментом производимой продукции, с основными технологическими процессами производства продукции, с производственной и управленческой структурой предприятия, прохождение инструктажа по технике безопасности	12
2	Изучение ассортимента продукции холодного цеха. Ознакомление с работой производственных участков. Приготовление различных видов холодных блюд и закусок.	92
3	Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с работой производственных участков. Приготовление различных видов супов, соусов, вторых горячих блюд, напитков.	92
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятиях питания	10
5	Оформление отчета и его защита	10

7. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 15.04.2017 №98.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Форма итогового контроля – оценка.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	итоговый
Все разделы	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	итоговый
Все разделы	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	итоговый

Все разделы	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	итоговый
Все разделы	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	итоговый
Все разделы	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	итоговый

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
итоговый	собеседование по отчету по практике	Отлично: - студент полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов. Хорошо: ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности. Удовлетворительно: - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после

		наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации. Неудовлетворительно: - не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки
--	--	---

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

отсутствует

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 335, [1] 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. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] лаб. практикум А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. - М.: Дашков и К, 2007. - 106 с. ил.
4. 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. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр : Инфра-М, 2011. - 557 с. ил.

2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учеб.-практ. пособие для вузов Г. М. Зайко. - Ростов н/Д; М.: Март, 2005. - 190 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Программа производственной практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Методические указания для прохождения производственной практики	Архив научных журналов НП НЭИКОН	Локальная Сеть / Свободный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)

11. 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