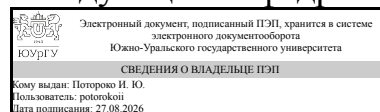


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



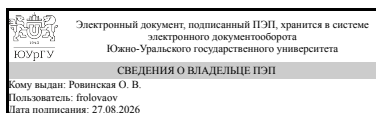
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Учебная практика (ознакомительная)
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат **форма обучения** заочная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

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.пед.н., доц., доцент



О. В. Ровинская

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель практики – ознакомление студентов с основными видами и задачами будущей профессиональной деятельности, приобретение перво-начального практического опыта и первичных профессиональных умений в области ресторанного бизнеса.

Задачи практики

получение навыков анализа и систематизации источников информации и литературы; расширение профессионального кругозора;
приобретение опыта и навыков научной и производственной работы посредством участия в производственных процессах;
проведение анализа полученной информации;
приобретение опыта по оформлению документации;
формирование культуры научной и профессиональной коммуникации;
формирование мотивации к саморазвитию, навыков самопрезентации.

Краткое содержание практики

Практикант в ходе учебной (ознакомительной) практики знакомится с общей характеристикой профильной организации (организационно-правовой формой, отраслевой принадлежностью, структурой управления, целями и задачами профильной организации).

2. Изучает учредительные документы, регламентирующие функционирование организации, и основные нормативно-правовые документы профессиональной области.

3. Рассматривает основные направления деятельности предприятия.

4. Делает анализ места подразделения, в котором проходит практику, в организационной иерархии, выявляет взаимосвязи с другими подразделениями.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-3 Способен осуществлять социальное	Знает: содержание процессов

взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	самоорганизации и самообразования, особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса
	Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности
	Имеет практический опыт: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета
	Умеет: оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения
	Имеет практический опыт: владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.28 Основы проектной деятельности	1.О.26 Сервисная деятельность 1.О.14 Психология 1.О.27 Проектирование процесса оказания услуг 1.О.11 Менеджмент

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

Дисциплина	Требования
1.О.28 Основы проектной деятельности	Знает: 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., методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта. Умеет: применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; , организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;,, соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей;,, 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; Имеет практический опыт: навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств., обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса

4. Объем 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	Организационный раздел (ознакомление с планом практики, получение индивидуального задания)	40
2	Основной раздел: 1. Общая характеристика предприятия (организационно-правовая форма, отраслевая принадлежность, структура управления, цели и задачи организации). 2. Нормативно-правовые акты и документы, регламентирующие функционирование организации. 3. Основные направления деятельности предприятия. 4. Анализ места подразделения, в котором проходит практику, в организационной иерархии, выявляет взаимосвязи с другими подразделениями.	80
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	80
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	16

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 зав. 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	2	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	5	Студент представляет на проверку	дифференцированный зачет

						оформленный в соответствии требованиям дневник прохождения практики. Максимальная оценка 5 баллов.	
2	2	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальная оценка 5 баллов	дифференцированный зачет
3	2	Текущий контроль	Защита отчета	1	5	Защита носит публичный характер. Максимальный балл - 5.	дифференцированный зачет
4	2	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	5	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Максимальная оценка 5 баллов	дифференцированный зачет
5	2	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	5	Дифференцированный зачет выставляется по итогам проверки документов: • Дневник, включая характеристику и фиксацию индивидуального задания. • Отчет А также публичной защиты выполненной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Предоставление документов по практике, публичная защита выполненной работы

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
-------------	---------------------	------

		1	2	3	4	5
УК-3	Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования, особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности в области ресторанного сервиса	+		+	+	+
УК-3	Умеет: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения и осуществления деятельности	+		+	+	+
УК-3	Имеет практический опыт: самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности.	+		+	+	+
ОПК-3	Знает: возможные пути разрешения нравственных конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; основные требования этики служебных отношений и служебного этикета			+	+	+
ОПК-3	Умеет: оценивать факты и явления профессиональной деятельности не только с правовой, но и с нравственной точки зрения			+	+	+
ОПК-3	Имеет практический опыт: владения приемами сотрудничества с коллегами, работы в коллективе; владения основными методами и приемами практической и исследовательской работы в области устной и письменной коммуникаций, владения искусством и культурой слова			+	+	+

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. 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:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=ровинская

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
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Мультимедийное оборудование
ООО "Паста Бар"	454128, Челябинск, Университетская Набережная, 62, пом.6	Торговый зал
ООО "Малахит"	454129, Челябинск, Масленникова, 17б	Торговый зал, Производственный цех
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	Торговый зал, Производственный цех