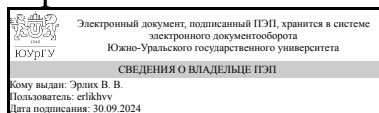


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Директор института

Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

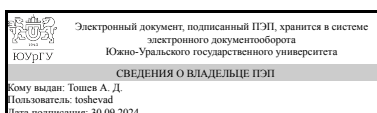
Педагогическая практика

для научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

форма обучения очная

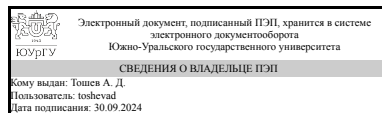
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

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.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
------------------------------	--	-------------------------	------------------------------------

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: - дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией; - отчет о прохождении практики. рецензия на работу 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% Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: меньше 60% прав. ответов
зачет	тест	Отлично: Отлично: ответ от 86-100% Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов

		Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: меньше 60% прав. ответов
зачет	тестирование/реферат	Отлично: Отлично: ответ от 86-100% Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: меньше 60% прав. ответов
Форма итогового контроля	итоговый тест	Отлично: Отлично: ответ от 86-100% Хорошо: Хорошо: 70-85% прав ответов Удовлетворительно: Удовлетворительно: выше 60% прав. ответов Неудовлетворительно: Неудовлетворительно: меньше 60% 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.

3. Андросова Н. В. Научно-практическое обоснование применения изолята конопляного белка и конопляного углеводного комплекса для повышения биологической и пищевой ценности пшеничного хлеба : автореф. дис. ... канд. техн. наук : специальность 4.3.3 - Пищевые системы / Н. В. Андросова ; науч. рук. А. Д. Тошев ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; ЮУрГУ. - Астрахань, 2023. - 19 с. : ил., схем.. URL: <http://dspace.susu.ru/xmlui/handle/00001.74/46441>

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

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
---	------------------------------------	--