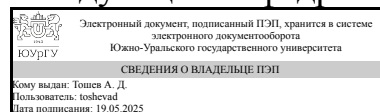


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

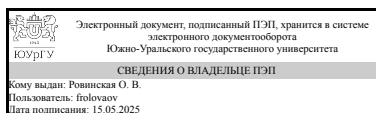
Практика Производственная практика (ориентированная, цифровая)
для **направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Бакалавриат **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,
к.пед.н., доцент



О. В. Ровинская

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

ориентированная, цифровая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области цифровых технологий, полученных за время обучения.
2. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи практики

- приобретение знаний о существующих информационных технологиях и интеллектуальных системах в общественном питании;
- изучение современных программ и информационных ресурсов, используемых в профессиональной деятельности
- овладение навыками работы с информационными ресурсами и современными программными средствами, используемыми в профессиональной деятельности
- выполнение индивидуального задания.

Краткое содержание практики

В период прохождения практики студенты должны ознакомиться с информационным 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	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знает:- методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения

	управления на предприятии общественного питания
	Умеет:- использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий
	Имеет практический опыт:- самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;
ПК-1 Способен организовывать и осуществлять технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	Знает:- структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;
	Умеет:- использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;
	Имеет практический опыт:- применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания 1.О.15 Цифровые технологии	1.О.31 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
1.О.15 Цифровые технологии	Знает: основы построения и функционирования технических средств вычислительной техники Умеет: решать типовые задачи табличной

	обработки (создание и форматирование электронных таблиц, проводить типовые расчеты, основные пользовательские функции, визуализация данных, простая статистическая обработка информации) Имеет практический опыт: использования основных возможностей вспомогательных программ
1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания	Знает: особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; , научные основы технологии производства пищевой продукции Умеет: проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья, объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; , анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, Имеет практический опыт: проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный раздел (ознакомление с планом практики,	10

	получение индивидуального задания)	
2	Основной раздел (изучение современных программных средств, используемых в деятельности предприятий общественного питания; работа с программными средствами имеющимися в распоряжении кафедры и/или в открытом доступе)	40
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	48
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	10

6. 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 20.05.2023 №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
1	4	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,4	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов	дифференцированный зачет

						мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - 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.	
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,6	6	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета	дифференциров зачет

						оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 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 оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: 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	4	Текущий контроль	Защита отчета	1	20	При оценивании защиты отчета и дневника практики 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. 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	дифференцированно зачет

					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». 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)	
4	4	Текущий контроль	Индивидуальное задание	0,1	10	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Выполненное индивидуальное задание оценивается следующим образом: 10 баллов - индивидуальное задание полностью соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 7 баллов - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено с нарушением сроков; 0 баллов - индивидуальное	дифференциров зачет

						задание не соответствует тематике. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
5	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия 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	4	5
ОПК-1	Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного	+	+	+	+	+

	питания								
ОПК-1	Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1	Знает: - структуру предприятий общественного питания; - принципы организации производства и обслуживания предприятий питания;					+			
ПК-1	Умеет: - использовать информационные средства для организации работы в предприятий общественного питания;					+			
ПК-1	Имеет практический опыт: - применения информационно-цифровых технологий в работе предприятий общественного питания					+			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная 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.
2. 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.

б) дополнительная литература:

1. Красностанова, И. Н. Оформление научной работы [Текст] метод. указания И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с.
2. Красностанова, И. Н. Программа учебно-ознакомительной практики [Текст] метод. указания для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания" И. Н. Красностанова, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с. табл.

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

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=повинская

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

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
Лаборатория кафедры "Технология и организация общественного питания"	454080, Челябинск, пр Ленина, 85	Мультимедийное оборудование