ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 26.05.2022

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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Снурникова Ю. А.
Пользователь: shalaginaya
Дата подписания: 11.05.2022

Ю. А. Снурникова

Челябинск

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 ресторанным предприятием

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

3. Место практики в структуре ОП ВО

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

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

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

	блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания;, технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания Имеет практический опыт: организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания, организации деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами предприятия; оценки и контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания ирегламентов службы питания
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	Знает: основы организации питания в центрахдосуга, особенности питания, основы организации питания в центрах досуга Умеет: организовать питание в зависимости отнациональности, организовать питание в с учетом специфики работы предприятий Имеет практический опыт: организации питания потребителей в гостиничных и ресторанных комплексах, организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
Кулинарный и кондитерский дизайн	Знает: основы общения с потребителем, ихконсультирование по дизайну кулинарных

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

	организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования, экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования Умеет: разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используясправочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;, правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции 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
Концептуальные решения в ресторанном сервисе	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия

	питанияресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питанияресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией
Деловое общение и основы теории коммуникации	Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса 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 Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса
История ресторанного дизайна	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; Умеет: понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;, понимать причинно-следственную связь принятия тех или иных дизайнерских решений;

	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. Струкрура 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 окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.
Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 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

						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	

						вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки	
2	10	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,5	5	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	дифференцированный зачет

						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.	
3	10	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,5	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания 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	дифференцированный зачет

						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.	

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

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
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