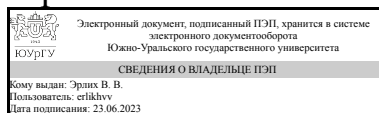


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

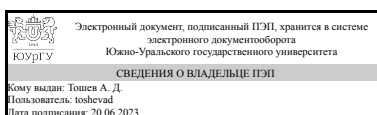
Педагогическая практика

для научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

форма обучения очная

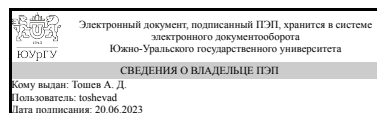
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,



А. Д. Тошев

## **1. Общая характеристика**

### **Вид практики**

Производственная

### **Способ проведения**

Стационарная

### **Форма проведения**

Непрерывно

### **Цель практики**

Уметь общаться со студентами и в целом с аудиторией. Структурировать и передать последовательно материалы.

### **Задачи практики**

уметь вести себя в аудитории  
грамотно передать материал  
владеть всей аудиторией

### **Краткое содержание практики**

посещение занятий ведущих преподавателей; совместное проведение лабораторных и лекционных занятий; составление плана проведения занятий; обобщение и заключение

## **2. Планируемые результаты обучения**

По окончании прохождения практики аспирант должен:

Знать: методики проведения лекционных и лабораторных занятий

Уметь: грамотно передать знание слушателям; построить последовательной передачи материала; составлять домашнее задание

Владеть: курсом дисциплины; методом и методологией преподавания

## **3. Место практики в структуре программы аспирантуры**

Практика относится к Образовательному компоненту программы аспирантуры.

## **4. Структура практики**

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

| <b>№ раздела<br/>(этапа)</b> | <b>Наименование разделов (этапов)<br/>практики</b> | <b>Кол-во<br/>часов</b> | <b>Форма текущего<br/>контроля</b> |
|------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
|------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------|

|   |                        |     |       |
|---|------------------------|-----|-------|
| 1 | теоретический материал | 116 | зачет |
| 2 | практика               | 100 | зачет |

## 5. Содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Кол-во часов |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1                 | Посещение занятий ведущих преподавателей кафедры и проведение занятий                                                                                                                                                                                                                                                                         | 116          |
| 2                 | студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:<br>- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;<br>- отчет о прохождении практики.<br>рецензия на работу<br>Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 31.03.2017 №36. | 100          |

## 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, аспирант предоставляет на кафедру:

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

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике находятся в приложении.

| Вид контроля             | Процедуры проведения и оценивания | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| зачет                    | реферат                           | Отлично: Отлично: ответ от 86-100%<br><br>Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов<br>Удовлетворительно:<br>Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов<br>Неудовлетворительно:<br>Неудовлетворительно: меньше 60% прав. ответов |
| Форма итогового контроля | итоговый тест                     | Отлично: Отлично: ответ от 86-100%<br><br>Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов<br>Удовлетворительно:<br>Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов                                                                          |

|       |                      |                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                      | Неудовлетворительно:<br>Неудовлетворительно: меньше 60%<br>прав. ответов                                                                                                                                                            |
| зачет | тестирование/реферат | Отлично: Отлично: ответ от 86-100%<br>Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов<br>Удовлетворительно:<br>Удовлетворительно: выше 60% прав.<br>ответов<br>Неудовлетворительно:<br>Неудовлетворительно: меньше 60%<br>прав. ответов         |
| зачет | тест                 | Отлично: Отлично: ответ от 86-100%<br><br>Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов<br>Удовлетворительно:<br>Удовлетворительно: выше 60% прав.<br>ответов<br><br>Неудовлетворительно:<br>Неудовлетворительно: меньше 60%<br>прав. ответов |

### Примерный перечень индивидуальных заданий

совершенствование технологии соусов;  
разработка технологии кулинарных изделий

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Щербакова, Е. И. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания учеб. пособие для бакалавров направления "Технология продукции и орг. обществ. питания" Е. И. Щербакова, А. А. Рушиц ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2021. - 88, [1] с. электрон. версия
2. Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие Е. И. Щербакова, Н. Е. Фукс, Е. Д. Сторожева ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 81, [1] с. ил.
3. 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.

4. Щербакова, Е. И. История русской кухни [Текст] Ч. 1 учеб. пособие Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 63, [1] с. электрон. версия

5. Тошев, А. Д. Производство мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] учеб. пособие А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 118, [1] с. ил.

6. Тошев, А. Д. Развитие научных основ технологии мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий [Текст] монография А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2003. - 171 с. ил.

7. Тошев, А. Д. Использование СВЧ энергии в производстве мучных кондитерских изделий [Текст] монография А. Д. Тошев, А. А. Рушиц, Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 101 с. ил.

8. Тошев, А. Д. Использование облепиховой добавки с целью улучшения потребительских характеристик песочного полуфабриката [Текст] монография А. Д. Тошев, Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 95, [2] с. ил.

*б) дополнительная литература:*

1. Пищевая промышленность : состояние, проблемы, перспективы Международная научно-практическая конференция Оренбург 2009 Материалы Международной научно-практической конференции "Пищевая промышленность : состояние, проблемы, перспективы", 14-15 октября 2009 г., Оренбург [Текст] сб. ст. редкол.: С. Н. Летута и др.; Оренбург. гос. ун-т. - Оренбург: Издательство ОГУ, 2009. - 430 с. ил.

2. Саломатов, А. С. Разработка технологии воздушного полуфабриката повышенной пищевой ценности [Текст] монография А. С. Саломатов, В. А. Васькина, Г. Н. Горячева ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2015. - 164, [1] с. ил.

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

Не предусмотрена

**Электронная учебно-методическая документация**

Нет

**9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса**

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

#### 10. Материально-техническое обеспечение практики

| <b>Место<br/>прохождения<br/>практики</b> | <b>Адрес места<br/>прохождения</b> | <b>Основное оборудование, стенды, макеты,<br/>компьютерная техника, предустановленное<br/>программное обеспечение, обеспечивающие<br/>прохождение практики</b> |
|-------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|