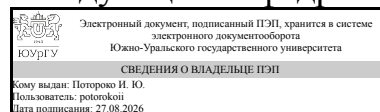


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



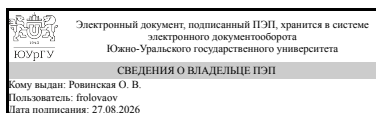
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (сервисная)
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

сервисная

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Приобретение практических навыков и знаний, полученных при теоретическом обучении, на предприятиях общественного питания.

Задачи практики

изучение нормативной и технической документации, изучение и анализирование деятельности предприятия общественного питания по разделам, предусмотренными программой практики.

приобретение опыта и навыков научной и производственной работы посредством участия в производственных процессах;

проведение анализа полученной информации.

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
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знает:нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг Умеет:разрабатывать производственные

	процессы предприятий ресторанного сервиса
	Имеет практический опыт:разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями
	Знает:современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям
ПК-1 Способен к осуществлению деятельности по управлению проектами в сфере сервиса;	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;
	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;
	Знает:основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса
ПК-2 Способен проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса	Умеет:осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса
	Имеет практический опыт:планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Калькулирование и учет на предприятиях питания Правоведение Безопасность продуктов питания Санитария и гигиена питания Неорганическая химия	Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании Прогнозирование и планирование в

Органическая химия Ресторанный сервис Основы проектной деятельности Проектная деятельность Физиология питания	сервисе Технологические процессы в сервисе Перспективы развития ресторанного бизнеса Технология ресторанной продукции Барное дело Технология и организация рабочих процессов на предприятии общественного питания Современные ресурсосберегающие технологии
---	---

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

Дисциплина	Требования
Органическая химия	Знает: теоретические основы традиционных и новых разделов химии и способы их использования при решении конкретных химических и материаловедческих задач Умеет: разрабатывать учебно-методические материалы для реализации образовательных программ различного уровня и направленности, связанных с химией и смежными дисциплинами Имеет практический опыт: организации и проведения учебно-производственного процесса при реализации образовательных программ различного уровня естественнонаучной направленности
Санитария и гигиена питания	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; Умеет: измерять и оценивать параметры производственного климата, уровня запыленности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест; Имеет практический опыт: определения параметров безопасной работы объектов профессиональной деятельности и в чрезвычайных ситуациях;
Правоведение	Знает: источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, международные нормы и нормативно правовые акты Российской Федерации

	Умеет: интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, самостоятельно мыслить, вырабатывать и отстаивать свою позицию в дискуссии, аргументировать ее ссылками на нормативно-правовые акты Имеет практический опыт: применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, ставить перед собой правовые задачи, находить пути их решения; навыками опоры на нормативно-правовые акты при решении жизненно важных проблем
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
Основы проектной деятельности	Знает: современные информационные технологии и программные средства; способы поиска информации по теме исследования; требования информационной библиографического поиска, требования к оформлению научных текстов; - основные приемы и методы поиска и систематизации данных., методы оценки качества оказания услуг предприятий ресторанного сервиса; , основные правила безопасности и охраны труда в сфере ресторанного сервиса, основы планирования ресурсов проекта и

	контроля процесса реализации проекта; приёмы управления проектами деятельности сервисного предприятия; качественные и количественные показатели, характеризующие эффективность проекта. Умеет: применять современные информационные технологии и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; систематизировать и анализировать данные исследований; грамотно оформлять научные тексты; , организовывать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; , соблюдать правила производственной безопасности на предприятиях ресторанного сервиса; обеспечивать безопасность при обслуживании потребителей; , обосновывать решения по проектированию деятельности сервисного предприятия, составлять бизнес-план предприятия, работающего в сфере сервиса; выявлять риски проекта и отклонения в реализации бизнес-планов, планировать ресурсы проектов в сфере сервиса; Имеет практический опыт: навыками использования информационно-коммуникативных технологий, способами поиска и защиты информации; методами анализа и интерпретации данных; навыками участия в исследовательском процессе с использованием программных средств., обеспечения требуемого уровня качества процессов оказания услуг на предприятиях ресторанного сервиса, соблюдения правил и норм охраны труда на производстве и при обслуживании потребителей на предприятиях ресторанного сервиса, составления бизнес-плана проекта, участия в управлении проектами на предприятиях сервиса
Калькулирование и учет на предприятиях питания	Знает: основные нормативно-правовые документы, используемые в ценообразовании на продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана- меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства. , основные нормативно-

	правовые документы, используемые в ценообразовании на 3 продукцию общественного питания; определение норм вложения сырья различных кондиций; правила составления калькуляционных карт на холодные закуски, супы, вторые горячие блюда, мучные хлебобулочные изделия; правила составления плана - меню; правила определения цен на покупные товары реализуемые через буфет; методы калькулирования; правила учета продуктов и готовых изделий на производстве и отчетность работы производства; Умеет: правильно применять Сборник рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда. , правильно применять Сборник рецептов; рассчитывать отходы при холодной, тепловой обработке сырья; рассчитывать потери массы готовых изделий; составлять калькуляционные и технико-технологические карты на новые блюда; Имеет практический опыт: использования нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг., учета затрат на предприятии ресторанного бизнеса
Неорганическая химия	Знает: методы получения, идентификации и исследования свойств веществ (материалов) стандартные методы обработки результатов эксперимента Умеет: планировать эксперимент на основе анализа литературных данных; анализировать и обобщать результаты эксперимента, формулировать выводы Имеет практический опыт: планирования, анализа и обобщения результатов эксперимента
Безопасность продуктов питания	Знает: основные термины и определения в области безопасности продуктов питания по химическим, физическим и микробиологическим показателям; классификацию вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах и сырье; основные физические параметры среды и их критерии безопасности для продовольственного сырья и продуктов питания; Умеет: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности товаров и гигиены питания (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами,

	сертификатами соответствия и др.); осуществлять анализ результатов оценки физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; Имеет практический опыт: организации и проведения экспертизы физико-химических и микробиологических показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; разработки методов идентификации и оценки опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;
Физиология питания	Знает: значение пищевых факторов для нормального функционирования организма человека; - роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов в питании и обмене веществ человека; -научно-обоснованные методики составления рационов для разных групп населения по профессиональному и возрастному признаку; - состояние и перспективы развития физиологии питания, концепцию сбалансированного питания, теории питания здорового и больного человека, особенности строения и физиологическую роль пищевых компонентов; основные теории питания; методы оценки пищевого статуса различных категорий населения; Умеет: управлять и работать с действующими нормативными документами; -разрабатывать и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; , проводить анализ пищевого статуса и использовать полученные знания для составления рационов питания для различных категорий потребителей; Имеет практический опыт: организации технологических процессов производства продукции, обеспечивающих сохранение пищевой и биологической ценности исходного сырья с целью получения высококачественной продукции; критической оценки полученных результатов., критической оценки полученных результатов
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
--	---

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный раздел (ознакомление с планом практики, получение индивидуального задания)	40
2	Основной раздел: 1. Общая характеристика предприятия (организационно-правовая форма, отраслевая принадлежность, структура управления, цели и задачи организации). 2. Нормативно-правовые акты и документы, регламентирующие функционирование организации. 3. Характеристика услуг предприятия и анализ процесса оказания услуг на предприятии общественного питания.	80

	4.Формирование предложений (плана, концепции по совершенствованию процесса оказания услуг на предприятии. 5.Характеристика видов работ, к которым привлекался студент во время прохождения практики.	
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	80
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	16

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением зав. кафедрой от 20.05.2023 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в
1	6	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	5	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям дневник прохождения практики. Максимальная оценка 5 баллов.	дифференциров зачет
2	6	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальная оценка 5 баллов	дифференциров зачет
3	6	Текущий контроль	Защита отчета	1	5	Защита носит публичный характер. Максимальный балл - 5.	дифференциров зачет
4	6	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	5	Студент представляет на проверку выполненное	дифференциров зачет

						индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Максимальная оценка 5 баллов	
5	6	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	5	Дифференцированный зачет выставляется по итогам проверки документов: • Дневник, включая характеристику и фиксацию индивидуального задания. • Отчет А также публичной защиты выполненной работы. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.	дифференцированный зачет

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Предоставление документов по практике, публичная защита выполненной работы

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ KM				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: нормативно-техническую и технологическую документацию предприятий питания; классификацию услуг предприятий питания; формы и методы предоставления сервисных услуг	+			++	
УК-2	Умеет: разрабатывать производственные процессы предприятий ресторанного сервиса	+			++	
УК-2	Имеет практический опыт: разработки и организации процесса оказания различных видов и форм услуг сервисными предприятиями	+			++	
ПК-1	Знает: современные сервисные технологии в процессе предоставления услуг соответствующих современным требованиям		+		++	
ПК-1	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-1	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;			+		++

ПК-2	Знает: основные методы и приемы планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса				+	+	+	+
ПК-2	Умеет: осуществлять управление и контроль деятельности объектов ресторанного сервиса				+	+	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: планирования, организации и координации деятельности объектов ресторанного сервиса				+	+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2
Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1
Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Красностанова, И. Н. Программа учебно-ознакомительной практики [Текст] метод. указания для студентов специальности "Технология продуктов общественного питания" И. Н. Красностанова, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 21, [1] с. табл.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Прогрессивные технологии управления предприятиями общественного питания учеб. пособие для магистрантов направления 19.04.04 "Технология продукции и орг. обществ.

		питания" и др. О. В. Ровинская ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ https://elib.susu.ru/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=491535&query_desc=ровинская
--	--	--

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

Нет

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Паста Бар"	454128, Челябинск, Университетская Набережная, 62, пом.6	Торговый зал
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Мультимедийное оборудование
ООО "Малахит"	454129, Челябинск, Масленникова, 17б	Торговый зал, Производственный цех
ООО "Фирма "Уральские пельмени"	455400, Челябинск, пр Ленина, 66-а	Торговый зал, Производственный цех