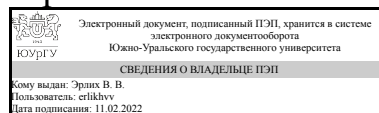


УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



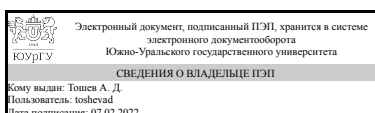
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика, преддипломная практика
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

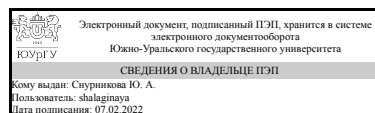
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

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



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм;

Подготовка материалов для написания ВКР

Задачи практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы, закрепления и совершенствования приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций.

Краткое содержание практики

Перед началом преддипломной практики в выпускной группе студентов, обучающихся по специальности 19.03.04 «Технология и организация общественного питания», проводится организационное собрание, на котором сообщаются цели, задачи, место и время проведения преддипломной практики, порядок и последовательность отработки тем программы, режим и порядок работы, норма отчетности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает:предоставляемые услуги
	Умеет:осуществлять услуги на предприятии
	Имеет практический опыт:знаниями и навыками пройденного материала
ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий	Знает:предоставляемые услуги
	Умеет:осуществлять услуги на предприятии

питания	Имеет практический опыт:знаниями и навыками пройденного материала
---------	---

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса Управление персоналом Деловое общение и основы теории коммуникации Технология продукции общественного питания Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Кулинарный и кондитерский дизайн Предпринимательская деятельность Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания	

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

Дисциплина	Требования
Деловое общение и основы теории коммуникации	Знает: Основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: Составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: Навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	Знает: :основы организации питания в центрахдосуга, основы организации питания в центрахдосуга, особенности питания Умеет: организовать питание в зависимости отнациональности, организовать питание в зависимости отнациональности Имеет практический опыт: навыками организации питания, навыками организации питания
Технология продукции общественного питания	Знает: структуру производства предприятийпитания, его оперативное

	<p>планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</p> <p>Имеет практический опыт: методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
<p>Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>Знает: современное состояние рынка, методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики</p> <p>Умеет: пользоваться поисковыми системами, пользоваться справочной и нормативной литературой</p> <p>Имеет практический опыт: навыками работы с ПК, навыками работы с персоналом</p>
<p>Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети</p>	<p>Знает: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках</p>

предприятий питания	<p>Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания</p>
Предпринимательская деятельность	<p>Знает: Факторы, определяющие предпринимательскую деятельность; основные принципы, технологии предпринимательской деятельности; методы осуществления предпринимательской деятельности; условия осуществления предпринимательской деятельности; экономические аспекты предпринимательской деятельности; режимы налогообложения, применяемые для целей налогообложения., правовые аспекты предпринимательской деятельности.</p> <p>Умеет: Организовывать предпринимательскую структуру; применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях в сфере ресторанного сервиса., применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса</p> <p>Имеет практический опыт: Навыками самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом., навыками самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом.</p>
Кулинарный и кондитерский дизайн	<p>Знает: консультирование по дизайну кулинарных икондитерских изделий, основы общения с потребителем, ихконсультирование по дизайну кулинарных икондитерских изделий</p> <p>Умеет: научить слушателей основам дизайна, имея практические навыки дизайна,научить слушателей основам дизайна</p> <p>Имеет практический опыт: навыками дизайна, навыками дизайна</p>
Управление персоналом	<p>Знает: основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, требования к организации процессасервиса</p> <p>Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и</p>

	<p>зарубежный опытв сервисной деятельности, проводить анализ требованийпотребителя; организовать процесс сервиса,проводить выбор ресурсов;</p> <p>Имеет практический опыт: навыками использования науднотехнической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;методами сбора, обработки и анализаинформации для использования в практическойдеятельности, навыками организации процессасервиса и подбора необходимых ресурсов исредств с учетом</p>
--	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный раздел. Ознакомление с предприятием. Цеховой структурой, уставом	15
2	<p>Основной (производственный) этап. Организовать и проводить приготовление блюд. Организация работы производственных цехов</p> <p>Участвовать в планировании основных показателей производства</p> <p>Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p> <p>Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Общие компетенции обучения по профессии Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	367
3	Отчетный этап. Написание и оформление отчета по практике	50

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 ПА
1	10	Промежуточная аттестация	Защита практики	-	5	Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и	дифференцированный зачет

					<p>ответов на заданные вопросы членов комиссии. 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). Критерии оценивания: 5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 3 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						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	
2	10	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,5	5	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 0,5. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла -</p>	дифференцированный зачет

						<p>отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен.</p>	
3	10	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,5	3	<p>Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Максимальный балл за данное КРМ - 3 балла, весовой коэффициент 0,5. При оценивании результатов</p>	дифференцированный зачет

					<p>мероприятия используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-4	Знает: предоставляемые услуги	+		+
ПК-4	Умеет: осуществлять услуги на предприятии	+		+
ПК-4	Имеет практический опыт: знаниями и навыками пройденного материала	+		+
ПК-5	Знает: предоставляемые услуги	+	+	
ПК-5	Умеет: осуществлять услуги на предприятии	+		
ПК-5	Имеет практический опыт: знаниями и навыками пройденного материала	+	+	

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. Экономика предприятия [Текст] метод. указания к курсовому проекту И. Г. Шепелев, К. В. Екимов, О. М. Андреева, Ю. В. Абдурахимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Экономика, упр. и инвестиции ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2001. - 16, [1] с. ил.
2. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015
3. Дубровин, И. А. Бизнес-планирование на предприятии [Текст] учебник для бакалавров по направлению "Экономика" И. А. Дубровин. - М.: Дашков и К, 2012. - 430, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. О'Лири, Д. ERP системы. Современное планирование и управление ресурсами предприятия : Выбор, внедрение, эксплуатация [Текст] Д. О'Лири ; пер. с англ. Ю. И. Водяновой. - М.: Вершина, 2004. - 258 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Преддипломная практика: метод. указания для всех форм обучения / Н. Д. Журавлева ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

Нет

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. 1С-1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер
ГК "Малахит", ресторан "Green", г. Челябинск	454091, Челябинск, Труда, 153	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, ПК
Гостиница "Холидей Инн"	454080, Челябинск, Университетская набережная, 92	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, ПК