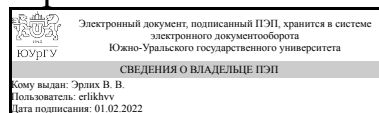


УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

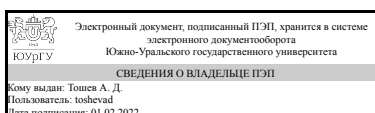
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Учебная практика, ознакомительная практика
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Бакалавриат **форма обучения** очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

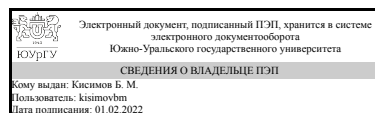
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

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



Б. М. Кисимов

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

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

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Знает:- информационные технологии в профессиональной деятельности - новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Умеет:- применять информационные технологии в профессиональной деятельности - осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Имеет практический опыт:- применения информационных технологий в профессиональной деятельности - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.29 Введение в направление подготовки	1.О.23 Электротехника и электроника ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания 1.О.24 Теплотехника

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для

прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.29 Введение в направление подготовки	<p>Знает: Современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий</p> <p>Умеет: Использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной сфере деятельности, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации</p> <p>Имеет практический опыт: Использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач</p>

4. Объём практики

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

5. 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 горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства горячих блюд и напитков. Приготовление супов, вторых горячих блюд, горячих напитков. Изучение требований к качеству горячих блюд и напитков, условий и сроков их реализации. Изучение технологического, вспомогательного и нейтрального оборудования; инвентаря, используемых в горячем цехе.	92
3	Изучение ассортимента продукции холодного цеха. Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом производства холодных блюд, салатов, закусок. Приготовление холодных блюд и закусок. Изучение требований к качеству холодных блюд и закусок. Изучение технологического оборудования, используемого в холодном цехе.	92
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятиях питания	10
5	Оформление отчета и его защита	10

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 25.08.2015 №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 П
1	2	Текущий контроль	Проверка дневника	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 мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от	дифференцирова зачет

						<p>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. Критерии оценивания</p>	
2	2	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,6	6	<p>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</p>	дифференцирова зачет

						<p>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, требуются 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).</p>	
3	2	Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	-	20	<p>Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления</p>	дифференцированный зачет

					<p>студентом дневника и отчета по практике;</p> <p>отзывы руководителей практики от организации и кафедры;</p> <p>характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета.</p> <p>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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>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 оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно».</p> <p>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> <p>Критерии оценивания Отлично: Величина рейтинга</p>
--	--	--	--	--	---

						обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %	
--	--	--	--	--	--	--	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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. Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ОПК-4	Знает: - информационные технологии в профессиональной деятельности - новую информацию в области развития индустрии питания и гостеприимства	+	+	+
ОПК-4	Умеет: - применять информационные технологии в профессиональной деятельности - осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	+	+	+
ОПК-4	Имеет практический опыт: - применения информационных технологий в профессиональной деятельности - осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате и использовать для развития индустрии питания и гостеприимства	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному 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. 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

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
База отдыха ЮУрГУ "Наука"	454000, Челяб. обл., оз. Большой Сунукуль., -, -	пищеблок базы отдыха ЮУрГУ "Наука"