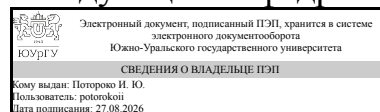


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (ориентированная, цифровая)

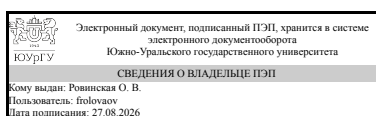
для направления 43.03.01 Сервис

Уровень Бакалавриат **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

ориентированная, цифровая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

1. Закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области цифровых технологий, полученных за время обучения.
2. Приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи практики

- приобретение знаний о существующих информационных технологиях и интеллектуальных системах в общественном питании;
- изучение современных программ и информационных ресурсов, используемых в профессиональной деятельности
- овладение навыками работы с информационными ресурсами и современными программными средствами, используемыми в профессиональной деятельности
- выполнение индивидуального задания.

Краткое содержание практики

В период прохождения практики студенты должны ознакомиться с информационными и цифровыми технологиями на предприятии индустрии питания

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	Знает: методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания
	Умеет: использовать при исследовании систем логистики подходящие

	математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий
	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;
ПК-3 Способен выбирать организационные решения для формирования сервисной системы обслуживания, развития клиентурных отношений	Знает:современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации
	Умеет:использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.
	Имеет практический опыт:использования современных программных средств для решения производственных задач

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.02 Технические средства предприятий сервиса 1.О.18 Цифровые технологии 1.О.23 Документационное обеспечение профессиональной деятельности	1.О.24 Системный анализ в сервисе ФД.01 Перспективы развития ресторанного бизнеса 1.Ф.03 Технологические процессы в сервисе 1.О.29 Проектная деятельность

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

Дисциплина	Требования
1.Ф.02 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
1.О.23 Документационное	Знает: принципы организации процесса

обеспечение профессиональной деятельности	документационного обеспечения управления на предприятии сервиса Умеет: составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий сервиса 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
1.О.18 Цифровые технологии	Знает: различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения основные аспекты проблемы информационной безопасности и защиты информации: основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну; методы защиты информации, современные цифровые технологии , различные программные средства реализации информационных процессов; разновидности и функциональные особенности программного обеспечения вычислительной техники; основы современных технологий решения типовых задач информационного обеспечения Умеет: решать типовые задачи графической обработки (создание и редактирование векторных и растровых графических документов, конвертировать их в различные форматы); создавать электронные презентации, решать производственные задачи с использованием современных цифровых технологий, решать профессиональные задачи на основе современных программных средств Имеет практический опыт: использования вспомогательных программ (файловых менеджеров, архиваторов и др.) в профессиональной деятельности, использования современных цифровых технологий для решения профессиональных задач, использования современных информационных технологий для решения профессиональных задач

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

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)	10
2	Основной раздел (изучение современных программных средств, используемых в деятельности предприятий общественного питания; работа с программными средствами имеющимися в распоряжении кафедры и/или в открытом доступе)	40
3	Основной раздел (выполнение индивидуального задания)	48
4	Заключительный раздел (оформление отчетных документов)	10

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	4	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	5	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям дневник прохождения практики. Максимальная оценка 5 баллов.	дифференцированный зачет
2	4	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	Проводится проверка содержания и оформления отчета по	дифференцированный зачет

						практике. Максимальная оценка 5 баллов	
3	4	Текущий контроль	Защита отчета	1	5	Защита носит публичный характер. Максимальный балл - 5.	дифференцированный зачет
4	4	Текущий контроль	Индивидуальное задание	1	5	Студент представляет на проверку выполненное индивидуальное задание при защите отчета и дневника практики. Максимальная оценка 5 баллов	дифференцированный зачет
5	4	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	№ КМ				
		1	2	3	4	5
ОПК-1	Знает: методологию системного анализа при соответствующих исследованиях систем логистики ; принципы организации процесса документационного обеспечения управления на предприятии общественного питания	+	+	+	+	+
ОПК-1	Умеет: использовать при исследовании систем логистики подходящие математические методы системного анализа, системного принятия решений ; - составлять типовые документы, образующиеся в деятельности предприятий	+	+	+	+	+
ОПК-1	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;				
ПК-3	Знает: современные программные и технические средства реализации технологий передачи, хранения и обработки информации	+		++	
ПК-3	Умеет: использовать современные информационные технологии и технические средства для решения практических задач.	+		++	
ПК-3	Имеет практический опыт: использования современных программных средств для решения производственных задач	+		++	

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	Электронный	Прогрессивные технологии управления предприятиями

литература	каталог ЮУрГУ	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
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Мультимедийное оборудование