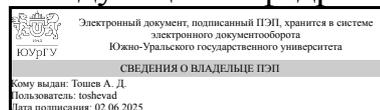


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



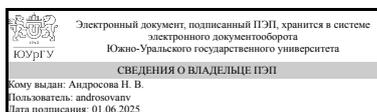
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (сервисная)
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

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

сервисная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель производственной (сервисной) практики - приобретение практических навыков и знаний, полученных при теоретическом обучении, на предприятиях общественного питания.

Задачи практики

Задачи практики:

- изучение и анализирование фундаментальной и прикладной литературы по теме, связанной в практической подготовке;
- изучение нормативной и технической документации
- изучение и анализирование деятельности предприятия общественного питания по разделам, предусмотренными программой практики.

Краткое содержание практики

Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности. Изучение материально-технической базы предприятия общественного питания. Изучение нормативно-технической документации на предприятии общественного питания. Изучение и анализ процесса оказания услуг на предприятии общественного питания. Совершенствование процесса оказания услуг на предприятии. Изучение и характеристика мероприятий, проводимых на предприятии для повышения качества оказания услуг. Оформление отчета и дневника практики, защита отчета.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

| Планируемые результаты освоения ОП ВО | Планируемые результаты обучения при прохождении практики |
|---|--|
| 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: нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг |

| | |
|---|---|
| | <p>Умеет:разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса</p> <p>Имеет практический опыт:разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями</p> |
| ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса; | <p>Знает:современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям</p> |
| | <p>Умеет::использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p> |
| | <p>Имеет практический опыт:использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания;</p> |
| ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса | <p>Знает:основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса</p> |
| | <p>Умеет:осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса</p> |
| | <p>Имеет практический опыт:планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса</p> |

3. Место практики в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|--|---|
| <p>Правоведение</p> <p>Органическая химия</p> <p>Проектная деятельность</p> <p>Физиология питания</p> <p>Основы проектной деятельности</p> | <p>Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания</p> <p>Перспективы развития ресторанного бизнеса</p> |

| | |
|---|---|
| Санитария и гигиена питания | Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса |
| Экономика | Технологические процессы в сервисе |
| Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания | Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании |
| Неорганическая химия | Прогнозирование и планирование в сервисе |
| Калькулирование и учет на предприятиях питания | Барное дело |
| Ресторанный сервис | Технология ресторанной продукции |
| Безопасность продуктов питания | Современные ресурсосберегающие технологии |

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

| Дисциплина | Требования |
|-------------------------------|--|
| Основы проектной деятельности | <p>Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта., современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных.</p> <p>Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей,; организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон,; обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса,; применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности;</p> |

| | |
|--------------------|--|
| | <p>систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты;</p> <p>Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.</p> |
| Правоведение | <p>Знает: международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылаясь на нормативно-правовые акты, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм</p> <p>Имеет практический опыт: ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности</p> |
| Физиология питания | <p>Знает: особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории</p> |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; значение пищевых факторов для нормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; - научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека</p> <p>Умеет: проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; управлять и работать с действующими нормативными документациями; - разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей;</p> <p>Имеет практический опыт: критической оценки полученных результатов, организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сохранение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов.</p> |
| <p>Безопасность продуктов питания</p> | <p>Знает: основные термины и определения в области безопасности продуктов питания по химическим, физическим и микробиологическим показателям; классификацию вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах и сырье; основные физические параметры среды и их критерии безопасности для продовольственного сырья и продуктов питания;</p> <p>Умеет: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности товаров и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); осуществлять анализ результатов оценки физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;</p> <p>Имеет практический опыт: организации и проведения экспертизы физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; разработки методов идентификации и оценки</p> |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;</p> |
| Санитария и гигиена питания | <p>Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;</p> <p>Умеет: измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>Имеет практический опыт: определения параметров безопасной работы объектов профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях;</p> |
| Ресторанный сервис | <p>Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов;</p> <p>Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей</p> <p>Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей</p> |
| Неорганическая химия | <p>Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента</p> <p>Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы</p> <p>Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента</p> |
| Органическая химия | <p>Знает: теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач</p> <p>Умеет: разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами</p> |

| | |
|-------------------------------|---|
| | <p>Имеет практический опыт: организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности</p> |
| <p>Проектная деятельность</p> | <p>Знает: особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности; основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий ресторанного бизнеса; основные виды нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг; понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы;</p> <p>Умеет: проводить экспертизу и диагностику профессиональной деятельности работников ресторана, разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания; управлять разработкой и внедрением инновационных технологий в деятельность предприятий питания; оценивать эффективность внедрения изменений в сети предприятий питания, использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разрабатывать нормативную документацию в сфере ресторанного сервиса, проводить анализ и оценку технико-экономические показатели деятельности предприятий; разрабатывать экономически</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>обоснованные решения для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проводить исследование рынка, обеспечивать нужный уровень продаж и продвижения сервисных услуг, применять технологические новации и использовать современные программные средства на предприятиях ресторанного сервиса, производить выбор организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принимать организационные решения по развитию клиентурных отношений предприятия</p> <p>Имеет практический опыт: проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, использования методов анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике сети предприятий питания; использования методов управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса, расчета и анализа технико-экономических показателей деятельности предприятий; внедрения экономически обоснованных решений для повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, внедрения технологических новаций и использования современного программного обеспечения на предприятиях ресторанного сервиса, разработки и реализации организационных решений по формированию сервисной системы обслуживания и развития клиентурных отношений</p> |
| <p>Калькулирование и учет на предприятиях питания</p> | <p>Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана- меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет;</p> |

| | |
|-----------|---|
| | <p>методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. , основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства;</p> <p>Умеет: правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. , правильно применять Сборник рецептур; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда;</p> <p>Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг., учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса</p> |
| Экономика | <p>Знает: закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, закономерности функционирования современной рыночной экономики на микро- и макроуровне, цели, задачи и способы решения базовых экономических проблем в рамках экономических систем различных типов</p> <p>Умеет: анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, анализировать данные о состоянии и развитии национальной экономики, использовать результаты экономического анализа для выявления эффективности работы предприятий индустрии в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: принятия экономических решений в сфере профессиональной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, принятия экономических</p> |

| | |
|---|--|
| | решений в сфере профессиональной деятельности, использования экономических знаний при оценке эффективности результатов проектирования и реализации разработанных продуктов в избранной сфере профессиональной деятельности |
| Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания | Знает: классификацию БАД и пищевых улучшителей; нормативно-правовую документацию, регламентирующую применение БАД и пищевых улучшителей; Умеет: обосновывать выбор БАД исходя из анализа пищевого статуса потребителя; обосновывать использование пищевых улучшителей в производстве продукции различного назначения Имеет практический опыт: составления персонализированной системы питания; обоснования необходимости использования БАД и пищевых улучшителей |

4. Объём практики

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

5. Структура и содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике | Кол-во часов |
|-------------------|---|--------------|
| 1 | Оформление на предприятие, знакомство с его подразделениями, инструктаж по технике безопасности | 12 |
| 2 | Изучение материально-технической базы предприятия общественного питания. | 12 |
| 3 | Изучение нормативно-технической документации на предприятии общественного питания. | 12 |
| 4 | Изучение и анализ процесса оказания услуг на предприятии общественного питания. Совершенствование процесса оказания услуг на предприятии. | 60 |
| 5 | Изучение и характеристика мероприятий, проводимых на предприятии для повышения качества оказания услуг. | 72 |
| 6 | Оформление отчета и дневника практики, защита отчета. | 48 |

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 |
|------|---------|------------------|-----------------------------------|-----|-----------|--|------------------------|
| 1 | 6 | Текущий контроль | Проверка дневника практики | 0,4 | 3 | Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Дневник практики должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия. 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 | дифференциров зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|-----------------------------|-----|---|---|--------------------------|
| | | | | | | <p>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.</p> | |
| 2 | 6 | Текущий контроль | Проверка отчета по практике | 0,6 | 6 | <p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично</p> | дифференцированный зачет |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | <p>соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета 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).</p> |
|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|---------------|---|----|--|------------------------|
| 3 | 6 | Текущий контроль | Защита отчета | 1 | 20 | <p>При оценивании защиты отчета и дневника практики 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.</p> <p>Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает аргументированные</p> | дифференциров зачет |
|---|---|------------------|---------------|---|----|--|------------------------|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | <p>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.</p> <p>Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов.</p> <p>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».</p> <p>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</p> | |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---|---|---------------------|---------------------------|-----|----|---|------------------------|
| | | | | | | дисциплине используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) | |
| 4 | 6 | Текущий контроль | Индивидуальное задание | 0,1 | 10 | <p>Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Выполненное индивидуальное задание оценивается следующим образом:</p> <p>10 баллов - индивидуальное задание полностью соответствует тематике и представлено в установленные сроки;</p> <p>7 баллов - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено в установленные сроки;</p> <p>4 балла - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено с нарушением сроков; 0 баллов - индивидуальное задание не соответствует тематике. При оценивании результатов мероприятия используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся</p> | дифференциров зачет |

| | | | | | | | |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|---|--------------------------|
| | | | | | | (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). | |
| 5 | 6 | Промежуточная аттестация | Дифференцированный зачет | - | 40 | Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). | дифференцированный зачет |

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20 минут. При оценивании результатов мероприятия 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 | 4 | 5 |
| УК-2 | Знает: нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг | | | + | | + |
| УК-2 | Умеет: разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса | + | + | + | | + |
| УК-2 | Имеет практический опыт: разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями | + | + | + | | + |
| ПК-1 | Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям | | | + | | + |
| ПК-1 | Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; | | | + | | + |
| ПК-1 | Имеет практический опыт: использования технических средств для | + | + | + | | + |

| | | | | | | |
|------|--|---|---|---|---|---|
| | измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания; | | | | | |
| ПК-2 | Знает: основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса | | | + | | + |
| ПК-2 | Умеет: осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса | | | | + | + |
| ПК-2 | Имеет практический опыт: планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса | + | + | + | + | + |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : Учеб. для сред. учеб. спец. заведений по специальностям 2711 "Технология продуктов обществ. питания" и 2311 "Орг. обслуживания на предприятиях обществ. питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; Под ред. М. А. Николаевой; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М. : Деловая литература: Омега-Л, 2003. - 467 с.
2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / 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.
3. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / 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.

б) дополнительная литература:

1. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учеб.-практ. пособие для вузов / Г. М. Зайко. - Ростов н/Д; М. : Март, 2005. - 190 с. : ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Кисимов Б. М. Производственная практика по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" : метод. указания / Б. М. Кисимов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 15

Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание |
|---|---------------------------|---|---|
| 1 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Николенко, П. Г. Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 548 с. — ISBN 978-5-507-48342-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/380714 (дата обращения: 25.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 25.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 3 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90692 (дата обращения: 25.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

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 |
|---------------------------------|---|---|
| ООО "Фирма "Уральские пельмени" | 455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а | материально-техническая база предприятия |
| ООО "Рестостар" | 454048, г.Челябинск, ул. Ак. Королева, 38 | материально-техническая база предприятия |
| Комбинат питания ЮУрГУ | 454080, Челябинск, Сони | материально-техническая база предприятия |

| | | |
|--|----------------------------|--|
| | Кривой, 60 | |
| ООО "Центр гостеприимства "Европа" | 454000, г. Челябинск, , | материально-техническая база предприятия |