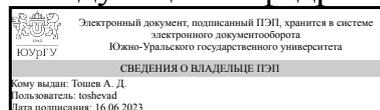


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



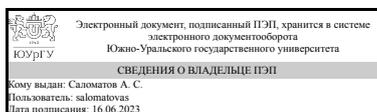
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика (ориентированная, цифровая)
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



А. С. Саломатов

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

ориентированная, цифровая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области цифровых технологий, полученных за время обучения.
2. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи практики

- приобретение знаний о существующих информационных технологиях и интеллектуальных системах в общественном питании;
- изучение современных программ и информационных ресурсов, используемых в профессиональной деятельности
- овладение навыками работы с информационными ресурсами и современными программными средствами, используемыми в профессиональной деятельности
- выполнение индивидуального 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
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	Знает:- методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения

	управления на предприятии общественного питания
	Умеет:- использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий
	Имеет практический опыт:- самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;
ПК-3 ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает:- современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации
	Умеет:использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.
	Имеет практический опыт:использования современных программных средств для решения производственных задач

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.02 Информационные технологии в сервисе	ФД.01 Перспективы развития ресторанного бизнеса 1.О.24 Системный анализ в сервисе 1.О.23 Документационное обеспечение профессиональной деятельности

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.02 Информационные	Знает: понятие информационной технологии,

технологии в сервисе	<p>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</p> <p>Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач., Использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.</p> <p>Имеет практический опыт: современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации, Современными программными средствами обработки числовой и текстовой информации</p>
----------------------	--

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный раздел (ознакомление с планом практики, получение индивидуального задания)	10
2	Основной раздел (изучение современных программных средств, используемых в деятельности предприятий общественного питания; работа с программными средствами имеющимися в распоряжении кафедры и/или в открытом доступе)	40
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	48
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	10

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 20.05.2023 №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
1	3	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,4	3	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	дифференцированный зачет

						и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуальному задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	3	Текущий контроль	Проверка отчетных документов (характеристика руководителя практики)	0,5	5	5 баллов - оценка руководителя практики в характеристике "отлично" 4 балла - оценка руководителя практики в характеристике "хорошо" 3 балла - оценка руководителя практики в характеристике "удовлетворительно" 0 баллов - оценка руководителя практики в характеристике "неудовлетворительно"	дифференцированный зачет
3	3	Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет	-	19	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	дифференцированный зачет

					<p>руководителей практики от организации и кафедры;</p> <p>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 поставленные вопросы</p> <p>10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы</p> <p>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.</p> <p>Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов.</p> <p>Характеристика руководителя от</p>
--	--	--	--	--	--

					<p>организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 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 %</p>
--	--	--	--	--	---

						- удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % - неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
--	--	--	--	--	--	--	--

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; 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 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. Характеристика руководителя от организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 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).

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ОПК-1	Знает: - методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания			+
ОПК-1	Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий	+	+	+

ОПК-1	Имеет практический опыт: - самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом;	+	+	+
ПК-3	Знает: - современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации			+
ПК-3	Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.		+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: использования современных программных средств для решения производственных задач		+	+

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. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке 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, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Гордиевских, М. Л. Технология производства и качество полукопченых колбас [Текст] учеб. пособие М. Л. Гордиевских, И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 1999. - 27, [2] с. ил.
2. Красностанова, И. Н. Оформление научной работы [Текст] метод. указания И. Н. Красностанова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с.
3. Красностанова, И. Н. Программа учебно-ознакомительной практики [Текст] метод. указания для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания" И. Н. Красностанова, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с. табл.

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

Нет

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"