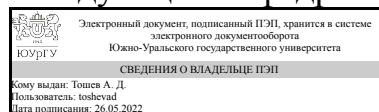


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



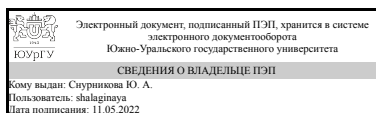
А. Д. Тошев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**практики**

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

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

Разработчик программы,  
старший преподаватель



Ю. А. Снурникова

## 1. Общая характеристика

### Вид практики

Производственная

### Тип практики

преддипломная

### Форма проведения

Дискретно по видам практик

### Цель практики

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

Подготовка материалов для написания ВКР

### Задачи практики

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

### Краткое содержание практики

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

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;
	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;
	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанном предприятием

ПК-5 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;
	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;
	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанном предприятием

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Концептуальные решения в ресторанном сервисе</p> <p>Технология работы службы питания и напитков</p> <p>Организация предпринимательской деятельности</p> <p>Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>Кулинарный и кондитерский дизайн</p> <p>Технология продукции общественного питания</p> <p>Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания</p> <p>Деловое общение и основы теории коммуникации</p> <p>Управление персоналом</p> <p>Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах</p> <p>История ресторанного дизайна</p>	

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

Дисциплина	Требования
Организация предпринимательской деятельности	<p>Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности</p> <p>Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса</p> <p>Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса</p>
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи

	<p>блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания;</p> <p>Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания</p> <p>Имеет практический опыт: организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания</p>
<p>Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах</p>	<p>Знает: основы организации питания в центрах досуга, особенности питания, основы организации питания в центрах досуга</p> <p>Умеет: организовать питание в зависимости от национальности, организовать питание с учетом специфики работы предприятий</p> <p>Имеет практический опыт: организации питания потребителей в гостиничных и ресторанных комплексах, организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах</p>
<p>Кулинарный и кондитерский дизайн</p>	<p>Знает: основы общения с потребителем, их консультирование по дизайну кулинарных</p>

	<p>икондитерских изделий, современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>Умеет: имея практические навыки дизайна, научить слушателей основам дизайна, использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>Имеет практический опыт: оформления и дизайна кулинарной продукции, оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий</p>
<p>Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания</p>	<p>Знает: основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках</p> <p>Умеет: решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и внедрения стандартов на предприятии общественного питания</p>
<p>Управление персоналом</p>	<p>Знает: основные источники научно-технической информации; отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, требования к организации процесса сервиса</p> <p>Умеет: использовать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт сервисной деятельности, проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов;</p> <p>Имеет практический опыт: использования научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности; использования методов сбора, обработки и анализа информации в практической деятельности, организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств</p>
<p>Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>Знает: современное состояние рынка, методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики</p> <p>Умеет: пользоваться поисковыми системами, пользоваться справочной и нормативной литературой</p> <p>Имеет практический опыт: работы с ПК, организации работы с персоналом</p>
<p>Технология продукции общественного питания</p>	<p>Знает: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и</p>

	<p>организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</p> <p>Имеет практический опыт: расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования</p>
<p>Концептуальные решения в ресторанном сервисе</p>	<p>Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия</p>

	<p>питания ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса</p> <p>Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией</p>
<p>Деловое общение и основы теории коммуникации</p>	<p>Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса</p> <p>Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей</p> <p>Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса</p>
<p>История ресторанного дизайна</p>	<p>Знает: содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили; , содержание ключевых понятий и категорий дизайна; исторические этапы развития дизайна интерьеров; принципы создания цветовой гармонии для решения разнообразных дизайнерских задач; основные исторические и современные художественные стили;</p> <p>Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений; , понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;</p>

	Имеет практический опыт: разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса
--	---

#### 4. Объём практики

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

#### 5. Структура и содержание практики

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

#### 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.



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

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

### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	10	Промежуточная аттестация	Защита практики	-	5	Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине	дифференцированный зачет

					<p>используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 3 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные</p>	
--	--	--	--	--	---	--

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

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

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

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

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

## 7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-4	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;	+		+
ПК-4	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;	+		+

ПК-4	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанным предприятием	+		+
ПК-5	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;	+	+	
ПК-5	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;	+		
ПК-5	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанным предприятием	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

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

#### б) дополнительная литература:

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

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Метод. Преддипл.практ

### Электронная учебно-методическая документация

Нет

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

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

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

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