

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Тошев А. Д.	
Пользователь: toshevad	
Дата подписания: 25.06.2024	

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика Производственная практика (преддипломная)
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания
форма обучения очно-заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,
утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Разработчик программы,
старший преподаватель

Н. Д. Журавлева

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Журавлева Н. Д.	
Пользователь: zhuravlevand	
Дата подписания: 25.06.2024	

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Освоения современных производственных процессов, адаптации обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Задачи практики

Закрепление и совершенствование 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. Обговариваются условия сдачи отчеты. Студент должен ознакомиться с:

1. организационно-правовой характеристикой предприятия
2. организацией производства на предприятии общественного питания
3. управлением ассортиментом и качеством продукции на предприятии общественного питания
4. организацией и обслуживанием потребителей
5. документальным и информационным обеспечением управления на предприятиях

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-4 ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере	Знает: современные подходы к технологическому проектированию и

производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства кулинарной продукции массового и специализированного назначения

реконструкции предприятий питания

Умеет:- организовывать технологические процессы на предприятии;
- планировать выполнение работ, организовать работу трудового коллектива
- контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ

Имеет практический опыт:- работы со специализированным оборудованием и программным обеспечением

ПК-7 ПК-7 Способен к организации испытаний и внедрению инновационных продуктов и решений

Знает:- принципы работы в производственном коллективе,
- основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов

Умеет:формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию

Имеет практический опыт:- поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Холодильная техника и технология в общественном питании Проектирование предприятий общественного питания	

<p>Оборудование предприятий общественного питания</p> <p>Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования</p> <p>История ресторанного дизайна</p> <p>Процессы и аппараты пищевых производств</p>	
--	--

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

Дисциплина	Требования
Проектирование предприятий общественного питания	<p>Знает: - методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики</p> <p>Умеет: - проектировать предприятия общественного питания с учетом основных требований</p> <p>Имеет практический опыт: - работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)</p>
История ресторанных дизайна	<p>Знает: - классификацию ресторанов и их характеристики; - особенности формирования и оформления меню ресторана; - тенденции развития и отличительные особенности российского ресторанных бизнеса.</p> <p>Умеет: - использовать знания организаций ресторанных услуг при определении концепции профиля ресторана</p> <p>Имеет практический опыт: - применять знания, полученные в области ресторанных дизайна и сервиса.</p>
Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Знает: Основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования пищевых производств, основные технологические процессы, применяемые в пищевом производстве, а также теоретические и научные принципы, на которых они основаны, основные виды и принципы действия аппаратов и оборудования</p>

	<p>пищевых производств</p> <p>Умеет: Находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве, находить оптимальные и рациональные технологические приемы и процессы, обеспечивающие заданные свойства и качество продуктов питания при их производстве</p> <p>Имеет практический опыт: Методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства, методикой расчета технико-экономических показателей, основных технологических процессов пищевого производства</p>
Холодильная техника и технология в общественном питании	<p>Знает: Свойства продуктов, технологии производства охлажденных и быстрозамороженных продуктов; основы производства и применения искусственного холода для целей холодильной обработки их хранения продуктов; основы проектирования и эксплуатации технологического холодильного оборудования; – принципы работы и правила эксплуатации торгового холодильного оборудования; – современные тенденции развития технологического холодильного оборудования, торгового холодильного оборудования, разборных и стационарных холодильных камер; основополагающие идеи определяющие научные разработки, касающиеся свойств продуктов и способов их холодильной обработки, Основные параметры, характеризующие как свойства самого пищевого продукта при холодильной обработке, так и свойства и параметры холодильного оборудования и окружающей среды</p> <p>Умеет: Находить оптимальные и рациональные приемы организации хранения охлажденной измороженной продукции, обеспечивающие сохранение заданных свойств и качества продуктов питания, технически грамотно и умело выбирать и поддерживать технологические параметры холодильного хранения, Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке</p> <p>Имеет практический опыт: Расчета и</p>

	<p>подбора технологического оборудования и торгового холодильного оборудования, Использовать технические средства измерения технических характеристик и физических свойств пищевых продуктов при холодильной обработке</p>
Разработка и реализация проектов предприятий общественного питания с использованием современных видов оборудования	<p>Знает: - виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, - методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования, виды современного технологического оборудования, их технические характеристики, особенности их расчета и подбора, методику выполнения технологических расчетов основного технологического оборудования</p> <p>Умеет: - осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования, осуществлять разработку проектов с внедрением современного оборудования</p> <p>Имеет практический опыт: работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР), работы с информационно-поисковыми системами, графическими редакторами, системами автоматизированного проектирования (САПР)</p>
Оборудование предприятий общественного питания	<p>Знает: - основные технические характеристики, конструктивные особенности и принцип действия ведущих технических средств, используемых на предприятиях общественного питания</p> <p>Умеет: - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, контролировать качество предоставляемых услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питанием технологическим оборудованием.</p> <p>Имеет практический опыт: - использования методов комплексного технико-экономического анализа для обоснованного принятия решений, направленных на повышение эффективности работы оборудования и технологических линий</p>

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	Ознакомление с предприятием	72
2	Организация работы производства.	72
3	Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала).	72
4	Организация управления.	72
5	Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	72
6	Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.	72

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 30.03.2017 №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	9	Текущий контроль	дневник	0,4	3	3 балла - дневник полностью заполнен, имеет все печати и необходимые подписи 2 балла - дневник заполнен не полностью, имеет все печати	дифференцированный зачет

						и необходимые подписи 1 балл - дневник имеет заполняемость в 50%, имеет все печати и необходимые подписи	
2	9	Текущий контроль	Отчет	0,6	6	6 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 5 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Имеются замечания в оформлении. 4 балла - отчет сформирован правильно, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 3 балла - отчет сформирован с замечаниями, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 2 балла - отчет сформирован с большим количеством	дифференцированный зачет

							замечаний, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. 1 балл - отчет сформирован с ошибками, поля не заполнены, не учтены все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления.	
3	9	Текущий контроль	защита отчета	1	20	20 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления 19 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. 18 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. 17 баллов - отчет сформирован	дифференцированный зачет	

сертификаты. 11 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню.

Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК.

10 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню.

Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК.

Нет графика выхода на работу.

9 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости,

						<p>оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню.</p> <p>Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК.</p> <p>Нет графика выхода на работу.</p> <p>Нет схемы предприятия. 6 баллов - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню.</p> <p>Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК.</p> <p>Нет графика выхода на работу.</p> <p>Нет схемы предприятия. 5 баллов - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления.</p> <p>Имеются</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>замечания в оформлении. Приложения не полные. 4 балла - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления.</p> <p>Имеются замечания в оформлении. Приложения не полные. 3 балла - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления.</p> <p>Имеются замечания в оформлении. Приложения отсутствуют. 2 балла - отчет сформирован не правильно, поля не заполнены, учтены не все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления.</p> <p>Имеются замечания в оформлении. Приложения отсутствуют. 1 балл - отчет сформирован с ошибками, поля не заполнены, не учтены все требования наполняемости,</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--

						не соответствует требованиям оформления. Нет приложений.	
4	9	Промежуточная аттестация	Индивидуальное задание	-	10	10 баллов - в задании все прописано, все требования заполняемости учтены. 5 баллов - в задании прописана информация очень кратко и неполностью, все требования заполняемости учтены.	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Просматривается наполняемость отчета в соответствии с требованиями методических рекомендаций.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ			
		1	2	3	4
ПК-4	Знает: современные подходы к технологическому проектированию и реконструкции предприятий питания	++++			
ПК-4	Умеет: - организовывать технологические процессы на предприятии; - планировать выполнение работ, организовать работу трудового коллектива - контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	++++			
ПК-4	Имеет практический опыт: - работы со специализированным оборудованием и программным обеспечением	++++			
ПК-7	Знает: - принципы работы в производственном коллективе, - основные принципы организации производственной деятельности, организации испытаний и внедрений инновационных решений и продуктов	++++			
ПК-7	Умеет: формулировать предложения по внедрению новых технологий, разрабатывать техническую документацию	++++			
ПК-7	Имеет практический опыт: - поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - работы в коллективе и команде, общения с коллегами, руководством, потребителями	++++			

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ ООО "Изд-во Хоспитэлити" журнал. - М., 2002-2015
2. Бизнес-планирование [Текст] учеб. для вузов по экон. специальностям Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова ; В. М. Попов, С. И. Ляпунов, С. Ю. Муртазалиева и др.; под ред.: В. М. Попова, С. И. Ляпунова. - М.: Финансы и статистика, 2000. - 669,[1] с.
3. Баев, Л. А. Бизнес-планирование [Текст] учеб. пособие по направлению 380302 "Менеджмент" и др. Л. А. Баев, М. Г. Литке ; под ред. Л. А. Баева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Экономика пром-ти и упр. проектами ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2017. - 69, [1] с. ил. электрон. версия
4. 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.
2. 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.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Преддипломная практика по направлению подготовки "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания". Методические указания

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. -1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних уч.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
ООО Ресторан "Частная пивоварня Спиридонова"	454014, г. Челябинск, Комсомольский пр-т, 61	материально техническое обеспечение организации
ИП Кетов А.В. ТК "Синегорье" кафе	454000, г.Челябинск, ул. Ст. Разина, 9	материально техническое обеспечение организации
ИП Шпадина Ю.В. (столовая "Шуры-Муры")	454000, г.Челябинск, ул. Комарова, 114-177	материально техническое обеспечение организации