

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: 08.06.2023 | |

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика Производственная практика (технологическая)
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,
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: 29.05.2023 | |

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-3 ПК-3 Управляет текущей | Знает:принципы организации |

| | |
|--|--|
| деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного 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: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания |
| | Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест |

3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|--|--|
| Основы технологии на предприятиях питания | Технология продукции общественного питания |
| Упаковочные материалы и оборудование | Рестораны национальных кухонь |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах |
| Нормативно-техническая документация в общественном питании | Барное дело Культура питания народов мира |

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

| Дисциплина | Требования |
|--|--|
| Нормативно-техническая документация в общественном питании | Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирование в области технического законодательства, стандартизации, оценки |

| | |
|---|---|
| | <p>соответствия.</p> <p>Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов.</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.</p> |
| Упаковочные материалы и оборудование | <p>Знает: - основные виды упаковочных материалов, их характеристики и применение в пищевой промышленности, современные виды упаковочных материалов- нормативно-техническое регулирование в области упаковочных материалов</p> <p>Умеет: - подбирать оптимальные варианты упаковочных материалов</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками подбора упаковочных материалов и оценки потенциальной пользы и риска их использования</p> |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология | <p>Знает: Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания, - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации, - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями</p> <p>Имеет практический опыт: Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации, - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p> |
| Основы технологии на предприятиях питания | <p>Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>общественного питания</p> <p>Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</p> |
|--|---|

4. Объём практики

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

5. Структура 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 | <p>Работа в мучном цехе</p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента мучных изделий. Ознакомление с организацией работы мучного цеха; с технологическим процессом производства.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов</p> <p>Обработка овощей, грибов</p> <p>Обработка рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов</p> <p>Обработка мяса, птицы, дичи, кролика. приготовление полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и отпуск кулинарной продукции</p> <p>Приготовление печёных изделий из:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление с рыбой - приготовление с мясом - приготовление из птицы, дичи, кролика - приготовление блюд из яиц и творога - приготовление закусок | 96 |
| 3 | <p>технологический процесс работы на складе представляет собой следующую последовательность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разгрузка транспорта; - приемка товаров; - размещение на хранение; | 56 |

| | | |
|---|---|----|
| | <p>- отпуск товаров из мест хранения;</p> <p>- внутрискладское перемещение грузов.</p> <p>Устройство складов обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полную количественную и качественную сохранность материальных ценностей; - надлежащий режим хранения; - рациональную организацию выполнения складских операций; - нормальные условия труда. <p>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.</p> | |
| 4 | <p>Раздаточная на предприятиях ресторанных хозяйств выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.</p> <p>Раздаточная – важный участок производства, так как именно здесь при выдаче горячей продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшению обслуживания посетителей.</p> <p>Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане – с сервизной, буфетами, барной стойкой.</p> <p>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 поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы.</p> | 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 Г |
|-------------|----------------|---------------------|--|------------|------------------|--|--------------------------|
| 1 | 6 | Текущий контроль | Проверка дневника практики | 0,4 | 3 | <p>Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики.</p> <p>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 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла-</p> | дифференцированный зачет |

| | | | | | | | | |
|---|---|------------------|-----------------------------|-----|---|--|---|---------------------------------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| 2 | 6 | Текущий контроль | Проверка отчета по практике | 0,6 | 8 | 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. | 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: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета | дифференцированная оценка зачет |

| | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|--|
| | | | | | | 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 | 6 | Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | - | 15 | 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 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета.</p> <p>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</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>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)</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

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-3 | 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-3 | Умеет: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания | +++ | | |
| ПК-3 | Имеет практический опыт: техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест | +++ | | |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

a) 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 инноваций 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 инноваций 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 изательства 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:

- 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 | Адрес места прохождения | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное |
|-------------------|-------------------------|--|
|-------------------|-------------------------|--|

| практики | | 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 |