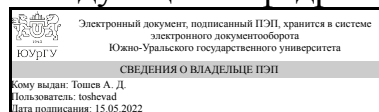


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



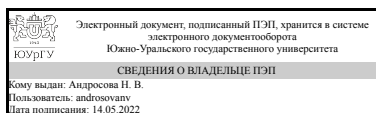
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика, сервисная практика  
для направления 43.03.01 Сервис  
**Уровень** Бакалавриат  
**профиль подготовки** Ресторанный сервис  
**форма обучения** заочная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. В. Андросова

# 1. Общая характеристика

## Вид практики

Производственная

## Тип практики

сервисная

## 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. Работы в горячем цехе.
3. Работа в холодном цехе

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-3 ПК-3 Способен выбирать организационные решения для	Знает:современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг

формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	соответствующих современным требованиям
	<p>Умеет:использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>Имеет практический опыт:использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>
ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает:современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиями
	<p>Умеет:использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> <p>Имеет практический опыт:использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;</p>

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p> <p>Информационные технологии в сервисе</p> <p>Технические средства предприятий сервиса</p> <p>Технологические процессы в сервисе</p>	<p>Ресторанный сервис</p> <p>Барное дело</p> <p>Перспективы развития ресторанного бизнеса</p> <p>Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного</p>

	питания Культура питания народов мира Рестораны национальных кухонь
--	---

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

Дисциплина	Требования
Информационные технологии в сервисе	<p>Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации</p> <p>Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.</p> <p>Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации</p>
Технические средства предприятий сервиса	<p>Знает: современные тенденции в техническомоснащении предприятий ресторанного сервиса, основные технические средства дляоснащения предприятий ресторанного сервиса</p> <p>Умеет: анализировать технические возможностиоборудования при выборе и техническомоснащении инновационных проектов наконкретном предприятии ресторанного сервиса, подбирать технические средства с учетомтребований потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: работы с информацией о современныхтехнических средствах и технологическомоборудовании предприятий ресторанногосервиса., технического оснащения предприятийресторанного сервиса</p>
Технологические процессы в сервисе	<p>Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг</p> <p>Умеет: разбираться в процессах предоставления</p>

	<p>услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях</p> <p>Имеет практический опыт: в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей</p>
<p>Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания</p>	<p>Знает: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, социальных, этнических, конфессиональных и культурных особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов, принципы функционирования профессионального коллектива, роль корпоративных норм и стандартов, социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенностях представителей тех или иных социальных общностей, принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов;</p> <p>Умеет: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия, работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности. Работая в коллективе, учитывать социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе, толерантно воспринимать эти различия</p> <p>Имеет практический опыт: взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе; этическими нормами, касающимися социальных, этнических,</p>

	<p>конфессиональных и культурных различий; приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; способами и приемами предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности, взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности в процессе работы в коллективе этическими нормами, касающимися социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности; предотвращения возможных конфликтных ситуаций в процессе профессиональной деятельности;</p>
--	---

#### 4. Объём практики

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

#### 5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12
2	<p>Работа в горячем цехе</p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства первых и вторых блюд, горячих закусок и напитков..</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 супов</p> <p>Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд и напитков, в том числе:</p>	112

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий</li> <li>- приготовление блюд из рыбы</li> <li>- приготовление блюд из мяса</li> <li>- приготовление блюд из птицы, дичи, кролика</li> <li>- приготовление блюд из яиц и творога</li> <li>- приготовление горячих закусок</li> <li>- приготовление горячих сладких блюд и напитков</li> </ul>	
3	<p>Работа в холодном цехе</p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции холодного цеха.</p> <p>Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом приготовления холодных блюд, закусок, салатов, напитков.</p> <p>Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд и напитков.</p>	56
4	Оформление отчета и защита практики	36

## 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 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 П
1	6	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,4	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального	дифференцированный зачет

					<p>задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент 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</p>
--	--	--	--	--	--



						заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	6	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,6	8	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов) 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.</p> <p>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</p>	дифференциров зачет

						<p>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).</p>	
3	6	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	<p>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</p>	дифференцированный зачет

					<p>баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы</p> <p>10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы</p> <p>5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.</p> <p>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.</p> <p>Характеристика руководителя от организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике</p>
--	--	--	--	--	---

						<p>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)</p>
--	--	--	--	--	--	---

## 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.

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
ПК-3	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям			+
ПК-3	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	+		+
ПК-3	Имеет практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	+		+
ПК-6	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиями		++	
ПК-6	Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;		++	
ПК-6	Имеет практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции 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" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 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.

*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:*

Не предусмотрена

### **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, Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Триумф, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> (дата обращения: 24.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользов.
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Кисимов, Б. М. Производственная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" [Текст] : методические указания Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 1 электрон. версия <a href="https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000568245&amp;dtype=Fa">https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000568245&amp;dtype=Fa</a>

### **9. Информационные технологии, используемые при проведении практики**

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

<b>Место прохождения практики</b>	<b>Адрес места прохождения</b>	<b>Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики</b>
ООО "Рестостар"	454048, г. Челябинск, ул. Ак. Королева, 38	Материально-техническая база предприятия
ООО "ПЭТРИОТ"	454080, Челябинск, проспект Ленина, д.81	Материально-техническая база предприятия
ООО Ресторанный комплекс "Вавилон"	454091, г. Челябинск, ул. Свободы, 88-д	Материально-техническая база предприятия