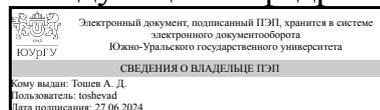


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



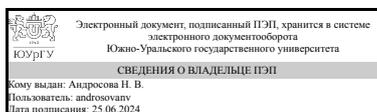
А. Д. Тошев

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., старший преподаватель



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
ПК-3 ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям Умеет: использовать технические средства

	<p>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, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</p>
ПК-6 Способность выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	<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>

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Технологические процессы в сервисе</p> <p>Технические средства предприятий сервиса</p> <p>Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр)</p>	<p>Рестораны национальных кухонь</p> <p>Ресторанный сервис</p> <p>Перспективы развития ресторанного бизнеса</p> <p>Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для

прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Технологические процессы в сервисе	<p>Знает: основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя, применять современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг</p> <p>Умеет: разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, ориентироваться в современных сервисных технологиях</p> <p>Имеет практический опыт: в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий, применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей</p>
Технические средства предприятий сервиса	<p>Знает: современные тенденции в техническом оснащении предприятий ресторанного сервиса, основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса</p> <p>Умеет: анализировать технические возможности оборудования при выборе и техническом оснащении инновационных проектов на конкретном предприятии ресторанного сервиса, подбирать технические средства с учетом требований потребителя</p> <p>Имеет практический опыт: работы с информацией о современных технических средствах и технологическом оборудовании предприятий ресторанного сервиса., технического оснащения предприятий ресторанного сервиса</p>
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (3 семестр)	<p>Знает: - методологию системного анализа соответствующих исследованиях систем логистики ; Принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания, - современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации</p> <p>Умеет: - использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий, использовать современные информационные технологии и технические</p>

	<p>средства для решения практических задач. 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; использования современных программных средств для решения производственных задач</p>
--	--

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	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	<p>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 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 с нарушением установленного срока и не соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры.</p>	дифференциров зачет

						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.	
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).</p> <p>6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается.</p> <p>Оформление отчета оценивается с учетом соответствия</p>	дифференциров зачет

						<p>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;</p>	дифференцированный зачет

					<p>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 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.</p> <p>Максимальное</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>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 дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p>	
4	6	Текущий контроль	Индивидуальное задание	0,1	10	Студент представляет на проверку выполненное	дифференцированный зачет

						<p>индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики.</p> <p>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 (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p>	
5	6	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	<p>Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20</p>	дифференцированный зачет

						минут. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--	--	--	--	--	--

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
ПК-3	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям		++			+
ПК-3	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-3	Имеет практический опыт: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	++	++	++	++	++
ПК-6	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям		++			+
ПК-6	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-6	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;	++	++	++	++	++

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	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 //

		издательства Лань	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 "Рестостар"	454048, г.Челябинск, ул. Ак. Королева, 38	материально-техническая база предприятия
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	материально-техническая база предприятия
Спортивно-оздоровительный комплекс ЮУрГУ (Комбинат питания)	454080, Челябинск, Сони Кривой, 60	материально-техническая база предприятия
ООО "Центр гостеприимства "Европа"	454000, г.Челябинск, ,	материально-техническая база предприятия