

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 29.11.2021 09:47:44
Уникальный программный ключ:
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Шифр	Наименование практики
Б2.О.1	Учебная практика (технологическая)

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Профстандарт*	
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Производство продовольственных продуктов
Год начала реализации ОПОП	2021
Уровень образования	бакалавриат
Форма обучения	заочная

* выбор осуществляется из перечня, представленного в Характеристике ОПОП (п.2.2)

Разработчики:

должность	учёная степень, звание	подпись	ФИО
доцент кафедры ПППОиПМ	к.т.н.		Ногина А.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры (структурного подразделения)

должность	учёная степень, звание	подпись	ФИО
зав. кафедрой ПППОиПМ	к.п.н., доцент		Корнеева Н.Ю.

год обновления	2021			
номер протокола	№ 10			
дата заседания кафедры	15.06.21			

Руководитель ОПОП

Корнеева Н.Ю.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	13
4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	14
5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	18
6 ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	21
7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ	22
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	23

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Таблица 1 - Общие сведения о практике

Общие характеристики	Информация в соответствии с ФГОС, УП
1	2
Вид практики	Учебная
Тип и название практики	Учебная практика (технологическая)
Место проведения практики	ФГБОУ ВО «ЮУРГПУ», Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик, лаборатория
Курс	Первый, второй, третий
Семестр	Второй, третий, четвертый, пятый, шестой
Форма (формы) проведения	Рассредоточенная
Трудоемкость практики:	
в зачетных единицах	4; 7; 8; 6; 2
в часах (неделях)	144; 252; 288; 216; 72
в т.ч.	
лекции	-
практические занятия	4; 8; 8; 8; 8
лабораторные занятия	4; 4
самостоятельная работа	140; 244; 280; 204; 60
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет в каждом семестре

1.1 Практика «учебная практика (технологическая)» относится к обязательной части Блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы по направлению 44.03.04- Профессиональное обучение, (уровень образования – бакалавриат), профиль «Производство продовольственных продуктов».

1.2 Прохождение практики «Учебная практика (технологическая)» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Микробиология», «Физиология питания».

1.3 Практика «Учебная практика (технологическая)» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Биохимия», «Товароведение пищевых продуктов», «Технология продуктов питания», «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»; и при прохождении практик: «Производственная практика (технологическая)».

1.4 Цель и задачи практики

Цель: подготовка студентов к самостоятельной трудовой деятельности по специальности.

Задачи практики:

1. Выполнить практические работы на основе технической документации, применяемой на производстве.
2. Изучить и применять передовые высокопроизводительные приемы и способы труда, а также инструменты, приспособления и оснастку, используемые новаторами производства.
3. Участвовать в мероприятиях по наиболее эффективному использованию рабочего времени, экономическому расходованию материала и инструмента.
4. Выявлять технические неполадки оборудования и принимать меры к их устранению.
5. Участвовать в рационализаторской работе.
6. Соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.
7. Изучить опыт организации общественного питания, усваивать практические навыки в технологии приготовлении пищи.
8. Участвовать в мероприятиях по совершенствованию культуры и условий труда на рабочих местах.
9. Развивать инициативу и творческий подход к решению инженерно-технических и экономических задач.
10. Накопить исходные данные для выпускной квалификационной работы.

1.5 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 2 Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции по ФГОС	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-5. Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении	ОПК-5.1. Знать отечественный и зарубежный опыт, современные подходы к контролю и оценке результатов образования; ОПК-5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки ОПК-5.3. Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся;
ПК-8 способен самостоятельно организовывать проектную деятельность, разрабатывать алгоритм выполнения технологических операций, устанавливать режимы технологической обработки	ПК-8 Знает: ПК- 8.1 алгоритмы, а также методы и средства их разработки для выполнения технологических операций ПК-8 Умеет: ПК-8.2. уметь применять методы и средства организации проектной деятельности

данных	Владеет: ПК-8.3 методами и средствами организации проектной деятельности, методами и средствами разработки алгоритмов для выполнения технологических операций
ПК-9 способен работать с нормативными документами, со справочной литературой, Другими информационными источниками, способен разрабатывать сопроводительную отраслевую документацию	Знает: ПК-9.1. методы и средства разработки сопроводительной отраслевой документации Умеет: ПК-9.2. применять методы и средства разработки сопроводительной конструкторско-технологической документации Владеет: ПК-9.3 методами и средствами разработки сопроводительной отраслевой документации

Таблица 3 Планируемые результаты практики учебной (технологической)

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по практике
ОПК-5.1 Знать трудности, испытывающие обучающимися в процессе обучения	3.1 знает структуру технологических операций, технологические дефекты, снижающие уровень качества
ОПК-5.2 Уметь осуществлять отбор педагогически обоснованных форм, методов и приемов организации контроля и оценки, применяет современные оценочные средства, обеспечивает объективность оценки	У.1 исследовать производственные проблемы, возникающие в процессе подготовки рабочих, подбирать средства оценки и контроля качества трудовых приемов
ОПК-5.3. Владеть способностью разрабатывать контрольно-измерительные и контрольно-оценочные средства, интерпретировать результаты контроля и оценивания обучающихся;	В.1 навыками оценки качества технологических операций, предупреждения и устранения дефектов
ПК- 8.1 алгоритмы, а также методы и средства их разработки для выполнения технологических операций	3.2 правила оформления графических схем технологических карт
ПК-8.2. уметь применять методы и средства организации проектной деятельности	У.2 разрабатывать алгоритмы выполнения работы в соответствии с ГОСТ пищевой промышленности
ПК-8.3 методами и средствами организации проектной деятельности, методами и средствами разработки алгоритмов для выполнения технологических операций	В.2 навыками разработки технологических карт, калькуляционных карт
ПК-9.1. методы и средства разработки сопроводительной отраслевой документации	3.3 правила оформления документации в соответствии с ГОСТ пищевой промышленности

ПК-9.2. применять методы и средства разработки сопроводительной конструкторско-технологической документации	У.3 выполнять работы различного уровня сложности в соответствии с условиями безопасной работы на промышленном оборудовании.
ПК-9.3 методами и средствами разработки сопроводительной отраслевой документации	В.3 методиками проектирования работы в соответствии с направлениями развития пищевой промышленности

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 4 – Содержание практики, структурированное по разделам (темам)

Наименование раздела практики (темы занятия)	Трудоемкость (в часах)			
	лекции	практические занятия	лабораторные занятия	самостоятельная работа
1	2	3	4	5
Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции				
ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)				
Содержание раздела				
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов		4		90
Тема 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.		4		96
Тема 3. Приготовление супов и соусов		4		98
Тема 4. Приготовление блюд из рыбы.		4		90
Тема 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы		4	4	96
Раздел 2. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции				
ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)				
Тема 6. Приготовление холодных блюд и закусок				80
Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков		4		80
Тема 8. Блюда и изделия из муки		4	4	114
Итого (ч.)	-	36	8	928

Таблица 4.1 – Содержание практики, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Практические занятия

Наименование раздела практики / тема и содержание (план)	Трудоемкость (кол-во часов)
Раздел 1 Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции	
Требуемые результаты освоения раздела ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)	36
Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из отварных, припущеных, тушёных овощей. Приготовление блюд из жареных и запечённых овощей и грибов. Определение последовательности технологических операции приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущеных, тушёных овощей. Приготовление соусов, используемых при отпуске блюд. Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы овощей при механической и тепловой обработке. Составление и оформление технологических и технико-технологических карт на приготвляемые блюда. Расчёт сырья, определение количества порций блюд и гарниров из овощей и грибов.	4
Учебно-методическая литература: 2, 3	
Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление соусов для отпуска блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Оценка качества кулинарной продукции. Определение изменения массы /привар/ при механической и тепловой обработке продуктов. Расчёт сырья /круп, бобовых и макаронных изделий/, воды, соли для приготовления блюд и гарниров.	4
Учебно-методическая литература: 1, 3	

Тем: Приготовление супов и соусов

4

Приготовление заправочных супов.

Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.

Приготовление и отпуск заправочных супов.

Оценка качества готовой кулинарной продукции.

Определение изменения массы сырья и продуктов при механической и тепловой обработке.

Составление технологических (или технико-технологических) карт на приготвляемые блюда.

Приготовление прозрачных супов.

Определение последовательности технологических операций приготовления блюд.

Оценка качества сырья.

Приготовление и отпуск прозрачных супов.

Приготовление гарниров к прозрачным супам.

Оценка качества кулинарной продукции.

Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.

Составление технологических (или технико-технологических) карт на приготвляемые блюда.

Приготовление супов-пюре.

1. Супы-пюре Определение последовательности технологических операций приготовления блюд. Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск супов-пюре.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.

5. Составление и оформление технологических (или технико-технологических) карт на приготвляемые блюда.

Приготовление сладких супов.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд.

Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск сладких супов.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.

5. Составление и оформление технологических (или технико-технологических) карт на приготвляемые блюда.

Приготовление молочных супов.

1. Определение последовательности технологических операций приготовления блюд.

Оценка качества сырья.

2. Приготовление и отпуск молочных супов.

3. Оценка качества кулинарной продукции.

4. Определение изменения массы сырья при механической и тепловой

<p>обработке.</p> <p>5.Составление и оформление технологических (или технико-технологических) карт на приготвляемые блюда.</p> <p>Приготовление национальных и холодных супов.</p> <p>1. Определение последовательности технологических операций приготовления.</p> <p>Оценка качества сырья.</p> <p>2.Приготовление и отпуск холодных супов.</p> <p>3.Приготовление и отпуск национальных супов.</p> <p>4.Оценка качества кулинарной продукции.</p> <p>5.Определение изменения массы сырья при механической и тепловой обработке.</p> <p>Расчёт количества соуса для отпуска блюд.</p> <p>Разработка новых видов продукции.</p>	
<p style="text-align: center;">Учебно-методическая литература: 2, 3, 4</p> <p>Тема: Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из отварной рыбы.</p> <p>Приготовление блюд из припущеной рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из отварной рыбы.</p> <p>Оценка качества кулинарной продукции;</p> <p>Составление, оформление технологических и технико-технологических карт.</p>	6
<p style="text-align: center;">Учебно-методическая литература: 1, 3</p> <p>Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими кусками.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными, порционными панированными кусками.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками.</p> <p>Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса.</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса.</p> <p>Оценка качества кулинарной продукции.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт.</p>	6
<p>Раздел 2 Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции</p> <p>Требуемые результаты освоения раздела.</p>	

<p>ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)</p>	
<p>Тема: Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Приготовление желированных сладких блюд. Приготовление компотов. Приготовление горячих сладких блюд. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья. Приготовление и отпуск желированных сладких блюд. Оценка качества кулинарной продукции. Составление технологических и технико-технологических карт. Расчёт сырья, продуктов, определение количества порций напитков с учётом вида сырья, продуктов. Разработка новых видов кулинарной продукции.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3</p>	6
<p>Тема: Блюда и изделия из муки</p> <p>Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста, фарши. Приготовление мучных изделий из бисквитного теста, отделочных полуфабрикатов. Приготовление мучных изделий из слоёного теста, отделочных полуфабрикатов. Приготовление мучных изделий из песочного теста, отделочных полуфабрикатов. Приготовление мучных изделий из бездрожжевого теста, отделочных полуфабрикатов. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска мучных изделий. Оценка качества сырья. Приготовление, отпуск мучных изделий из дрожжевого /кислого/ теста, фаршей. Оценка качества готовых мучных изделий. Составление технологических карт.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	6

4.2 Лабораторные занятия

Наименование раздела практики / тема и содержание (план) Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции	Трудоемкость (кол-во часов)
<p>Требуемые результаты освоения раздела. ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)</p>	8
<p>Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление блюд из отварного мяса. Приготовление блюд из мяса, жаренного натуральными порционными и мелкими</p>	8

<p>кусками.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, жаренного крупными, порционными панированными кусками.</p> <p>Приготовление блюд из мяса, тушенного крупными, порционными и мелкими кусками.</p> <p>Приготовление блюд из запеченного и рубленого мяса.</p> <p>Приготовление блюд из рубленого мяса.</p> <p>Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска блюд. Оценка качества сырья.</p> <p>Приготовление и отпуск блюд из отварного мяса.</p> <p>Оценка качества кулинарной продукции.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	
--	--

4.3 Самостоятельная работа

Наименование раздела практики / тема и содержание (план)	Трудоемкость (кол-во часов)
Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции	
Требуемые результаты освоения раздела ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)	928
Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление таблиц "Требования к качеству блюд и гарниров из овощей, грибов, сроки реализации". Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и использование гарниров. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Составление технологических и технико-технологических карт. Разработка новых видов продукции. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3	116
Тема: Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление таблиц "Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий". Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров из круп, макаронных изделий. Работа со Сборником рецептур, нормативно-технической документацией. Разработка новых видов продукции. Составление технологических и технико-технологических карт. Учебно-методическая литература: 2, 3	116
Тема: Приготовление супов и соусов Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску супов. Составление технологических карт. Составление таблиц "Требования к качеству супов, сроки реализации". Работа со Сборником рецептур, справочной и нормативно-технической документацией. Разработка новых видов продукции. Составление таблиц "Требования к качеству соусов, сроки реализации".	116

<p>Составление технологических и технико-технологических карт. Работа со Сборником рецептур, справочной литературой. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. Разработка новых видов продукции.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3, 4</p>	116
<p>Тема: Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Составление таблиц "Требования к качеству блюд из рыбы". Составления алгоритмов приготовления и отпуска блюд из рыбы, нерыбного водного сырья. Подготовка докладов "Блюда из нерыбного водного сырья". Составление технологических карт на блюда из рыбы. Работа со Сборником рецептур, Справочником технолога, нормативно-технической документацией. Разработка новых видов продукции.</p> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3</p>	116
<p>Тема: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Составление таблиц "Требования к качеству блюд из мяса". Подготовка докладов, рефератов "Блюда из мяса диких животных" и др. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из мяса. Составление технологических и технико-технологических карт на мясные блюда. Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией. Разработка новых фирменных блюд из мяса.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 3</p>	116
<p>Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции</p> <p>ОПК-5 (3.1, У.1, В.1) ПК-8 (3.2, У.2, В.2) ПК-9 (3.3, У.3, В.3)</p>	116

Тема: Приготовление холодных блюд и закусок

Задание для самостоятельного выполнения студентом:

Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации холодных блюд и

закусок"

Самостоятельное изучение материала по темам "Технологический процесс приготовления салатов из сырых и варёных овощей" и др., пользуясь основной и

дополнительной литературой /на учебных занятиях

Подготовка рефератов: "Банкетные блюда", "Бутерброды", "Холодные блюда и

закуски из нерыбного водного сырья".

Разработка новых видов продукции, технологических процессов.

Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и
закуски и на учебных занятиях

Учебно-методическая литература: 2, 3, 4

<p>Тема: Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>Подготовка докладов, рефератов.</p> <p>Подготовка к деловой игре.</p> <p>Работа со Сборником рецептур, справочником технолога.</p> <p>Разработка новых видов напитков, технологической документации на них</p> <p>Составление таблиц "Требования к качеству, сроки реализации сладких блюд".</p> <p>Составление алгоритмов приготовления и отпуска сладких блюд.</p> <p>Работа со Сборником рецептур, справочником технолога, нормативной документацией.</p> <p>Разработка новых видов продукции и технологических режимов.</p> <p>Составление технологических и технико-технологических карт</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 4</p>	116
<p>Тема: Блюда и изделия из муки</p> <p>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</p> <p>1.Составление алгоритмов по приготовлению различных видов теста.</p> <p>2.Составление таблиц "Требования к качеству".</p> <p>3. Работа со Сборником рецептур и нормативно-технической документацией.</p> <p>4.Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее.</p> <p>5.Подготовить презентацию по теме: «Изделия из теста.»</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3</p>	116

3 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

3.1 Учебно-методическая литература

Таблица 5 – Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в электронной-библиотечной системе **
1. Основная литература*		
1	Брусенцев А.А. Общие принципы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Брусенцев А.А.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2013.— 95 с.	http://www.iprbookshop.ru/67416.html .— ЭБС «IPRbooks»
2	Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Профобразование, 2020.— 135 с.	http://www.iprbookshop.ru/91856.html .— ЭБС «IPRbooks»
3	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник/ — Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2017.— 339 с.	http://www.iprbookshop.ru/70891.html .— ЭБС «IPRbooks»

2. Дополнительная литература*

4	Макарова Н.В. Органолептический анализ продуктов общественного питания. Теоретические и практические основы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Макарова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015.— 169 с.	http://www.iprbookshop.ru/90672.html .— ЭБС «IPRbooks»
---	--	---

4 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

4.1 Обеспеченность оценивания образовательного результата

Таблица 7 – Обеспеченность оценивания образовательного результата прохождения практики

Код образовательного результата прохождения практики	Форма оценивания							Промежуточная аттестация (Зачет, Дифференцированный зачет **)
	Текущий контроль*							
	Доклад/Сообщение	Мультимедийная презентация	Реферат	Таблица по теме	Схема/Граф. схема	Задача	Информационный поиск	
ОПК 5								
3.1	+							+
У.1				+				+
В.1					+			+
ПК 8								
3.2							+	+
У.2		+						+
В.2						+		+
ПК-9								
3.3			+					+
У.3				+				+
В.3						+		+

4.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

4.2.1 Текущий контроль

Раздел 1. Технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции

Типовые задания для знаний

Подготовить доклад/сообщение по следующим темам:
Приготовление заправочных супов.

Приготовление прозрачных супов

Приготовление супов-пюре.

Приготовление сладких супов.

Приготовление молочных супов.

Типовые задания для умений

Таблица по теме

Составление таблиц

"Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий"

"Требования к качеству блюд из овощей и грибов"

"Требования к качеству блюд из рыбы"

"Требования к качеству блюд из мяса"

"Требования к качеству холодных и горячих десертов"

Типовые задания для владений

Схема/граф-схема

Составление алгоритма по приготовлению и отпуску:

блюд и гарниров из круп, макаронных изделий

блюд из овощей и грибов

блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

блюд из мяса

Раздел 1. Технологические процессы приготовления простой кулинарной продукции

Типовые задания для знаний

Информационный поиск

Поиск информации по соответствующей теме в основной, дополнительной литературе, интернет ресурсах,

ГОСТ, сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий

Реферат

Выполнить реферат по предложенными темам:

1. Транширование, фломбирование, фондю.

2. Требования к ресторанной продукции.

3. Требования к посуде.

4. Требования к кулинарным программам.

5. Требования к обслуживающему персоналу.

Типовые задания для умений

Мультимедийная презентация

Выполнить презентацию по предложенными темам:

1. Художественный дизайн ресторанной продукции
2. Типы предприятий общественного питания, предоставляющих ресторанную продукцию.
3. Классификационные признаки ресторанной продукции.
4. Композиционный дизайн в ресторанной продукции.
5. Правила и техника подачи ресторанной продукции

Типовые задания для владений

Задача:

Произвести расчёт сырья, количества порций полуфабрикатов, изготавляемых из данного количества и вида сырья /рыбы и нерыбного водного сырья/, размеров рыбы, способов обработки, кондиции. Определение массы брутто, нетто сырья.

4.2.2 Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с локальными документами ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Оценкой результатов практики является итоговый интегральный показатель сформированности компетенций. Форма промежуточной аттестации по итогам прохождения практики определяется в учебном плане: дифференцированный зачет («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Итоговая конференция по практике является формой проведения промежуточной аттестации и организуется в институте с целью подведения итогов практики

Оценка отчета обучающегося по практике (защита) выставляется на основании критериев, определенных в Таблице 7.

4.3 Критерии для определения итогового интегрального показателя оценки результатов по практике

Таблица 7 – Критерии для определения итогового интегрального показателя оценки результатов по практике (примерные)

Критерии	Отметка
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал продвинутый уровень сформированности компетенций (коэффициент от 0,7 до 1, см. Лист экспертной оценки*); – выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый программой практики; – владеет теоретическими знаниями на высоком уровне; – умеет правильно определять и эффективно осуществлять основную профессиональную задачу с учетом особенностей процесса (возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, специфики работы организации); – проявляет в работе самостоятельность, творческий подход, такт, профессиональную (педагогическую) культуру; – активно участвовал (успешно защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил положительную характеристику с места прохождения практики 	5 «отлично»

(«отлично», «хорошо»)	
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал оптимальный уровень сформированности (компетенций коэффициент от 0,6 до 0,69, см. Лист экспертной оценки*); – выполнил в срок весь объем работы, требуемый программой практики; – умеет определять профессиональные задачи и способы их решения; – проявляет инициативу в работе, но при этом в отдельных случаях допускает незначительные ошибки; – владеет теоретическими знаниями, но допускает неточности – активно участвовал (успешно защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил характеристику с места прохождения практики («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») 	4 «хорошо»
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал достаточный уровень сформированности компетенций (коэффициент от 0,5 до 0,59, см. Лист экспертной оценки*); – выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; – не всегда демонстрирует умения применять теоретические знания различных отраслей науки на практике; – допускает ошибки в планировании и проведении профессиональной деятельности; – не проявляет инициативы при решении профессиональных задач; – участвовал (защитил отчет) в работе итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил характеристику с места прохождения практики («хорошо», «удовлетворительно») 	3 «удовлетворите льно»
<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировал недостаточный уровень сформированности (компетенций коэффициент ниже 0,5, см. Лист экспертной оценки*); – не выполнил намеченный объем работы в соответствии с программой практики; – обнаружил слабые теоретические знания, неумение их применять для реализации практических задач; – не установил правильные взаимоотношения с коллегами и другими субъектами деятельности; – продемонстрировал низкий уровень общей и профессиональной культуры; – проявил низкую активность – не умеет анализировать результаты профессиональной деятельности; – во время прохождения практики неоднократно проявлял недисциплинированность (не являлся на консультации к методистам; не предъявлял групповым руководителям планы работы на день, конспектов уроков и мероприятий и др.); – отсутствовал на базе практике без уважительной причины; – нарушал этические нормы поведения и правила внутреннего распорядка организации; – не сдал в установленные сроки отчетную документацию; – не участвовал (не защитил отчет) на итоговой конференции (требования и критерии в соответствии с критериями РПП); – получил отрицательную характеристику с места прохождения практики 	2 «неудовлетво рительно»

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Таблица 8 – Методические указания для обучающихся по выполнению программы практики

Вид учебных занятий / самостоятельной работы / контроля / оценочных средств	Организация деятельности студента
Доклад/сообщение	<p>Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.</p> <p>Основные этапы подготовки доклада:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) четко сформулировать тему; 2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации: <i>первичные</i> (статьи, диссертации, монографии и т. д.); <i>вторичные</i> (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.); <i>третичные</i> (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.); 3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее; 4) написать доклад, соблюдая следующие требования: <ul style="list-style-type: none"> – структура доклада должна включать краткое <i>введение</i>, обосновывающее актуальность проблемы; <i>основной текст</i>; <i>заключение</i> с краткими выводами по исследуемой проблеме; <i>список использованной литературы</i>; – в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения; 5) оформить работу в соответствии с требованиями.
Задача	<p>Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.</p> <p>Алгоритм решения задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочтите условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии. 2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения. 3. Произведите краткую запись условия задания. 4. Составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж (при необходимости). 5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения. 6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие. 7. Проверьте правильность решения задания. 8. Произведите оценку реальности полученного решения. 9. Запишите ответ.

Информационный поиск	<p>Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации.</p> <p>Содержание задания по видам поиска:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>библиографический поиск</i> (поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников) ведется путем разыскания библиографической информации и библиографических пособий (информационных изданий); – <i>поиск самих информационных источников</i> (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация; – <i>поиск фактических сведений</i>, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т. п.). <p>Выполнение задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определение области знаний; – выбор типа и источников данных; – сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели; – отбор наиболее полезной информации; – выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.); – выбор алгоритма поиска закономерностей; – поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации; – творческая интерпретация полученных результатов.
Мультимедийная презентация	<p>Мультимедийная презентация — это электронный документ, представляющий собой набор слайдов, предназначенных для демонстрации проделанной работы в период практики.</p> <p>Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.</p> <p>Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.</p> <p>На слайде можно разместить любые текст, рисунок, схему, видео-аудиофрагмент, анимацию, 3D-графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.</p> <p>Этапы подготовки мультимедийной презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – структуризация материала по теме; – составление сценария реализации; – разработка дизайна презентации; – подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов); – подготовка музыкального сопровождения (при необходимости); – тест-проверка готовой презентации. <p>Требование к оформлению слайдов. Стиль оформления должен быть единым. Вспомогательная информация не должна преобладать над основной. Для фона слайда выбирать холодные тона. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов (один для фона, один для текста, один для заголовка). Для фона и текста используют контрастные цвета.</p> <p>Требования к предоставлению информации.</p> <p><i>К содержанию информации.</i> Используются короткие слова и предложения. Количество предлогов, наречий, прилагательных минимизировано. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</p> <p><i>К объему информации.</i> Общее количество слайдов 15–17. На одном слайде не стоит представлять большой объем текстовой информации (не более 3-х фактов, выводов, определений). Ключевые пункты отображаются по одному на отдельных слайдах. Для обеспечения</p>

	наглядности используются таблицы, диаграммы, рисунки и др.
Реферат	<p>Реферат – теоретическое исследование определенной проблемы, включающее обзор соответствующих литературных и других источников.</p> <p>Реферат обычно включает следующие части:</p> <ul style="list-style-type: none"> – библиографическое описание первичного документа; – собственно реферативная часть (текст реферата); – справочный аппарат, т.е. дополнительные сведения и примечания (сведения, дополнительно характеризующие первичный документ: число иллюстраций и таблиц, имеющихся в документе, количество источников в списке использованной литературы). <p>Этапы написания реферата:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбрать тему, если она не определена преподавателем; – определить источники, с которыми придется работать; – изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников; – составить план; – написать реферат (обоснование актуальности выбранной темы; изложение проблематики выбранной темы; изложение основных тезисов реферируемого текста и их аргументации); – сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате. <p>При оформлении реферата следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».</p>
Схема/граф-схема	<p>Схема — графическое представление определения, анализа или метода решения задачи, в котором используются символы для отображения данных.</p> <p>Граф-схема — графическое изображение логических связей между основными субъектами текста (отношений между условно выделенными константами).</p> <p>Для выполнения задания на составление схемы/граф-схемы необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) выделить основные понятия, изученные в данном разделе (по данной теме); 2) определить, как понятия связаны между собой; 3) показать, как связаны между собой отдельные блоки понятий; 4) привести примеры взаимосвязей понятий в соответствии с созданной граф-схемой.
Таблица по теме	<p>Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.</p> <p>Правила составления таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования; – название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично; – в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения; – при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире; – числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности; – таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом; – если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения; – в больших таблицах после каждой пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа. <p>При оформлении таблиц следует придерживаться рекомендаций, представленных в документе «Регламент оформления письменных работ».</p>
Дифференцированный зачет	Цель дифференцированного зачета – проверка и оценка уровня полученных обучающимся в ходе прохождения практики профессиональных знаний, умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную

	<p>позицию (практический опыт), реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.</p> <p>Подготовка к зачету начинается с установочной конференции по практике, на которой обучающиеся знакомятся с программой практики, с организационными моментами прохождения практики, а также с требованиями и сроками промежуточной аттестации. Выполнение программы практики начинается с первого дня выхода в организацию, руководствуясь требованиями установленными в рабочей программе практики и озвученными на установочной конференции, а также путём самостоятельного изучения специфики образовательного (профессионального) процесса в организации.</p> <p>Результат дифференцированного зачета выражается отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».</p>
Лабораторные занятия	<p>Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).</p> <p>При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.</p> <p>При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.</p>
Практические занятия	<p>Практическое (семинарское занятие) – групповая форма обучения, содержание которого представляет собой детализацию лекционного теоретического материала; проводится в целях закрепления знаний, умений и владений.</p> <p>Основной формой проведения практических занятий (семинаров) является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.</p> <p>При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.</p> <p>В ходе практического занятия необходимо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.</p>
Установочная конференция по практике	<p>Организационное мероприятие, на которой до обучающихся в обязательном порядке доводится следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – содержание программы практики (в т.ч. цели, задачи, индивидуальные задания и требования к их выполнению); – сроки практики, руководители практики; – содержание отчетной документации и сроки их сдачи (защиты); – распределение по организациям (по базам практик); – содержание Программы инструктажа для обучающихся по безопасности во время прохождения практики; – документация для прохождения практики (отчет по практике, памятки в соответствии с программой практики и др.); – назначение старшего группы (из числа обучающихся) на время практики в каждой группе.

	Дата проведения установочной конференции доводится до сведения обучающихся через расписание учебных занятий посредством размещения информации на стенах и на сайте ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»
--	---

6 ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Проблемное обучение
3. Развивающее обучение

7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. лаборатория

– лицензионное программное обеспечение:

- *Операционная система Windows 10;*
- *Microsoft Office Professional Plus;*
- *Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition;*
- *Справочная правовая система Консультант плюс;*
- *7-zip;*
- *Adobe Acrobat Reader DC*

ЛИСТ¹ ЭКСПЕРТНОЙ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Ф.И.О. обучающегося _____
 Профиль / программа, группа _____

Компетенции ² / образовательные результаты ² (ЗУВ)		Задания для проверки / отчетность	Оценка результатов практики (в баллах) ⁴				Коэффициент успешности
			Внешний руководите ль практики ⁴	Групповой руководите ль ⁵	Самооценк а обучающег ося	Средний балл	
ОПК - 5	3.1.	Доклад/сообщение					
	У.1.	Таблица по теме					
	В.1.	Задача					
ПК-8	3.2.	Информационный поиск					
	У.2.	Мультимедийная презентация					
	В.2.	Схема/графическая схема					
ПК-9	3.3.	Реферат					
	У.3.	Таблица по теме					
	В.3.	Задача					
Среднее значение коэффициента сформированности компетенций							
Оценка за выполнение заданий по практике							

Групповой руководитель⁵ _____ / _____ Ф.И.О.
 Дата _____

Количественные показатели³:

0 баллов – показатель не выражен;

0,5 баллов – показатель слабо выражен;

1 балл – показатель ярко выражен.