ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

ЮУрГУ
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: 17.06.2024

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика (организационно-управленческая)
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
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,
старший преподаватель

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Оленева З. А.
Пользователь: olenevaza
Дата подписания: 07.06.2024

З. А. Оленева

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

организационно-управленческая

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. Организация работы доготовочных цехов (мучной, кондитерский).
3. Организация складского хозяйства.
4. Организация работы раздаточной.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 ПК-1 Способен к организации и	Знает:принципы организации

управлению процессами производства и обслуживания организаций питания	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
	Умеет:применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности
	Имеет практический опыт:работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий питания

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании Основы ресторанного сервиса Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр)	Калькулирование и учет на предприятиях питания Барное дело Калькулирование и учет затрат в ресторанных предприятиях Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах

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

Дисциплина	Требования
Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания	Знает: – национально-культурные особенности социального и речевого поведения представителей иноязычных культур., – психологию общения, методы развития личности и коллектива;– этические нормы профессионального взаимодействия с коллективом., законодательную базу, стандарты, деловую практику в вопросах деловой этики, корпоративной культуры и коммуникаций Умеет: – адекватно реализовать свои коммуникативные намерения в контексте толерантности;– находить и использовать необходимую для взаимодействия с другими

	членами социума информацию о культурных особенностях и традициях различных народов. , – работать индивидуально и с группой, выстраивать отношения, психологически взаимодействовать с коллективом;– понимать свою роль в коллективе в решении поставленных задач, предвидеть результаты личных действий, гибко варьировать свое поведение в команде в зависимости от ситуации, планировать и осуществлять коллективную работу, тренинговую работу по корпоративным стандартам Имеет практический опыт: – речевым этикетом межкультурной коммуникации., – навыком составления плана последовательных шагов для достижения поставленной цели;– навыком эффективного взаимодействия со всеми участниками коллектива., способностью организовывать работу подразделений в соответствие с требованиями
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Знает: -отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционировании;-структуру предприятий;-организацию снабжения, складского и тарного хозяйства;-структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов;-оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений, основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала. Умеет: -использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности;-составлять и заключать договора на поставку товаров;-осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения;-разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;-рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала. Имеет практический опыт: - в осуществлении

	контроля соблюдения технологического процесса производства;- в проведении бракеража готовой продукции.
Общие принципы переработки сырья и материалов в общественном питании	Знает: Организацию технологического потока как систему технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока; моделированиетехнологического потока; функционированиетехнологическо-го потока как системыпроцессов; развитие технологического потокакак системы процессов; характеристику сырья,используемого в пищевых технологиях; химические, физико- химические, биохимические,микробиологические и коллоидные процессыпищевой технологии, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; основные технологические процессы производствапитания; требования к качеству, оценка качествапищевых продуктов Умеет: Использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результатытехнологического процесса: принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользо-ваться и разрабатыватьнормативную документацию; осуществлятьконтроль за качеством сырья, полуфабрикатов иготовой продукции Имеет практический опыт: Приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд
Основы ресторанного сервиса	Знает: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Умеет: Определение, классификацию ресторанов и баров; структуру управления рестораном; права и обязанности работников ресторана;факторы, влияющие на культуру обслуживания Имеет практический опыт: Разрабатывать и оформлять технологическую документацию; идентифицировать ассортимент столовой посуды, приборов; осуществлять подготовкустоловой посуды, приборов, белья, специй к обслуживанию; выполнять сервировку столов
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр)	Знает: - структуру предприятий общественного питания;- принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;, - методологию системного анализа

	присоответствующих исследованиях системлогистики ; Принципы организации процессадокументационного обеспечения управления напредприятии общественного питания Умеет: - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;, - использовать при исследовании системлогистики подходящие математические методысистемного анализа, системного принятиярешений ; - составлять типовые документы,образующиеся в деятельности предприятий Имеет практический опыт: - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания, - самостоятельногопоиска информации на заданную тему припомощи поисковых систем Yandex, Google, в томчисле в информационно-справочных системах соткрытым доступом;

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 предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	6
2	Работа в мучном цехе Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями. Изучение ассортимента мучных изделий. Ознакомление с организацией работы мучного цеха; с технологическим процессом производства. 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 печеных изделий из:	96

	- приготовление с рыбой - приготовление с мясом - приготовление из птицы, дичи, кролика - приготовление блюд из яиц и творога - приготовление закусок	
3	технологический процесс работы на складе представляет собой следующую последовательность: - разгрузка транспорта; - приемка товаров; - размещение на хранение; - отпуск товаров из мест хранения; - внутрискладское перемещение грузов. Устройство складов обеспечивает: - полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей; - надлежащий режим хранения; - рациональную организацию выполнения складских операций; - нормальные условия труда. Для хранения скоропортящихся продуктов на предприятии оборудованы охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономических продуктов. Для обеспечения нормальных условий труда при приемке товаров, оформлении транспортных и сопроводительных документов в группе складских помещений оборудуется специальное помещение для приемки сырья и продуктов.	56
4	Раздаточная на предприятиях ресторанного хозяйства выполняет функцию реа-лизации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслужива-ние посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увели-чение выпуска продукции собственного производства. Раздаточная – важный участок производства, так как именно здесь при выдаче го-товой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей. Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торго-вым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане – с сервизной, буфе-тами, барной стойкой. По своему расположению раздаточная может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении. В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции по-ручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформ-ление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торго-вый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы.	50
5	Оформление отчета и защита практики	8

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 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	8	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 мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от	дифференцирова зачет

						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.	
2	8	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 8 баллов) 8 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла:	дифференцирова зачет

						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. 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).	
3	8	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	15	Мероприятие промежуточной	дифференцирова зачет

						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. 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)	

7.2. 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». 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-1	Знает: 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	+	+	+
ПК-1	Умеет: применять знания, полученные в ходе прохождения производственной практики в учебной деятельности	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: работы в коллективе, работы с нормативно-технической документацией предприятий 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" 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.

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. Ильинская, Л. Г.-Г. Производственная практика по направлению подготовки "Сервис" [Текст] метод. указания для всех форм обучения Л. Г.-Г. Ильинская ; под ред. М. К. Ахтямова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. экономики и предпринимательства, Каф. Экономика и инновац. развитие бизнеса ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2016. - 15, [1] с.

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:

1. Ильинская, Л. Г.-Г. Производственная практика по направлению подготовки "Сервис" [Текст] метод. указания для всех форм обучения Л. Г.-Г. Ильинская ; под ред. М. К. Ахтямова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. экономики и предпринимательства, Каф. Экономика и инновац. развитие бизнеса ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2016. - 15, [1] с.
2. А.Д. Тошев, З.А. Оленева

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, 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. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957 (дата обращения: 24.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (https://edu.susu.ru)(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
ООО Ресторанный комплекс "Вавилон"	454091, г.Челябинск, ул.Свободы, 88-д	Материально-техническая база предприятия
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