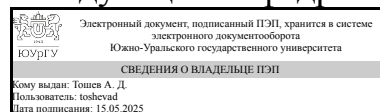


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



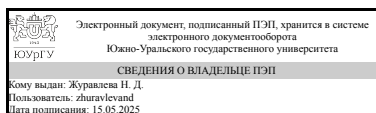
А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Учебная практика (ознакомительная)
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат **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



Н. Д. Журавлева

1. Общая характеристика

Вид практики

Учебная

Тип практики

ознакомительная

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
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою	Знает: содержание процессов самоорганизации и самообразования,

роль в команде	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.29 Основы проектной деятельности	1.О.15 Психодиагностика 1.О.11 Менеджмент 1.О.14 Психология 1.О.28 Проектирование процесса оказания услуг 1.О.26 Сервисная деятельность

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

Дисциплина	Требования
1.О.29 Основы проектной деятельности	Знает: основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основы планирования ресурсов проекта и контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта., 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. Умеет: соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; , организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; , 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; , применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса, навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств.

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	Ознакомление с предприятием	36
2	Организация работы производства.	36
3	Организация обслуживания потребителей. Стажировка в качестве стажера метрдотеля (администратора зала).	36
4	Организация управления.	36
5	Стажировка в качестве стажера руководителя предприятия	36
6	Стажировка в качестве стажера заведующего производством (шеф-повара), его заместителя, начальника цеха.	36

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 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	2	Текущий контроль	дневник	0,4	3	3 балла - дневник полностью заполнен, имеет все печати и необходимые подписи 2 балла - дневник	дифференцированный зачет

						заполнен не полностью, имеет все печати и необходимые подписи 1 балл - дневник имеет заполняемость в 50%, имеет все печати и необходимые подписи	
2	2	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	дифференцированный зачет

						сформирован с большим количеством 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	2	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	дифференцированный зачет

					товарооборот. 17 баллов - отчет сформирован правильно, все поля заполнены, учтены все требования наполняемости, соответствует требованиям оформления. Не все документы приложены. Не посчитан товарооборот. Не приложено меню. 16 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. 15 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. 14 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. 13 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. 12 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. 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, 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. Нет схемы предприятия. 8 баллов - отчет сформирован с недочетами, 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. Нет схемы предприятия. 7 баллов-отчет сформирован не 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. 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. Нет калькуляционных карточек. Нет устава предприятия. Не приложены сертификаты. Не приложена ТТК. Нет графика выхода на работу. Нет схемы предприятия. 5 баллов - отчет сформирован не правильно, не все поля заполнены, учтены не все требования наполняемости, соответствует	
--	--	--	--	--	--	--

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

						учтены все требования наполняемости, не соответствует требованиям оформления. Нет приложений.	
4	2	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
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. 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. 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
ИП Шпадина Ю.В. (столовая "Шуры- Муры")	454000, г.Челябинск, ул. Комарова, 114- 177	материально техническое обеспечение организации
ИП Кетов А.В. ТК "Синегорье" кафе	454000, г.Челябинск, ул. Ст. Разина, 9	материально техническое обеспечение организации
ООО Ресторан "Частная пивоварня Спиридонова"	454014, г. Челябинск, Комсомольский пр- т, 61	материально техническое обеспечение организации