ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 13.06.2023

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Учебная практика (ознакомительная)
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат **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

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Рущиц А. А.
Пользователь: rushchitcaa
Дата подписания: 13.06.2023

А. А. Рущиц

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных за время обучения.
2. Изучение организационной структуры предприятия общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов, действующей на нем системы управления.
3. Ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии, приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья и изготовления полуфабрикатов.
4. Изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов, приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды.
5. Принятие участия в конкретном производственном процессе.
6. Изучение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены и пищевой санитарии на предприятиях общественного питания.
7. Ознакомление с технологией приготовления полуфабрикатов для предприятий общественного питания.
8. Усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов учебной практики.
9. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи практики

• познакомиться с содержанием учебного плана, циклами учебных дисциплин, их целями и взаимосвязью;
• познакомиться с общими требованиями, предъявляемыми к специалисту в области знаний, умений и навыков, которые будут даваться студенту в
течение всего срока обучения;
• познакомиться с деятельностью базовых предприятий,
•совершать экскурсии по предприятиям,
•изучать структуру, технологический процесс производства продукции,
используемые факторы производства;
• участвовать в беседах со специалистами предприятия;
• выполнять практические задания;

• изучать основы библиотековедения и библиографии,
• приобретать навыки работы с научно-технической литературой и выполнять индивидуальные задания.

Краткое содержание практики

В период прохождения учебной практики студенты должны ознакомиться с предприятием общественного питания: его типом, количеством мест в зале, схемой технологического процесса, составом и назначением помещений, технологий приготовления полуфабрикатов, оборудованием, соблюдением правил личной гигиены и санитарии работниками общественного питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает:содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса
	Умеет:планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности.
	Имеет практический опыт:самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает:возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета.
	Умеет:оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения
	Имеет практический опыт:владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы

	в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.26 Сервисная деятельность 1.О.28 Введение в направление подготовки 1.О.14 Психология	1.О.27 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология 1.О.11 Менеджмент 1.О.15 Психодиагностика 1.О.25 Проектирование процесса оказания услуг

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

Дисциплина	Требования
1.О.26 Сервисная деятельность	Знает: взаимосвязь общения в сервисной деятельности, механизмы действия и способы проявления законов и закономерностей в различных типах межличностных отношений Умеет: теоретически осмысливать и обобщать содержание знаний разделов дисциплины Имеет практический опыт: организации сервисной деятельности, разработки критерии эффективности, внедрения способов и методов работы с потребителями
1.О.28 Введение в направление подготовки	Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания Умеет: использовать полученные знания в практической деятельности; оцени-вать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса Имеет практический опыт: по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий
1.О.14 Психология	Знает: основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека, психологические основы функционирования познавательных, волевых и эмоциональных процессов для понимания собственных психологических особенностей управления временем Умеет: устанавливать гармоничные отношения в

	работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности , использовать психологические техники и методы тайм-менеджмента в собственной деятельности Имеет практический опыт: регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям в процессе профессионального общения и совместной деятельности, развития мотивационно-волевой сферы личности для осуществления личностного развития и профессионального роста

4. Объём практики

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

5. Струкрура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Общее знакомство с предприятием общественного питания. Оформление на предприятии, инструктаж по технике безопасности. Изучение истории создания предприятия, Устава предприятия, формы собственности и основных видов деятельности. Место предприятия на рынке товаров и услуг. Изучение организационной структуры предприятия.	18
2	Организация производства на предприятии. Основные подразделения: заготовочные, доготовочные цехи, их назначение и функции; административно-бытовые помещения и их назначение; торговые помещения (особенности, назначение). Ассортимент выпускаемой продукции. Распределение обязанностей между сотрудниками; должностные инструкции.	84
3	Организация обслуживания на предприятии общественного питания (состав помещений для обслуживания посетителей, их характеристика и оснащение, особенности организации работы по обслуживанию посетителей). Мероприятия по совершенствованию организации обслуживания потребителей.	84
4	Изучение основных видов нормативной документации на предприятиях питания	12
5	Анализ собранного материала. Оформление отчета и его защита	18

6. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.
Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 25.08.2015 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	4	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,25	2	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 2. Весовой коэффициент мероприятия 0,25. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 2 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью	дифференцированн зачет

						соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл- дневник предоставлен с нарушением установленного срока и/или не полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию. Критерии оценивания: - зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % - не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.	
2	4	Промежуточная аттестация	Проверка отчета по практике	-	8	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; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета	дифференцированн зачет

						оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 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). Критерии оценивания: - зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % - не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %.	
3	4	Текущий контроль	Проверка отчетных документов (характеристики)	0,1	5	5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». 4 балла – в	дифференцированн зачет

						характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно»; 0 баллов - в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена «неудовлетворительно»	
4	4	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике	-	15	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; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя 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 ответы на заданные вопросы членов комиссии. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на	дифференцированн зачет

						поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, при ответе допускает существенные ошибки. Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 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). Критерии оценивания: - отлично:	

						величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85…100 % - хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75…84 % - удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60…74 % - неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0…59 %	

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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 - 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.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-3	Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса	+			+
УК-3	Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности.	+			+
УК-3	Имеет практический опыт: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	+			+
ОПК-3	Знает: возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета.	+	+	+	+
ОПК-3	Умеет: оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только	+	+	+	+

	с правовой, но и с нравственной точки зрения				
ОПК-3	Имеет практический опыт: владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова.	+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.
2. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Сервис" М. В. Виноградова, З. И. Панина. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 461, [3] с. 23 см.
3. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность [Текст] учеб. для вузов по специальности "Сервис" (по обл. применения) Ж. А. Романович, С. Л. Калачев ; под общ. ред. Ж. А. Романовича. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2008. - 267, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2008-2015

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. ПРОГРАММА УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ. Методические указания для студентов специальности « Технология продуктов общественного питания»

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства	Рыжова, Н. И. Профессиональная этика и этикет : учебное пособие / Н. И. Рыжова. — Чита : ЗабГУ, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-9293-2732-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

		Лань	https://e.lanbook.com/book/271736
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Рыжова, Н. И. Стандарты обслуживания в ресторане : учебное пособие / Н. И. Рыжова. — Чита : ЗабГУ, 2017. — 122 с. — ISBN 978-5-9293-2003-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/271853
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/181586
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/118384
5	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 227 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. https://e.lanbook.com/book/117809

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
База отдыха ЮУрГУ "Наука"	454000, Челяб. обл.,оз.Большой Сунукуль., -, -	пищеблок базы отдыха ЮУрГУ "Наука"