ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhvv
Дата подписания: 05.12.2021

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.07 Практикум по виду профессиональной деятельности
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.

ЮУрГУ
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: 04.12.2021

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
старший преподаватель

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Снурникова Ю. А.
Пользователь: shalaginaya
Дата подписания: 04.12.2021

Ю. А. Снурникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы
д.техн.н., проф.

ЮУрГУ
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: 05.12.2021

А. Д. Тошев

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель обеспечить формирование общекультурных и базовых профессиональных компетенций в области подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (изучить понятия и категории, которыми апеллирует высшая школа, понять предназначение учебного плана в подготовке современного технолога предприятия питания, научиться пользоваться библиотекой, литературными источниками) Основные задачи: - закрепление теоретических знаний и приобретение навыков их применения при решении практических задач; - овладеть навыками высокоэффективного использования современных методов поиска и обработки информации, касающейся вопросов организации предприятий питания; - быть готовым к применению современных информационных технологий и технических средств для решения профессиональных задач; - формирование базовой профессиональной позиции бакалавра, его мировоззрения, стиля поведения, освоение профессиональной этики; - выработать умения в определении целей, формулировании задач индивидуальной или совместной деятельности, кооперирования с коллегами по работе; - воспитание чувства уверенности в своих силах и ответственности за качественное освоение избранной профессией; активную работу по самообразованию и самовоспитанию.

Краткое содержание дисциплины

Практикум является профессиональным только в том случае, если студент выполняет задания, связанные с выбранной им будущей профессиональной деятельностью (то есть, в рамках его кафедральных дисциплин). Учебная программа в целом направлена на формирование у студента адекватного восприятия особенностей выбранной профессиональной деятельности, развитию его способности целостно воспринимать образ будущей профессии, умению критически анализировать свои деловые и личностные компетенции, а также на выработку важных профессиональных навыков. Дисциплина «Профессиональный практикум» относится к профессиональному циклу базовой части, формирующего профессиональные компетенции в области технологии продукции и организации общественного питания. Содержание дисциплины основано на преемственности и взаимосвязи с такими дисциплинами, как «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Прикладная механика», «Основы предпринимательства», «Физиология питания». Совместно с рядом учебных курсов общенаучного и специального профиля

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: Знать:отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Умеет: Уметь:анализировать научнотехническую информацию по производству продуктов питания Имеет практический опыт: Владеть:способностью изучать и анализировать

	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: современные сервисные технологии в предоставлении услуг на предприятиях ресторанного сервиса Умеет: предоставлять сервисные услуги с использованием современных технологий Имеет практический опыт: методами выбора рационального способа предоставления сервисных услуг

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Культурология, Экономика, Физика, Информатика и программирование, История, Философия, Современные ресурсосберегающие технологии, Правоведение, Органическая химия, История развития общественного питания, Информационные технологии в сервисе, Математика, Трудовой коллектив ресторана и его структура, Неорганическая химия	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Правоведение	Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее

	ссылками на нормативно-правовые акты Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, :ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем
История развития общественного питания	Знает: исторические этапы развитиячеловечества, выделять исторические периоды,расположение стран Умеет: анализировать и связывать историческиесобытия и изменения в быте и кухне Имеет практический опыт: Владеть навыками работы в поисковыхсистемах
Информационные технологии в сервисе	Знает: понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации, Понятие информационной технологии, современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач. Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации
Математика	Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: самостоятельного математического анализа при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований
Неорганическая химия	Знает: Методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: Планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: Навыками планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента
Физика	Знает: Базовые физические законы материального мира; • физические основы

	механики, механических колебаний и волн, основы акустики; • основы молекулярной физики и термодинамики; • основы электричества (проводники, полупроводники и диэлектрики) и магнетизма; • законы оптики Умеет: Определять физико-химические и механические свойства материалов; • обрабатывать результаты эксперимента; • осуществлять на базе требуемых физикохимических и механических характеристик выбор материала и технологии его обработки Имеет практический опыт: Навыками научно-исследовательской деятельности
Органическая химия	Знает: Теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: Разрабатывать учебнометодические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет практический опыт: Навыками организации и проведения учебнопроизводственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности
Философия	Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого
Современные ресурсосберегающие технологии	Знает: современные ресурсо- и энергосберегающие технологии, современные ресурсо- и энергосберегающие технологии Умеет: организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения, организовывать процесс сервиса на основе принципов ресурсо- и энергосбережения Имеет практический опыт: Владеть навыками экспертиз для проведения качества технологий в сервисе, Учетом затрат на предприятии ресторанного

	бизнеса
Культурология	Знает: сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества, исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики Умеет: обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности, самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования Имеет практический опыт: использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании, самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов
Экономика	Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности, принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
История	Знает: основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества, историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий Умеет: анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества, применять исторические знания в формировании гражданской позиции, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом

	контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития Имеет практический опыт: интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности, навыками межличностных отношений, использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Информатика и программирование	Знает: Различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблем информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации, различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения Умеет: Решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств Имеет практический опыт: Основными возможностями вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.), использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач
Трудовой коллектив ресторана и его структура	Знает: Знать:принципы функционированияпрофессионального коллектива, понимать ролькорпоративных норм и стандартов,о социальных,этнических, конфессиональных и культурныхособенностях представителей тех или иныхсоциальных общностей,принципыфункционирования профессиональногоколлектива, понимать роль корпоративных норми стандартов, основные источники научно- техническойинформации; отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Умеет: Работать в коллективе, эффективновыполнять задачи профессиональнойдеятельности. Работая в коллективе, учитыватьсоциальные, этнические, конфессиональные,культурные особенности представителейразличных социальных

	общностей в процессепрофессионального взаимодействия вколлективе, толерантно воспринимать этиразличия. Работать в коллективе, эффективновыполнять задачи профессиональнойдеятельности, использовать научно-техническуюинформацию, отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Имеет практический опыт: приемами взаимодействия ссотрудниками, выполняющими различныепрофессиональные задачи и обязанности впроцессе работы в коллективе этическиминормами, касающимися социальных, этнических,конфессиональных и культурныхразличий;приемами взаимодействия ссотрудниками, выполняющими различныепрофессиональные задачи и обязанности;способами и приемами предотвращениявозможных конфликтных ситуаций в процессепрофессиональной деятельности, навыками использования научнотехнической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;методами сбора, обработки и анализаинформации для использования в практическойдеятельности

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 39 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		7	8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
Аудиторные занятия:	24	8	8	8
Лекции (Л)	0	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	24	8	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	177	59,75	59,75	57,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0			
Подготвка к зачету. Проектирование (реконструкция) ПОП исторической эпохи заданной по теме. Разработка дизайна, названия, логотипа, фирменных блюд. Подготовка к защите проекта	59,75	59.75	0	0
Подговка к зачету. Решение пратических задач: ресурсо и энергосбережение. Анализ литерутуры, поиск новых решений, оборудования	59,75	0	59.75	0
Подговтока к экзамену. Разработка меню, производсьвенной программы, подготовка к МК	57,5	0	0	57.5

Консультации и промежуточная аттестация	15	4,25	4,25	6,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Анализ современной технической документации ПОП, сравнение российской/зарубежной НД	2	0	2	0
3	Организация мероприятия (обслуживания)	8	0	8	0
4	Основы составдения НД: ТТК, ТУ,ТИ	4	0	4	0
5	Решение пратических задач. Определение потрерь, отходов, массы нетто, брутто	2	0	2	0
6	Решение пратических задач: ресурсо и энергосбережение	2	0	2	0
7	Разработка меню, производственной программы, планое меню	4	0	4	0
8	Мастер классы экспертов и специалистов	2	0	2	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Классификация ПОП	2
2	3	Тематическое планирование мероприятия (свадьба, день рождения, юбилей, деловая встреча).	4
3	3	Организация мероприятия (банкета/презентации/деловой встречи/ МК), продумывание сценария, меню, последовательности подачи блюд. Презентация проекта.	4
4	4	Основы составдения НД: ТТК, ТУ,ТИ. Патент	4
5	5	Расчет нормы выхода п/ф	2
6	6	Пути снижения / уменьшения потреь и отходов	2
7	7	Анализ развития региона, изменения за 2 года.	4
8	8	МК : технологическое проектирование ПОП	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготвка к зачету. Проектирование	Технология продукции общественного	7	59,75

(реконструкция) ПОП исторической эпохи заданной по теме. Разработка дизайна, названия, логотипа, фирменных блюд. Подготовка к защите проекта	питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.		
Подговка к зачету. Решение пратических задач: ресурсо и энергосбережение. Анализ литерутуры, поиск новых решений, оборудования	Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001.	8	59,75
Подговтока к экзамену. Разработка меню, производсьвенной программы, подготовка к МК	Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.	9	57,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	Решение задач	0,1	5	Задача решена верно 1 балл Задача выполнена с ошибкой - 0,5 балла Задача не решена - 0 баллов	зачет
2	7	Проме-жуточная аттестация	Защита ТТК	-	1	ТТК разработана в соотвествии с требованиями - 1 балл ТТК с ошибками - 0	зачет
3	8	Проме-жуточная аттестация	Доклад	-	1	Доклад защищен - 1 балл примерное содержание: Тип предприятия, Тип кухни, Вид кухни, Местонахождение, Планируемый режим работы, Этажность предприятия, Планируемое количество посадочных мест, Банкетный зал (VIP), Вид обслуживания, Цикл производства, Тип складского запаса продуктов, Примерный ассортимент меню, Используемая посуда, Наличие бара, Административно-бытовые и подсобные помещения, Расчет	зачет

						посетителей.	
4	9	Проме-жуточная аттестация	Экзамен	-	2	Экзамен состоит из 1 задания и 1 ситауационной задачи Задание выплнено верно - 1 Задача решена верно - 1	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	Защита проекта ТТК	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	Защита доклада	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	Экзамен	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
УК-1	Знает: Знать:отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	+	+		
УК-1	Умеет: Уметь:анализировать научнотехническую информацию по производству продуктов питания	+			
УК-1	Имеет практический опыт: Владеть:способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	+			
УК-2	Знает: современные сервисные технологии в предоставлении услуг на предприятиях ресторанного сервиса			+	+
УК-2	Умеет: предоставлять сервисные услуги с использованием современных технологий			+	+
УК-2	Имеет практический опыт: методами выбора рационального способа предоставления сервисных услуг			+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.
2. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами: Кулинарная культура сквозь века - в 3 тысячелетие Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2002. - 269,[2] с. ил.
3. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

4. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска [Текст] Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001. - 182, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Филиппов, Э. В. Славен город мастерами : История общественного питания города Челябинска Текст Э. В. Филиппов. - Челябинск: Челябинский Дом печати, 2001. - 182, [2] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Задания

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2016. — 144 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93367.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ASCON-Компас 3D(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. -База данных polpred (обзор СМИ)(бессрочно)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	103 (5)	ПК, проектор