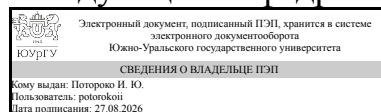


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



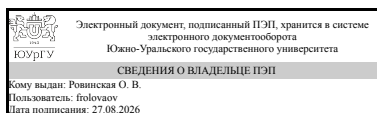
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (преддипломная)
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
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

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 43.03.01 «Сервис», 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
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую деятельность предприятий питания; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений на предприятиях питания
	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в сфере

	ресторанного сервиса; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата
	Имеет практический опыт:анализа, расчета и оценки экономической деятельности предприятий питания
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает:принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений
	Умеет:проводить анализ и выявлять проблемы и ресурсы развития клиентурных отношений
	Имеет практический опыт:установления клиентурных отношений и использования теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с клиентами
ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает:организационную структуру предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации
	Умеет:обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала;
	Имеет практический опыт:обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала
ПК-5 Способен владеть приемами стратегического развития и внедрением инновационных изменений в индустрии питания	Знает:организационную структуру предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации
	Умеет:обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала;
	Имеет практический опыт:обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин,	Перечень последующих дисциплин,
------------------------------------	---------------------------------

видов работ	видов работ
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании Технические средства предприятий сервиса Технологические процессы в сервисе Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса Ресторанный сервис Экономика Кулинарный и кондитерский дизайн Культура питания народов мира Управление персоналом Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах История ресторанного дизайна Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания Технология продукции общественного питания Перспективы развития ресторанного бизнеса Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания Технология работы службы питания и напитков Барное дело Трудовой коллектив ресторана и его структура Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса Экономика предприятия Организация предпринимательской деятельности Проектная деятельность Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр) Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	

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	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг, основные процессы предоставления услуг с учетом требований потребителя Умеет: ориентироваться в современных сервисных технологиях, разбираться в процессах предоставления услуг, в том числе в соответствии с требованиями потребителя Имеет практический опыт: применения современных сервисных технологий в процессе предоставления услуг, соответствующих требованиям потребителей, в области использования новейших информационных и коммуникационных технологий
Трудовой коллектив ресторана и его структура	Знает: основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников; , основы организации работы ресторанных предприятий; структуру управления рестораном; должностные обязанности работников; Умеет: разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала , разрабатывать должностные инструкции и критерии оценки профессионального уровня персонала Имеет практический опыт: разработки организационной структуры ресторанного предприятия, разработки организационной структуры ресторанного предприятия
Экономика предприятия	Знает: теоретические основы и закономерности функционирования хозяйствующих субъектов в рыночных условиях; - научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий. - принципы развития и реализации экономических решений., научные основы рациональной организации производства и факторы, влияющие на деятельность предприятий; принципы развития и реализации экономических решений. Умеет: рассчитывать базовые технико-экономические показатели деятельности организации (предприятия); - выявлять проблемы экономического характера при расчете показателей эффективности использования ресурсов предприятия; - предлагать пути улучшения использования ресурсов предприятия; - определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и

	оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия., определять факторы и условия, воздействующие на результативность деятельности предприятия и оценивать последствия принимаемых управленческих решений на результаты деятельности предприятия Имеет практический опыт: профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности; самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии., профессиональной аргументации при разборе стандартных ситуаций в сфере предпринимательской деятельности
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
Проектная деятельность	Знает: понятие о технологических новациях в области ресторанного сервиса; современные программные средства управления предприятиями сервиса, международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы управления проектами и изменениями; методы стимулирования персонала, повышения их мотивации и лояльности;,, принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования сервисной системы обслуживания; принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений предприятия, проводить их анализ и выявлять проблемы;,, методы расчета и технико-экономических показатели деятельности предприятий; способы повышения эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, особенности работы различных служб ресторана и других предприятий питания, методы исследования рынка, способы управления продажами и продвижением сервисных услуг;,, основные методы и приемы управления структурными подразделениями предприятий

ресторанного бизнеса; , основные виды
нормативной документации в сфере ресторанного
сервиса

Умеет: применять технологические новации и
использовать современные программные средства
на предприятиях ресторанного сервиса,
разрабатывать и реализовывать проекты по
повышению конкурентоспособности сети
предприятий питания; управлять разработкой и
внедрением инновационных технологий в
деятельность предприятий питания; оценивать
эффективность внедрения изменений в сети
предприятий питания, производить выбор
организационных решений для формирования
сервисной системы обслуживания; принимать
организационные решения по развитию
клиентурных отношений предприятия, проводить
анализ и оценку технико-экономические
показатели деятельности предприятий;
разрабатывать экономически обоснованные
решения для повышения эффективности работы
предприятий ресторанного сервиса, проводить
экспертизу и диагностику профессиональной
деятельности работников ресторана, проводить
исследование рынка, обеспечивать нужный
уровень продаж и продвижения сервисных услуг ,
использовать основные методы и приемы
планирования, организации, мотивации и
координации деятельности предприятий сферы
сервиса, разрабатывать нормативную
документация в сфере ресторанного сервиса

Имеет практический опыт: внедрения
технологических новаций и использования
современного программного обеспечения на
предприятиях ресторанного сервиса,
использования методов анализа основных
факторов, определяющих необходимость
изменений в стратегии и тактике сети
предприятий питания; использования методов
управления командой проекта по внедрению
изменений в сети предприятий питания,
разработки и реализации организационных
решений по формированию сервисной системы
обслуживания и развития клиентурных
отношений, расчета и анализа технико-
экономических показателей деятельности
предприятий; внедрения экономически
обоснованных решений для повышения

	эффективности работы предприятий ресторанного сервиса, проведения диагностики и экспертизы деятельности различных служб в ресторане и других предприятиях питания, проведения исследования рынка, организации продаж и продвижения сервисных услуг, использования основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий сферы сервиса, разработки и внедрения нормативной документации в сфере ресторанного сервиса
Технические средства предприятий сервиса	Знает: основные технические средства для оснащения предприятий ресторанного сервиса Умеет: подбирать технические средства с учетом требований технологических процессов и потребительских предпочтений Имеет практический опыт: технического оснащения предприятий ресторанного сервиса
Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса	Знает: современное состояние рынка, современное состояние рынка Умеет: пользоваться поисковыми системами, пользоваться поисковыми системами Имеет практический опыт: работы с ПК, работы с ПК
Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании	Знает: виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии сервиса, основные нормативные документы устанавливающие требования к организации работы предприятий питания; порядок разработки и утверждения НТД на предприятиях питания; принципы управления качеством продукции, услуг и процессов на предприятиях питания; виды и принципы разработки нормативной документации для предприятий питания; Умеет: разрабатывать нормативно-техническую документацию предприятий питания; составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса, использовать НТД при организации работы предприятий питания; разрабатывать нормативно техническую и технологическую документацию для предприятий питания; внедрять системы управления качеством продукции и услуг, в том числе с применением принципов ХАССП, разрабатывать нормативно-техническую

	документацию предприятий питания; Имеет практический опыт: разработки нормативно-технической документации для предприятий питания, самостоятельного поиска информации на заданную тему при помощи поисковых систем Yandex, Google, в том числе в информационно-справочных системах с открытым доступом, организации документооборота и использования НТД на предприятии питания в соответствии с требованиями законодательства, разработки нормативно-технической документации для предприятий питания
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; технологию организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работы организаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд 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 и регламентов 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
Барное дело	Знает: основы психологии общения и организации работы с потребителями на предприятиях ресторанного сервиса; , современные стандарты обслуживания в ресторанных предприятиях; нормативную и законодательную базу, регламентирующую работу предприятий питания; Умеет: выбирать оптимальные формы обслуживания потребителей на предприятиях питания, организовывать процесс обслуживания потребителей в соответствии с действующими правовыми и законодательными нормами, ресурсами предприятия; Имеет практический опыт: разработки и внедрения системы обслуживания потребителей, разработки и внедрения системы обслуживания потребителей в соответствии с действующими законодательными нормами и ресурсами предприятия
Управление персоналом	Знает: требования к организации процесса сервиса, требования к организации процесса сервиса Умеет: проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов;,, проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов; Имеет практический опыт: организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств, организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств
Экономика	Знает: закономерности функционирования смешанной экономической системы, инструменты реализации стабилизационной макроэкономической политики; базовые принципы формирования стоимости активов и источников их финансирования, построения инвестиционного портфеля домашним хозяйством Умеет: анализировать последствия монополизации производства и оценивать экономические потери антиконкурентного поведения фирм; объяснять характер влияния факторов спроса и предложения на ценовую конъюнктуру рынков, динамику изменения стоимости финансовых активов домашнего хозяйства Имеет практический опыт: использования экономической информации для принятия эффективных решений; проведения

	сравнительного анализа финансовых инструментов и обеспечения финансовой устойчивости домашнего хозяйства
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	Знает: основы организации питания в центрах досуга, основы организации питания в центрах досуга Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий , организовать питание в с учетом специфики работы предприятий Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах
Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания	Знает: содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания, содержание основных этапов технологического цикла и технологических принципов производства продукции общественного питания; нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания Умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; организовывать документооборот по производству на предприятии питания Имеет практический опыт: владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания, владения навыками организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания
Ресторанный сервис	Знает: основы организации ресторанного сервиса; современные формы и методы обслуживания потребителей, современные стандарты обслуживания на предприятиях ресторанного

	сервиса; организацию процесса обслуживания на предприятиях различных типов и классов ресторанов; Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей , планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности в области ресторанного сервиса, планирования, организации и координации процессов обслуживания потребителей
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; , 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; , 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, разработки фирменного стиля предприятия ресторанного бизнеса
Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса , способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области

	развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса , осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
Кулинарный и кондитерский дизайн	Знает: современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; , современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; Умеет: использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; , использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; Имеет практический опыт: оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий, оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий
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
Перспективы развития ресторанного бизнеса	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики, основы организации питания в центрах досуга, особенности питания

	Умеет: пользоваться справочной и нормативной литературой, организовать питание в зависимости от национальности Имеет практический опыт: навыками работы с персоналом, организации питания в ресторанных предприятиях
Технология продукции общественного питания	Знает: экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования, экологичности и устойчивоститехнических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания,функции и их принципы управления, ихособенности и взаимосвязи технологического иторгового оборудования Умеет: правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции, правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования, внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования
Культура питания народов мира	Знает: особенности питания народов мира , особенности культуры питания разных народов Умеет: организовывать технологический процесс производства ресторанной продукции с учетом специфики национальной кухни, учитывать национальные особенности культуры питания в производственной деятельности предприятий питания Имеет практический опыт: в области производства ресторанной продукции с учетом национальных особенностей разных народов, организации приготовления и потребления блюд с учетом национальных особенностей
Производственная практика (ориентированная, цифровая) (4 семестр)	Знает: методологию системного анализа при 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 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 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
Производственная практика (организационно-управленческая) (8 семестр)	Знает: принципы и методы разработки и реализации организационных решений для формирования системы сервисного обслуживания , принципы построения и организации системы управления предприятием питания, принципы построения и организации системы управления предприятием питания Умеет: осуществлять выбор предпочтительных организационных решений на основе анализа функционирования сервисной системы обслуживания; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; , разрабатывать корпоративную стратегию, программы организационного развития и изменений и обеспечивать их реализацию; - разрабатывать планы организации и управлять бизнес-процессам; Имеет практический опыт: реализации организационно-управленческих решений для формирования сервисной системы обслуживания, разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания;, разработки аналитических решений в области управления предприятиями питания;

4. Объем 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	Организационный раздел. Ознакомление с предприятием. Общая характеристика предприятия (организационно-правовая форма, организационная структура, система управления, конкурентная среда предприятия и конкурентные преимущества)	30
2	Основной (производственный) этап. Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ. Организовать работу трудового коллектива. Оценивать результаты и анализировать ход выполнения работ. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию 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.	352
3	Отчетный этап.	50

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 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	9	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	5	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики.	дифференциров зачет
2	9	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	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.	дифференциров зачет
3	9	Текущий контроль	Защита отчета	1	5	При оценивании учитывается публичная защита по итомам практики	дифференциров зачет
4	9	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	5	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики.	дифференциров зачет
5	9	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	5	Дифференцированный зачет проводится в форме защиты отчета по практике. 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	дифференциров зачет

					практике.	
--	--	--	--	--	-----------	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике. 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	4	5
УК-9	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую деятельность предприятий питания; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений на предприятиях питания			+		
УК-9	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в сфере ресторанного сервиса; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата			+		
УК-9	Имеет практический опыт: анализа, расчета и оценки экономической деятельности предприятий питания			+		
ПК-3	Знает: принципы, последовательность и содержание этапов развития клиентурных отношений			+		
ПК-3	Умеет: проводить анализ и выявлять проблемы и ресурсы развития клиентурных отношений			+		
ПК-3	Имеет практический опыт: установления клиентурных отношений и использования теоретических знаний в практических ситуациях взаимодействия с клиентами			+		
ПК-4	Знает: организационную структуру предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации	+	+	+	+	+
ПК-4	Умеет: обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала;	+		+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала	+	+	+	+	+
ПК-5	Знает: организационную структуру предприятий питания, формы и методы управления предприятиями питания; методы и средства стимулирования персонала и повышения его мотивации			+		
ПК-5	Умеет: обосновывать выбор управленческих решений для предприятий питания; разрабатывать систему стимулирования персонала;			+		
ПК-5	Имеет практический опыт: обоснования выбора управленческих решений; разработки мероприятий по повышению мотивации и стимулирования персонала			+		

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., 2008-2015
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.
3. Физиологические основы организации питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Социал.-культур. сервис и туризм" / Ю. Н. Еремин и др.; Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Издательство Уральского государственного экономического университета, 2006. - 191 с.
4. Тошев А. Д. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие / А. Д. Тошев, Т. А. Пономарева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2010. - 81, [1] с. : ил.

б) дополнительная литература:

1. Европейский гостиничный маркетинг : учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе / Пер. с англ. Е. Ю. Драгныш. - М. : Финансы и статистика, 2002. - 221, [1] с.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Курс «Производственная практика (преддипломная)» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») <https://edu.susu.ru/>

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Деловой протокол и этика на предприятиях общественного питания учеб. пособие для бакалавров направлений 19.03.04 "Технология продукции и организация обществ. питания", 43.03.01 "Сервис" О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и организация обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=459472&query_desc=ровинская
2	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Интегрированные системы управления качеством продуктов и услуг в индустрии питания учебник для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. О. В. Ровинская, Н. В. Андросова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=489883&query_desc=ровинская
3	Методические пособия для самостоятельной	Электронный каталог ЮУрГУ	Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки "Сервис" метод. указания для бакалавров О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг.

работы студента		обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=1762&query_desc=повинская
-----------------	--	--

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
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
ГК "Малахит", ресторан "Green", г.Челябинск	454091, Челябинск, Труда, 153	пароконвектомат, жарочный шкаф, слайсер, ПК