ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 27.06.2024

А. Д. Тошев

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики

Практика Производственная практика (преддипломная)
для направления 43.03.01 Сервис
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Ресторанный сервис
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
ЮУрГУ
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Ровинская О. В.
Пользователь: frolovaov
Дата подписания: 27.06.2024

О. В. Ровинская

Челябинск

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
ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает:основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;
	Умеет:организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;
	Имеет практический опыт:в области организации и управления ресторанным предприятием
ПК-5 Способен владеть методами	Знает:основы организации и управления

управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	предприятием ресторанного бизнеса;
	Умеет:организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;
	Имеет практический опыт:в области организации и управления ресторанным предприятием

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Управление персоналом Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания Технология продукции общественного питания Кулинарный и кондитерский дизайн Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах Деловое общение и основы теории коммуникации Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса Технология работы службы питания и напитков Концептуальные решения в ресторанном сервисе История ресторанного дизайна Организация предпринимательской деятельности	

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

Дисциплина	Требования
Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах	Знает: основы организации питания в центрах досуга, основы организации питания в центрахдосуга, особенности питания Умеет: организовать питание в с учетом специфики работы предприятий , организовать питание в зависимости отнациональности Имеет практический опыт: организации производства и обслуживания потребителей в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, организации питания потребителей в

	гостиничных и ресторанных комплексах
Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса	Знает: современное состояние рынка, методику выполнения технологическихрасчетов на основе прогрессивных схеморганизации технологического процесса с учетовтребований рыночной экономики Умеет: пользоваться поисковыми системами, пользоваться справочной и нормативнойлитературой Имеет практический опыт: работы с ПК, организации работы с персоналом
Концептуальные решения в ресторанном сервисе	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питанияресторанного бизнеса, способы осуществления поиска, выбора и использования новойинформации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в областиразвития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питанияресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией, в области анализа и оценки результативности системы контролядеятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологическогопроекта, выполненного проектной организацией
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; Умеет: 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
Деловое общение и основы теории коммуникации	Знает: основы планирования сервиса, основы планирования сервиса Умеет: составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования хозяйственной деятельности сервиса, навыками планирования хозяйственной деятельности сервиса
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, структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологическихпроцессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи технологического и торгового оборудования Умеет: правильно выбратьтехнологическое оборудование и выполнитьрасчет основных технологических процессов,обеспечивать эффективную работу предприятияпитания по производству и реализациипродукции,

	разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используясправочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции; Имеет практический опыт: внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования, расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; внедрения рациональных методов эксплуатации технологического и торгового оборудования;
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
Технология работы службы питания и напитков	Знает: технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания;, технологию организации процесса питания с использованием различныхметодов и подачи блюд и напитков, стандарты организации обслуживания ипродаж в подразделениях службы питания; НТД регламентирующие работу службы питания; Умеет: осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачиблюд и напитков в организациях службы питания, осуществлять планирование потребностей с учетом особенностей работыорганизаций службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживанияпотребителей услуг с использованием различных методов и приемов

	подачиблюд 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 ирегламентов 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
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
Управление персоналом	Знает: требования к организации процесса сервиса, основные источники научно-техническойинформации; отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Умеет: проводить анализ требований потребителя; организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов;, использовать научно-техническуюинформацию, отечественный и зарубежный опытв сервисной деятельности Имеет практический опыт: организации процесса сервиса и подбора необходимых ресурсов и средств, использования научно-технической информации, отечественного изарубежного опыта в сервисной деятельности;использования методов сбора, обработки и анализаинформации в практическойдеятельности
Кулинарный и кондитерский дизайн	Знает: основы общения с потребителем, ихконсультирование по дизайну кулинарных икондитерских изделий, современные тенденции в оформлении, дизайне кулинарных и кондитерских изделий; Умеет: имея практические навыки дизайна,научить слушателей основам дизайна, использовать приемы оформления и дизайна кулинарных и кондитерских изделий; Имеет практический опыт: оформления и дизайна кулинарной продукции, оформления и дизайна

	кулинарных и кондитерских изделий

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 12, часов 432, недель 8.

5. Струкрура 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. Организовать и проводить приготовление блюд. Организация работы производственных цехов Участвовать в планировании основных показателей производства Планировать выполнение работ исполнителями Организовать работу трудового коллектива Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями Вести утвержденную учетно-отчетную документацию Общие компетенции обучения по профессии Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. 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 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 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	10	Промежуточная аттестация	Проверка дневника практики	-	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла- дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному	дифференцирова зачет

						заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	10	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	0,6	6	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Отчет по практике должен быть заверен подписью руководителя практики от организации и печатью организации. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 6 баллов). 6 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия	дифференцированный зачет

						требованиям методических указаний. (максимальное количество 2 балла). 2 балла: отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет не соответствует требованиям методических указаний. Весовой коэффициент мероприятия 0,6. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	10	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	20	При оценивании защиты отчета и дневника практики учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры;	дифференциров зачет

						характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки. Максимальное	

						количество баллов за защиту отчета – 15 баллов. Характеристика руководителя от организации: - 5 баллов – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «отлично». - 4 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «хорошо». - 3 балла – в характеристике руководителя от организации, работа студента оценена на «удовлетворительно». Максимум на защите отчета по практике возможно набрать 20 баллов. На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
4	10	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	10	Студент представляет на проверку выполненное	дифференциров зачет

						индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Выполненное индивидуальное задание оценивается следующим образом: 10 баллов - индивидуальное задание полностью соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 7 баллов - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено в установленные сроки; 4 балла - индивидуальное задание частично соответствует тематике и представлено с нарушением сроков; 0 баллов - индивидуальное задание не соответствует тематике. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
5	10	Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	-	40	Дифференцированный зачет проводится в формате тестирования. Тест содержит 20 вопросов, на прохождение теста студенту дается 1 попытка, ограничение по времени - 20	дифференцированный зачет

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

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. 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
ПК-4	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;	+		+	+	+
ПК-4	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;	+		+	+	+
ПК-4	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанным предприятием	+		+	+	+
ПК-5	Знает: основы организации и управления предприятием ресторанного бизнеса;	+	+		+	+
ПК-5	Умеет: организовывать работу на ресторанном предприятии в соответствии с заданными целями и задачами;	+			+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: в области организации и управления ресторанным предприятием	+	+		+	+

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.

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.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Курс «Производственная практика (преддипломная)» (размещен в СДО «Электронный ЮУрГУ») https://edu.susu.ru/
2. Метод. Преддипл.практ

Электронная учебно-методическая документация

Нет

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