

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

14.09.2017 В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-1653

Практика Преддипломная практика
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, утвержденным приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.
(ученая степень, ученое звание)

13.09.2017
(подпись)

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель
(ученая степень, ученое звание,
должность)

13.09.2017
(подпись)

Н. Д. Журавлева

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

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

Задачи практики

Закрепление и совершенствование 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: 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 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

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.

Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания В.1.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях	

общественного питания В.1.10 Технология продукции общественного питания	
---	--

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

Дисциплина	Требования
ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания	Расчет и ведение документации
В.1.10 Технология продукции общественного питания	Изучение технологии приготовления блюд на производстве
В.1.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Изучение оперативного планирования

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	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.	72	проверка ознакомительной части
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	72	проверка занятий санитарных требований
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.	72	проверка организации цехов

	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		
4	Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	72	проверка блюд на производстве с помощью бракеражного журнала
5	Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	72	проверка содержания отчета
6	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.	72	проверка содержания дневника

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Ознакомление с предприятием	72
2	Организация работы производства.	72
3	Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала).	72
4	Организация управления.	72
5	Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	72
6	Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.	72

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 30.03.2017 №1.

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

Форма итогового контроля – оценка.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
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.	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	отчет по технологии приготовления
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	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	отчет по технологии приготовления
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.	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	отчет по технологии приготовления

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.	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	отчет по технологии приготовления
Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Изложение теории в составлении производственной программы производства
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.	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	опрос по видам документов
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Дифференцированный зачет

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
отчет по технологии приготовления	изложение теории, с рассказом физико-химических показателей	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за нераскрытие вопроса
отчет по технологии приготовления	изложение теории, с рассказом физико-химических показателей	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за нераскрытие вопроса
отчет по технологии приготовления	изложение теории, с рассказом физико-химических показателей	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за нераскрытие вопроса
отчет по технологии приготовления	изложение теории, с рассказом физико-химических показателей	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за нераскрытие вопроса
Изложение теории в составлении производственной программы производства	рассказ теории	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за нераскрытие вопроса
опрос по видам документов	рассказ теории и расчетов	Отлично: полное раскрытие вопроса Хорошо: небольшие недочеты Удовлетворительно: за часть верно отвеченного вопроса Неудовлетворительно: за

		нераскрытие вопроса
Дифференцированный зачет	изложение теории с рассказом физико-химических показателей; рассказ теории; рассказ теории и расчетов	Отлично: знания и умения, приобретенные в процессе прохождения практики Хорошо: знания и умения, приобретенные в процессе прохождения практики с неполными ответами Удовлетворительно: если не раскрыт хотя бы один из разделов практики Неудовлетворительно: если не раскрыты два и более разделов практики

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

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. Организация производства и обслуживания в общественном питании Текст учеб. для вузов по специальности 1011 "Технология и орг. обществ. питания" М. И. Беляев и др. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Экономика, 1986. - с.
2. Организация производства и управление предприятием Текст учеб. для вузов по техн. специальностям О. Г. Туровец, В. Н. Попов, В. Б. Родинов и др.; Под ред. О. Г. Туровца. - М.: ИНФРА-М, 2002. - 527 с. ил.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании Текст учебное пособие А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - Изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2007. - 327, [1] с. ил. 21 см.

4. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании Учеб. пособие А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - СПб.: Дашков и К, 2006. - 293, [1] с.
5. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260501 "Технология продуктов обществ. питания" и др. С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 205 с. ил.
6. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Текст учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - М.: Магистр : Инфра-М, 2011. - 557 с. ил.
7. Производство и реализация рыбной продукции: Санитарные нормы и правила: СанПиН 2.3.4.050-96:2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности: технологические процессы, сырье: Утв. и введ. в действие с 11.03.96: Взамен "Санитарных правил для береговых рыбообрабатывающих предприятий" от 24.07.81 Гос. система санитар.-эпидем. нормирования Рос. Федерации. - Офиц. изд. - М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. - 103 с.
8. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов: Санитарно-эпидемиологические правила: СП 2.3.6.959-00:2.3.6. Организации общественного питания: Утв. 25.02.00: Взамен СанПиН 42-123-5777-91 от 19.03.91 Гос. система санитар.-эпидем. нормирования Рос. Федерации. - Офиц. изд. - М.: Минздрав России, 2000. - 63,[1] с.

б) дополнительная литература:

1. Артемова, Е. Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса Текст учеб. пособие для вузов по направлению "Технология продукции и орг. обществ. питания" Е. Н. Артемова, О. Г. Владимирова. - М.: Академия, 2011. - 175, [1] с. ил., табл.
2. Артемова, Е. Н. Технологические свойства пищевой продукции Учеб. пособие для вузов по специальности 271200 "Технология продуктов обществ. питания" направления 655700 "Технология продовольств. продуктов специал. назначения и обществ. питания" Е. Н. Артемова, В. С. Баранов; Орлов. гос. техн. ун-т, Фак. легкой и пищевой пром-сти; Орлов. гос. техн. ун-т, Фак. легкой и пищевой пром-сти. - Орел: ОрелГТУ, 2002. - 112 с. ил.
3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Текст учебник для нач. проф. образования В. П. Золин. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 313, [1] с. ил.
4. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания Текст учебник для нач. проф. образования по специальности "Технология продукции обществ. питания" В. П. Золин. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 245, [3] с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Преддипломная практика по направлению подготовки "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания". Методические указания

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Преддипломная практика по направлению подготовки "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания". Методические указания	Учебно-методические материалы кафедры	Локальная Сеть / Свободный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.заведениях(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ИП Шпадина Ю.В. (столовая "Шуры-Муры")	454000, г.Челябинск, ул. Комарова, 114-177	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер
ИП Кетов А.В. ТК "Синегорье" кафе	454000, г.Челябинск, ул. Ст. Разина, 9	фритюр, электрические плиты, пароконвектомат
ООО Ресторан "Частная пивоварня Спиридонова"	454014, г. Челябинск, Комсомольский пр-т, 61	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, фритюр, электрические плиты