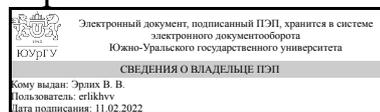


УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2335

Практика Производственная практика, преддипломная практика
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

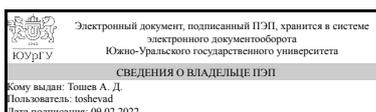
Уровень бакалавр **Тип программы** Прикладной бакалавриат
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

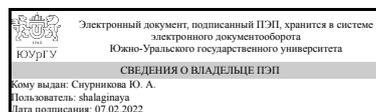
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм;

Подготовка материалов для написания ВКР

Задачи практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы, закрепления и совершенствования приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций.

Краткое содержание практики

Перед началом преддипломной практики в выпускной группе студентов, обучающихся по специальности 19.03.04 «Технология и организация общественного питания», проводится организационное собрание, на котором сообщаются цели, задачи, место и время проведения преддипломной практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, норма отчетности.

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: Во время преддипломной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное

заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Уметь

Уметь: В период преддипломной практики студент выполняет работы в соответствии с заданием на рабочем месте под руководством штатного работника предприятия и в этом случае он может рассматриваться как стажер, дублер, практикант, ассистент, помощник.

Владеть: Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организовать и проводить приготовление сложных супов.

Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса

Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Участвовать в планировании основных показателей производства

Планировать выполнение работ исполнителями

Организовать работу трудового коллектива

	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Общие компетенции обучения по профессии</p> <p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>
<p>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</p>	<p>Знать: Во время прохождения преддипломной практики необходимо освоить технологические процессы на предприятии. Во время преддипломной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.</p> <p>Уметь: Во время прохождения преддипломной практики необходимо уметь организовывать технологические процессы на предприятии.</p> <p>Владеть: Планировать выполнение работ исполнителями</p> <p>Организовать работу трудового коллектива</p>

	<p>Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
--	---

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.10 Технология продукции общественного питания ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания	

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

Дисциплина	Требования
В.1.10 Технология продукции общественного питания	Изучение технологии приготовления блюд на производстве
ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания	Расчет и ведение документации

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 33 по 40

5. Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Организационный этап. Ознакомление с предприятием	10	Проверка дневника практики

2	Производственный этап	402	Проверка дневника практики
3	Отчетный этап	20	Отчет и дневник по практике

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Ознакомление с предприятием. Цеховой структурой, уставом и др.НД	10
2.1	Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	50
2.2	Организовать и проводить приготовление сложных супов. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса	54
2.3	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	54
2.4	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	34
2.5	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	54
2.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Общие компетенции обучения по профессии Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	54

2.6	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	54
2.7	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	48
3	Заключительный этап является последним этапом практики, на котором студент обобщает собранный материал в соответствии с программой практики; определяет его достаточность и достоверность. Осуществляет подготовку и сдачу отчета по практике на кафедру и в установленный срок защищает его.	20

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
Производственный этап	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Проверка дневника практики
Отчетный этап	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Проверка отчета по практике
Отчетный этап	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой	Проверка отчета по практике

	продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
Организационный этап. Ознакомление с предприятием	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	Проверка дневника практики
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Дифференцированный зачет
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	Дифференцированный зачет
Производственный этап	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	Проверка дневника практики

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Проверка дневника практики	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Максимальный балл за данное	2: рейтинг обучающегося за мероприятие более 60 % 0: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %

	<p>КРМ - 2 балла, весовой коэффициент 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 2 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.</p>	
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии. 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). Критерии оценивания: 5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание</p>	<p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине менее 60%</p>

	<p>вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 3 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – 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</p>	
<p>Проверка отчета по практике</p>	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже</p>	<p>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 менее 60%</p>

	<p>установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен</p>	
--	---	--

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

Изучить НД предприятия:

1. устав предприятия;
2. копия сертификата услуг предприятия;
3. должностные обязанности руководителя предприятия, заведующего производством, начальника цеха, администратор зала;
4. меню (банкетное, бизнес-ланч, ежедневное и т.д.);
5. сырьевая ведомость;
6. копия сертификата соответствия сырья;
7. технико-технологические карты;
8. график выхода на работу;
9. схемы структуры предприятия;
10. калькуляционная карта

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Экономика предприятия [Текст] метод. указания к курсовому проекту И. Г. Шепелев, К. В. Екимов, О. М. Андреева, Ю. В. Абдурахимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Экономика, упр. и инвестиции ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 16, [1] с. ил.
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
3. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии [Текст] учебник для бакалавров по направлению "Экономика" И. А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2012. - 430, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. О'Лири, Д. ERP системы. Современное планирование и управление ресурсами предприятия : Выбор, внедрение, эксплуатация [Текст] Д. О'Лири ; пер. с англ. Ю. И. Водяновой. - М.: Вершина, 2004. - 258 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	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Преддипломная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" [Текст] : метод. указания для всех форм обучения / Н. Д. Журавлева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000568256

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. 1С-1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Гостиница "Холидей Инн"	454080, Челябинск, Университетская набережная, 92	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, ПК
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер
ГК "Малахит", ресторан "Green", г.Челябинск	454091, Челябинск, Труда, 153	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, ПК