Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет Физико-математического и технологического образования
Кафедра Технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
«25» июня 2021 г.

ЭКСПЛУАТАЦИОННАЯ ПРАКТИКА

Программа учебной практики

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Садриев Р.М.,
кандидат технических наук, доцент
кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования,
протокол от «21» июня 2021 г. № 7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

1. **Вид и тип практики**

Учебная (эксплуатациооная) практика " " включена в обязательную часть Блока 2. Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

Вид практики: учебная.

Тип практики: эксплуатационная.

2. **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Цель практики: содействие становлению профессиональной компетентности будущего педагога, формирование профессиональной компетентности, организация производительного труда обучаемых, формирование, закрепление и развитие умений и навыков по технологии общественного питания.

.

.

В результате прохождения практики обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и		ОР-1. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-2. свободно воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-3. владеть системой норм русского литературного языка, родного	

критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.3. Владеет системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). УК-4.4. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.5. Выстраивает стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.		языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). ОР-4. использовать языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-5. выстраивать стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения.	
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.		ОР-6. оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	

УК.8.1. Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих УК.8.2. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.		ОР-7. использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.	
ПК-8. Способен выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК-8.1. Знать методику выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины		ОР-8 выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины	ОР-9 навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины

(модуля), практики ПК 8.2. Уметь выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики ПК 8.3. Владеть навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики			

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная (ознакомительная) практика " Эксплуатационная" включена в обязательную часть Блока 2 Практика основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», очной формы обучения.

Практика опирается на результаты обучения, сформированные в рамках дисциплин учебного плана, изученных обучающимися ранее: «Технологии работы с информацией», «Ресторанный сервис», «Введение в профессионально-педагогическую деятельность», «Микробиология пищевых производств».

Результаты практики являются профессионально-методической подготовкой бакалавров к профессиональной педагогической деятельности и основой для изучения дисциплин и прохождения практик, относящихся к предметно-деятельностному модулю.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность:

Номер семестра	Трудоемкость		Кол-во учебных недель на практику (всего)	Учебные занятия (в вузе)		Кол-во учебных недель практики в организации	Самостоят. работа, час	Форма промежу-точной аттестации
	Зачетные единицы	Кол-во часов		Практич. занятия, час	Лабор. занятия, час			
4	9	324	5		-	5	324	Зачет с оценкой
Итого:	9	324	5		-	5	324	Зачет с оценкой

5. Содержание практики, формы отчетности по практике

Тематика практических (лабораторных) занятий, проводимых в вузе:

Содержание практики, проводимой в организации:

№	Название раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
		Лекционные занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1.	Организационно-подговительный этап				12
2.	Основной этап				300
3.	Итоговый этап				12
	Итого:				324

№ п/п и название этапа	Сроки этапа	Содержание этапа	Текущая и промежуточная аттестация
1. **Подготовительный этап**: проведение установочной конференции	До выхода на практику	Распределение бакалавров по школам; знакомство с программой практики, с задачами и содержанием практики, проведение инструктажа по технике безопасности (ТБ)	Собеседование по итогам инструктажа по ТБ
2. **Основной этап**	1-2 дни	– выявление общих и	Дневник

	практики	специфических характеристик организаций образования; – ознакомление в установленном порядке с правилами охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующими в учреждениях и организациях; – ежедневное ведение студентами-практикантами дневника установленного образца по практике, включающего упорядоченные и обработанные данные, собранные во время практики; – знакомство студентов-практикантов с нормативно-правовой базой сферы образования, изучение основных нормативных российских законодательных актов и актов РФ; – выполнение индивидуальных заданий руководителя практики;	практики Отчет о результатах прохождения практики
3. **Подведение итогов практики:** проведение итоговой конференции	В течение месяца по окончании практики	- подведение итогов практики; - обсуждение и обмен мнениями; - просмотр презентаций	Выступление на итоговой конференции Дифференци-рованный зачет

По итогам практики обучающиеся составляют отчеты, защита отчета по практики проводится в виде презентации на итоговой конференции. Прилагается стандартный бланк отчета по практике. Методистами даются рекомендации по заполнению стандартного бланка и документов, входящих в состав отчета по практике. По окончании практики на основании выполненных заданий, бланка отчета по практике выставляется дифференцированный зачет.

6. Оценочные материалы для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся

Организация и проведение аттестации обучающегося

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у обучающегося компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки обучающегося необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы при выполнении программы практики через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация завершает прохождение практики; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений и навыков, формирование определенных компетенций.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты практики
	Оценочные средства для текущей аттестации ОС-1. Защита отчета ОС-3 Дневник практики ОС-4 Презентация по результатам практики	ОР-1. использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-2. свободно воспринимать, анализировать и критически оценивать устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-3. владеть системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов). ОР-4. использовать языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). ОР-5. выстраивать стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах)в рамках межличностного и межкультурного общения. ОР-6. оценивать факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих ОР-7. использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения.
	Оценочные средства для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет) ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам	

		ОР-8 выполнять деятельность и(или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины ОР-9 навыками выполнения деятельности и(или) демонстрации элементов осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой дисциплины

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по практике

Оценочными средствами текущего оценивания являются: защита отчета, дневник практики, презентация по результатам практики. Контроль ведется регулярно в течение всей практики.

ОС-1 Защита отчета

Образец оформления отчета практики
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Ульяновский государственный педагогический университет имени И.Н.Ульянова»

(ФГБОУ ВПО «УлГПУ им. И.Н.Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики по технологии обработки пищевой продукции

студентом _____ курса _____ формы обучения

_____ФИО

_____

Руководитель практики

_____

ФИО

ОС-3 Дневник практики

Образец оформления дневника практики
ОС-3 Дневник практики

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики по технологии обработки пищевой продукции

1. ФИО студента _____

2. Факультет технологии и дизайна курс ___ специальность _____

3. Научный руководитель_____

ФИО, контактный телефон

4. Место прохождения практики _____

5. Срок прохождения практики _____

Календарный план прохождения практики:

Содержание выполненной работы	Отметка о выполнении руководителя практики

Руководитель практики _____

_____ _____

подпись дата

ОС-4 Презентация по результатам практики

Требования к структуре и содержанию презентации

Содержание презентации отражает содержание выбранной темы и выстроено в логической последовательности. Стиль презентации – деловой, нейтральный, на светлом или черном фоне, без лишних эффектов и отвлекающих декоративных элементов. Шрифт должен быть контрастным и четким, без свечения. Все заголовки выполняются одним цветом и шрифтом одной гарнитуры. Основной текст выполняется четким нейтральным цветом и единым шрифтом, который может отличаться от шрифта заголовков, но совпадать с ним по стилю. Размер шрифта для заголовков от 28 до 36 пунктов. Размер основного текста от 14 до 22 пунктов. Общая продолжительность презентации 20-25 слайдов.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по практике

ОС-5 Зачет в форме устного собеседования по вопросам

Примерные вопросы к зачету

1 Современное состояние общественного питания
2.Основные тенденции развития общественного питания
3.Общие требования к предприятиям общественного питания
4.Характеристика услуг общественного питания
5.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа ресторан
6.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа кафе
7.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа столовая

8.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа бар
9.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа
кофейня, кафетерий
10.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типа предприятие быстрого обслуживания, закусочная
11.Классификация предприятий общественного питания
12.Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
13.Особенности организации и общие требования к предприятиям общественного питания типов буфет, магазин кулинария
14.Функциональное назначение и цеховая структура производственных помещений
15.Меню и требования к их составлению
16.Помещения для облуживания посетителей предприятия общественного питания
17.Порядок обслуживания посетителей
18.Специальные формы обслуживания
19.Подбор персонала предприятия общественного питания
20.Организационная структура предприятия общественного питания
21.Нормирование труда на предприятиях общественного питания
22.Техника безопасности
23.Автоматизированные системы управления на предприятиях общественного питания
24.Управление качеством на предприятиях общественного питания
25.Государственные стандарты для предприятий общественного питания
26.Санитарные правила для предприятий общественного питания
27.Задачи общественного питания.
28.Особенности деятельности предприятий ОП.
29.Структура предприятий ОП в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
30.Действующие правила оказания услуг ОП.
31.Классификация услуг ОП и требования к ним.
32.Классификация предприятий ОП по различным признакам.
33.Характеристика ресторанов разных классов.
34.Характеристика столовых.
35.Характеристика закусочных.
36.Требования к размещению предприятий ОП.
38.Виды торговых помещений, их характеристика.
39.Интерьеры залов.
40.Оборудование торговых помещений.
41.Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
42.Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
43.Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
44.Информационное обеспечение торгового процесса.
45.Принципы составления меню.
46.Виды меню, особенности.
47.Карта вин, принципы составления.
48.Правила подбора напитков к блюдам и закускам.
49.Общие правила сервировки стола.
50.Предварительная и дополнительная сервировка стола.
51.Этикет еды.
52.Методы подачи блюд.
53.Правила обслуживания.
54.Расчет за питание, чаевые.
55.Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.

56.Обслуживающий персонал в предприятиях ОП, требования к нему.
57.Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами.
58.Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами.
59.Банкеты-фуршеты.
60.Банкет-коктейль.
61.Комбинированные банкеты.
62.Организация обслуживания
в гостиницах.
63.Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
64.Прогрессивные формы и технологии обслуживания в предприятиях ОП.
65.Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
66.Организация обслуживания питанием на транспорте.
67.Требования к предприятиям питания для туристов.
68.Документальное оформление питания туристов.
69.Порядок сертификации услуг питания.
70.Контроль в общественном питания

Критерии оценивания знаний обучающихся по практике

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов по практике
1	Посещение практических (лабораторных) занятий	1х54=**54**
2	Работа на практических (лабораторных) занятиях	**220**
4	Участие в итоговой конференции по практике	**10**
5	Отчетная документация: – стандартный бланк отчета по практике; – дневник практики, включающий отчет о выполнении индивидуального задания; – презентация по результатам практики.	**40**
ИТОГО:	**Дифференцированный зачет (2 зачетных единиц)**	**324**

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам практики

По итогам практики, трудоёмкость которой составляет 9 ЗЕ и проходит во 2 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует отметкам «отлично», «хорошо», удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей таблице:

Количество баллов (9 ЗЕ)	**Отметка**
881-900	«отлично»
841 - 880	«хорошо»
801-840	«удовлетворительно»
800 и менее	«неудовлетворительно»

Для самостоятельной подготовки к практике рекомендуется использовать учебно-методические материалы:

1. Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
2. Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
3. Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
4. Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
5. Шарафутдинов,А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов,А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов,А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов,А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов,А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов,А.М.Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов,А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с
13. Шарафутдинов,А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Рекомендуемая литература

Основная литература

1.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред.

проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=358232

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. - Новосибирск : НГТУ, 2011. - 404 с. - ISBN 978-5-7782-1766-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/546647 (дата обращения: 16.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - [Электронный ресурс:https://znanium.com/catalog/document?id=387355]

2.- Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - [Электронный ресурс: https://znanium.com/catalog/document?id=358469]

8. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

* Архиватор 7-Zip,
* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows,
* Операционная система Windows Pro 7 RUS Upgrd OLP NL Acdmc,
* Офисный пакет программ Microsoft Office Professional 2013 OLP NL Academic,
* Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView,
* Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader XI,
* Браузер GoogleChrom

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа:. http://biblioclub.ru/

- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://znanium.com/

- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.edu.ru

- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.openet.ru/

-Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://pedagogic.ru/