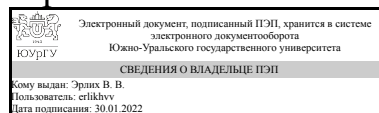


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2501

**Практика** Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

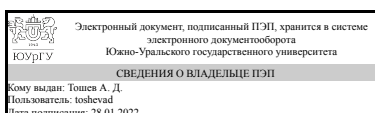
**Уровень** бакалавр **Тип программы** Прикладной бакалавриат  
**профиль подготовки**

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

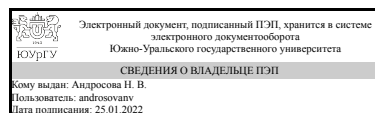
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. В. Андросова

# **1. Общая характеристика**

## **Вид практики**

Производственная

## **Способ проведения**

Стационарная или выездная

## **Тип практики**

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

## **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 (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знать:
	Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий 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:
	Уметь:
	Владеть: 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
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Уметь:
	Владеть:

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
	ДВ.1.05.02 Традиции и культура питания народов мира ДВ.1.08.02 Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах ДВ.1.08.01 Барное дело Б.1.24 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология ДВ.1.05.01 Кухни народов мира

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

Дисциплина	Требования
------------	------------

#### 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	Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12	Проверка дневника практики
2	Работа в горячем цехе	112	Проверка отчета практики, дифференцированный зачет
3	Работа в холодном цехе	56	Проверка отчета практики. дифференцированный зачет
4	Оформление отчета и дневника	36	Дифференцированный зачет

#### 6. 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	Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства первых и вторых блюд, горячих закусок и напитков. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов Обработка овощей, грибов Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. приготовление полуфабрикатов Приготовление и отпуск кулинарной продукции Приготовление супов Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд и	112

	напитков, в том числе: - приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий - приготовление блюд из рыбы - приготовление блюд из мяса - приготовление блюд из птицы, дичи, кролика - приготовление блюд из яиц и творога - приготовление горячих закусок - приготовление горячих сладких блюд и напитков	
3	Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента продукции холодного цеха. Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом приготовления холодных блюд, закусок, салатов, напитков. Приготовление холодных блюд, закусок, салатов. Приготовление холодных сладких блюд и напитков.	56
4	Оформление отчета и дневника	36

## 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 05.09.2016 №1.

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

Форма итогового контроля – дифференцированный зачет.

### 8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Проверка отчета практики
Все разделы	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на	Дифференцированный зачет

	предприятиях питания различных типов и классов	
Все разделы	ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Дифференцированный зачет
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	Дифференцированный зачет
Все разделы	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Проверка дневника практики

## 8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Дифференцированный зачет	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,	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 %

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

	приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
Проверка отчета практики	<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. 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).</p>	<p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.</p>
Проверка дневника практики	<p>Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие</p>	<p>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.</p>



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

### 8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

- Характеристика условий работы предприятия.
- История создания предприятия, его месторасположение.
- Направление деятельности, мощность предприятия, основные поставщики сырья и конкуренты.
- Структура и организация труда на предприятии.
- Процессы и оборудование для производства продукции общественного питания на предприятии.
- Прием и подготовка сырья к обработке и хранению.
- Технологическая схема обработки и хранения сырья и готовой продукции.
- Контроль режимов работы и перестройка параметров в соответствии с требованиями технологического процесса.
- Списочный состав оборудования технологических линий и план его размещения в помещениях.
- Общее устройство оборудования и правила его безопасной эксплуатации.
- Карта организации труда на рабочем месте аппаратчика или оператора.

- Пооперационная технологическая инструкция.
- Контроль качества и сертификация готовой продукции.

## 9. 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, Е. В. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкое, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань. — 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=Fe">https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000568245&amp;dtype=Fe</a>

## 10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

### 11. 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 Ресторанный комплекс "Вавилон"	454091, г. Челябинск, ул. Свободы, 88-д	Материально-техническая база предприятия
ООО "ПЭТРИОТ"	454080, Челябинск, проспект Ленина, д. 81	Материально-техническая база предприятия
ООО "Рестостар"	454048, г. Челябинск, ул. Ак. Королева, 38	Материально-техническая база предприятия