

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

27.04.2017 В. В. Эрлих

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

Практика Учебная 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, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

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

25.04.2017
(подпись)

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.биол.н., доцент
(ученая степень, ученое звание,
должность)

25.04.2017
(подпись)

В. В. Чаплинский

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Способ проведения

Стационарная или выездная

Тип практики

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Форма проведения

Дискретная

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

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: знать принципы работы в коллективе
	Уметь:
	Владеть:
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать:
	Уметь:
	Владеть: :навыками к самоорганизации и самообразованию

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.25 Введение в направление подготовки	В.1.07 Безопасность пищевых систем ДВ.1.04.01 Калькулирование и учет на предприятиях питания ДВ.1.07.01 Кулинарный дизайн ДВ.1.05.01 Кухни народов мира

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	В результате прохождения учебной практики студент должен: – овладеть навыками механической кулинарной

	обработки овощей (сортировки, очистки (машинная и ручная), мойки, зачистки, нарезки (соломкой, брусочками, кубиками, дольками, ломтиками, соломкой, шашками и другие способы нарезки); – изучить особенности технологического процесса обработки овощей; – ознакомиться с использованием отходов при механической обработке овощей; – изучить значение овощного цеха в общем технологическом процессе; – изучить значение мясо-рыбного цеха в общем технологическом процессе; ассортимент и количество обрабатываемого сырья и полуфабрикатов, и их кулинарное назначение (за смену, день, неделю, месяц); правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием; степень механизации процесса; оснащенность цеха оборудованием, инвентарем, посудой; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к мясо-рыбному цеху; условия и сроки хранения полуфабрикатов.
--	---

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	Характеристика предприятия	12	Оценка в дневнике прохождения практики
2	Характеристика заготовочных цехов. Овощной цех. Санитарные требования. Должностные обязанности поваров	92	Оценка в дневнике прохождения практики
3	Характеристика заготовочных цехов. Мясо-рыбный цех. Санитарные требования. Должностные обязанности поваров	92	Оценка в дневнике прохождения практики
4	Нормативная документация на предприятиях питания Оценка в дневнике прохождения практики	10	Оценка в дневнике прохождения практики
5	Оформление отчета	10	Оценка в дневнике прохождения практики

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Оформление на предприятии, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12
2	Изучение ассортимента продукции овощного цеха. Ознакомление с организацией работы овощного цеха; с технологическим процессом производства овощных полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов, капусты, зелени, лука и других овощей. Изучение механической обработки и видов нарезки овощей. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в овощном цехе.	92
3	Изучение ассортимента продукции мясо-рыбного цеха. Ознакомление с организацией работы мясо-рыбного цеха; с технологическим процессом производства полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение механической обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи. Изучение требований к качеству полуфабрикатов, условий и сроков реализации полуфабрикатов. Изучение механического, холодильного, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в мясо-рыбном цехе.	92
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятиях питания	10
5	Оформление отчета и его защита	10

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 13.04.2017 №87.

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
Все разделы	ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Итоговый
Все разделы	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	Итоговый

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Итоговый	Собеседование по отчету по практике	Отлично: Отлично: - студент знает содержание отчета; - показывает знание основных понятий, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов. Хорошо: Хорошо: - ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности. Удовлетворительно: Удовлетворительно: - знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации. Неудовлетворительно: . Неудовлетворительно: - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; -

		обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.
--	--	---

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

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

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. 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.
2. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Учеб.-практ. пособие для вузов Г. М. Зайко. - Ростов н/Д; М.: Март, 2005. - 190 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. 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.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Программа учебной практики

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Ссылка на информационный ресурс	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Основная литература	Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для вузов по специальности «Технология продуктов обществ. питания» / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – Ростов н/Д, 2011. – 557 с.	http://archive.neicon.ru/xmlui/	Архив научных журналов НП НЭИКОН	Интернет / 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
База отдыха ЮУрГУ "Наука"	454000, Челяб. обл., оз.Большой Сунукуль., -, -	пищеблок базы отдыха ЮУрГУ "Наука"

