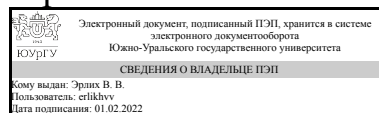


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика, технологическая практика  
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Уровень** Бакалавриат

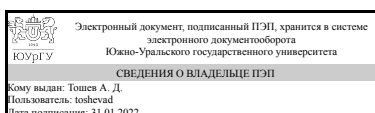
**профиль подготовки** Технология и организация предприятий питания

**форма обучения** очная

**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

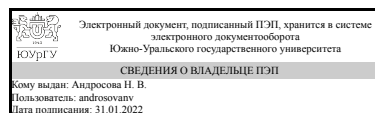
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Н. В. Андросова

# 1. Общая характеристика

## Вид практики

Производственная

## Тип практики

технологическая

## 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. Работы в горячем цехе.
3. Работа в холодном цехе

## 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 деятельностью предприятия питания,	Знает: принципы организации производства и организации

осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	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
Упаковочные материалы и оборудование Нормативно-техническая документация в общественном питании Основы технологии на предприятиях питания	Технология продукции общественного питания Традиции и культура питания народов мира Кухни народов мира Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Барное дело

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

Дисциплина	Требования
Основы технологии на предприятиях питания	Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах;- требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий- основы технологии производства продукции общественного питания Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции

	<p>общественного питания</p> <p>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов</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>
Нормативно-техническая документация в общественном питании	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции</p> <p>Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями</p> <p>Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</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 предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности	12
2	<p>Работа в горячем цехе</p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции горячего цеха. Ознакомление с организацией работы горячего цеха; с технологическим процессом производства первых и вторых блюд, горячих закусок и напитков.</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 супов</p> <p>Приготовление вторых блюд, горячих закусок, сладких блюд и напитков, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление блюд из овощей, круп и макаронных изделий</li> <li>- приготовление блюд из рыбы</li> <li>- приготовление блюд из мяса</li> <li>- приготовление блюд из птицы, дичи, кролика</li> <li>- приготовление блюд из яиц и творога</li> <li>- приготовление горячих закусок</li> <li>- приготовление горячих сладких блюд и напитков</li> </ul>	112
3	<p>Работа в холодном цехе</p> <p>Ознакомление с технологическим назначением, особенностями расположения, техническим оснащением, санитарно-гигиеническими требованиями.</p> <p>Изучение ассортимента продукции холодного цеха.</p> <p>Ознакомление с организацией работы холодного цеха; с технологическим процессом приготовления холодных блюд, закусок, салатов, напитков.</p> <p>Приготовление холодных блюд, закусок, салатов.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд и напитков.</p>	56
4	Оформление отчета и защита практики	36

## 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 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 П
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 мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла -	дифференциров зачет

						<p>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.</p>	
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,6	8	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов) 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию.</p>	дифференцированный зачет

						<p>заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается.</p> <p>Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла).</p> <p>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).</p>	
3	4	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	20	Мероприятие промежуточной	дифференцированный зачет



					<p>аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией. При оценке учитываются содержание и правильность оформления 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 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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>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.</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 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</p>
--	--	--	--	--	--

						результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)
--	--	--	--	--	--	---

## 7.2. 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». 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)

## 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	+	+	+

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. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 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. 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:

Не предусмотрена

### Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система	Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринаева. — Санкт-Петербург : Троицк, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Л

		издательства Лань	электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/">https://e.lanbook.com/book/</a> (дата обращения: 24.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользов
2	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронный каталог ЮУрГУ	Кисимов, Б. М. Производственная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" [Текст] : указания Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 1 электрон. версия <a href="https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000568245&amp;dtype=F">https://lib.susu.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&amp;key=000568245&amp;dtype=F</a>

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

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
ООО "ПЭТРИОТ"	454080, Челябинск, проспект Ленина, д.81	Материально-техническая база предприятия
ООО "Рестостар"	454048, г.Челябинск, ул. Ак. Королева, 38	Материально-техническая база предприятия
ООО Ресторанный комплекс "Вавилон"	454091, г.Челябинск, ул.Свободы, 88-д	Материально-техническая база предприятия