

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
ЮУрГУ  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Эрлих В. В.  
Пользователь: erlikhv  
Дата подписания: 07.02.2022

В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики к ОП ВО от 26.06.2019 №084-2501

**Практика** Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков  
**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, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.  
Пользователь: toshevad  
Дата подписания: 06.02.2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доц., доцент

Электронный документ, подписанный ПГЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПГЭП

Кому выдан: Кисимов Б. М.  
Пользователь: kisimovbm  
Дата подписания: 06.02.2022

Б. М. Кисимов

Челябинск

## **1. Общая характеристика**

### **Вид практики**

Учебная

### **Способ проведения**

Стационарная или выездная

### **Тип практики**

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

### **Форма проведения**

Дискретно по видам практик

### **Цель практики**

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовления полуфабрикатов.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов для предприятий общественного питания.
8. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
9. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

### **Задачи практики**

- познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
- познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в течение всего срока обучения;
- познакомиться с деятельностью базовых предприятий,

- совершать экскурсии по предприятиям,
- изучать структуру, технологический процесс производства продукции, используемые факторы производства;
- участвовать в беседах со специалистами предприятия;
- выполнять практические задания;
- изучать основы библиотековедения и библиографии,
- приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.

### **Краткое содержание практики**

В период прохождения учебной практики студенты должны ознакомиться с предприятием общественного питания: его типом, количеством мест в зале, схемой технологического процесса, составом и назначением помещений, технологий приготовления полуфабрикатов, оборудованием, соблюдением правил личной гигиены и санитарии работниками общественного питания.

### **2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

<b>Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНЫ)</b>
ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. Уметь: Владеть:
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Знать: основные фазы первичной обработки сырья Уметь: проводить дефектацию поступающего сырья Владеть: основными способами и технологиями первичной обработки сырья
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы работы в коллективе Уметь: Владеть:

### **3. Место практики в структуре ОП ВО**

<b>Перечень предшествующих дисциплин, видов работ</b>	<b>Перечень последующих дисциплин, видов работ</b>
Б.1.25 Введение в направление подготовки	В.1.11 Общие принципы переработки сырья и введение в технологии

	производства продуктов общественного питания
--	--

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

Дисциплина	Требования
Б.1.25 Введение в направление подготовки	Иметь представление о работе предприятий ОП, их структуре, классификации; знать требования санитарии и гигиены на предприятиях ОП

#### 4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 44 по 47

#### 5. 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	Организационный	20	Проверка дневника практики
2	Основной	176	Проверка дневника практики
3	Отчетный	20	Проверка отчета по практике

#### 6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Получение задания на практику, подготовка необходимых документов.	20
2	Знакомство с предприятием общественного питания и организацией работы заготовочных цехов. Изучение ассортимента продукции, технологии и оборудования для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Получение практических навыков в выполнении технологических операций. Знакомство с технической документацией и требованиями к качеству полуфабрикатов, условиями и сроками их реализации.	176
3	Оформление отчета по практике и других документов. Подготовка к защите отчета	20

#### 7. 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 25.05.2015 №1.

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

Форма итогового контроля – дифференцированный зачет.

### **8.1. Паспорт фонда оценочных средств**

<b>Наименование разделов практики</b>	<b>Код контролируемой компетенции (или ее части)</b>	<b>Вид контроля</b>
Организационный	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	проверка дневника практики
Основной	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Проверка дневника практики
Все разделы	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Дифференцированный зачет
Основной	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Проверка дневника практики
Все разделы	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Дифференцированный зачет
Основной	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной	Проверка дневника практики

	санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Дифференцированный зачет
Отчетный	ПК-3 владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Проверка отчета по практике
Отчетный	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Проверка отчета по практике

## 8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Проверка отчета по практике	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Оформление и содержание отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: содержание и оформление отчета соответствует требованиям методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются (рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 80 %). 1 балл: содержание или оформление отчета не вполне соответствуют требованиям методических указаний, требуется	зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.

	исправление и доработка (рейтинг обучающегося за мероприятие от 60 до 79%). 0 баллов: отчет, не соответствует содержанию и 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).	
проверка дневника практики	<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 - 2. 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). Критерии оценивания: 2 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры (рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 80 %); 1 балл- дневник предоставлен с нарушением установленного срока или не полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры (рейтинг обучающегося за мероприятие от 60 до 79%); 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному</p>	<p>зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 %</p> <p>не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.</p>

	заданию.	
Дифференцированный зачет	<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; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя 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 ответы на заданные вопросы членов комиссии. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, 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, при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов.</p> <p>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</p>	<p>Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %</p> <p>Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %</p> <p>Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %</p> <p>Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %</p>

	<p>оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 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>
--	--

### **8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий**

- Процессы и оборудование для производства продукции общественного питания на предприятии.
- Направление деятельности, мощность предприятия, основные поставщики сырья и конкуренты.
- Списочный состав оборудования технологических линий и план его размещения в помещениях.
- Характеристика условий работы предприятия.
- Контроль режимов работы и перестройка параметров в соответствии с требованиями технологического процесса.
- Структура и организация труда на предприятии.
- История создания предприятия, его месторасположение.
- Контроль качества и сертификация готовой продукции.
- Общее устройство оборудования и правила его безопасной эксплуатации.
- Технологическая схема обработки и хранения сырья и готовой продукции.
- Пооперационная технологическая инструкция.
- Прием и подготовка сырья к обработке и хранению.
- Карта организации труда на рабочем месте аппаратчика или оператора.

### **9. 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.

*б) дополнительная литература:*

1. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 335, [1] с. ил.

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. ПРОГРАММА УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ  
Методические указания для студентов специальности « Технология продуктов общественного питания»

**Электронная учебно-методическая документация**

Нет

**10. Информационные технологии, используемые при проведении практики**

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

**11. Материально-техническое обеспечение практики**

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стеллы, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
База отдыха	454000, Челяб.	пищеблок базы отдыха ЮУрГУ "Наука"

ЮУрГУ "Наука" обл.,оз.Большой  
Сунукуль., -, -