



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУ-
ТИС»

Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.
с изм. Протокол № 4/1
от 27 ноября 2020 г

Утверждаю

Ректор



А. А. Федулин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(Проектно-технологическая практика)

основной образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2021

Разработчики:

| должность | подпись | ученая степень и звание, ФИО |
|---------------|---------|---|
| <i>Доцент</i> | | <i>К.т.н., доцент Султаева Н.Л.</i> |

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП:

| должность | подпись | ученая степень и звание, ФИО |
|---------------|---------|---|
| <i>Доцент</i> | | <i>К.т.н., доцент Султаева Н.Л.</i> |

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

| наименование факультета | номер и дата протокола |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <i>Высшая школа сервиса</i> | <i>№ 1 от 29 сентября 2020 г.</i> |

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной/ ресторанной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Программа производственной практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Цель прохождения производственной практики – овладение и закрепление профессиональными умениями и навыками организационно-управленческой и проектной деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - учебного гостиничного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа, во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, горничная, швейцар, портье, консьерж и других профессий ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства.

Производственная практика базируется на знании следующих дисциплин ОПОП: Основы ресторанного сервиса, Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2) в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК УВ-1) в части:



ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;

ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК УВ-2) в части:

ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК УВ-3) в части:

ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением с организацией работы гостиничного предприятия и/или предприятия ресторанной деятельности: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции; овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного/ресторанного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами; овладением методами опроса гостей; овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач при осуществлении деятельности гостиничного/ресторанного предприятия по продвижению и реализации услуг; организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного/ресторанного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности, освоение профессиями индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Общая трудоемкость производственной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), из них: в 4 семестре – 4 зачетные единицы (144 часов), в 5 семестре – 4 зачетные единицы (144 часа).

Для заочной формы обучения производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре продолжительностью 4 недели.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачета в 4, 5 семестрах для очной формы обучения, в 6 семестре – для заочной формы обучения, включающих защиту отчетов по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта, а также при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.



2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| № пп | Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции) |
|------|---|---|
| 1. | 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 в части: УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. |
| 2. | ПК УВ-1 | Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части: ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование; ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции. |
| 3. | ПК УВ-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части: ПК УВ-2.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; ПК УВ-2.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса. |
| 4. | ПК УВ-3 | Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части: ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере; ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии. |

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик 4 семестр



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|--|
| 1 | История (история России, всеобщая история) | 5-7 | Иностранный язык |
| 1 | Философия | 5 | Инновации в профессиональной деятельности |
| 1-4 | Иностранный язык | 5,6 | Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 1,2 | Физическая культура и спорт | 6 | Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле |
| 1 | Право | 7 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| 1 | Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле | 5,6 | Формирование ресторанного продукта |
| 2 | Безопасность жизнедеятельности | 7,8 | Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы |
| 1,2 | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела | 6,7 | Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса |
| 2 | Менеджмент | 5,6 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 2,3 | Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле | 5-7 | Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы |
| 2,3 | Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле | 5-7 | Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности |
| 2-4 | Информационное обеспечение профессиональной деятельности | 5-8 | Технология работы службы питания и напитков (F&B) |
| 3,4 | Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 5-8 | Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|--|
| 4 | Маркетинг | 5 | Проектно-технологическая практика |
| 4 | Социально-экономическая статистика и статистика туризма | 6,7 | Организационно-управленческая практика |
| 1 | Основы ресторанного сервиса | 8 | Преддипломная практика |
| 1,2 | Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса | | |
| 3 | Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности | | |
| 1,2 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 1 | Введение в технологию обслуживания | | |
| 3,4 | Формирование ресторанного продукта | | |
| 1-4 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 3,4 | Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП | | |
| 3,4 | Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания | | |
| 3 | Проектная деятельность | | |
| 2,3 | Ознакомительная практика | | |

5 семестр



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|--|
| 1 | История (история России, всеобщая история) | 6,7 | Иностранный язык |
| 1 | Философия | 6 | Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 1-5 | Иностранный язык | 6 | Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле |
| 1,2 | Физическая культура и спорт | 7 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| 1 | Право | 6 | Формирование ресторанного продукта |
| 1 | Сервисная деятельность в гостиничном и ресторанном деле | 7,8 | Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы |
| 2 | Безопасность жизнедеятельности | 6,7 | Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса |
| 1,2 | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела | 6 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту |
| 2 | Менеджмент | 6,7 | Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы |
| 2,3 | Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле | 6,7 | Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности |
| 2,3 | Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле | 6-8 | Технология работы службы питания и напитков (F&B) |
| 2-4 | Информационное обеспечение профессиональной деятельности | 6-8 | Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности |
| 3,4 | Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | 6,7 | Организационно-управленческая практика |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 4 | Маркетинг | 8 | Преддипломная практика |
| 4 | Социально-экономическая статистика и статистика туризма | | |
| 5 | Инновации в профессиональной деятельности | | |
| 5 | Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания | | |
| 1 | Основы ресторанного сервиса | | |
| 1,2 | Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса | | |
| 3 | Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности | | |
| 5 | Формирование ресторанного продукта | | |
| 1,2 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 1 | Введение в технологию обслуживания | | |
| 3,4 | Формирование ресторанного продукта | | |
| 1-5 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 3,4 | Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП | | |
| 3,4 | Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания | | |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 5 | Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы | | |
| 5 | Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности | | |
| 5 | Технология работы службы питания и напитков (F&B) | | |
| 5 | Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности | | |
| 3 | Проектная деятельность | | |
| 2,3 | Ознакомительная практика | | |
| 4 | Проектно-технологическая практика | | |

6 семестр – заочная форма обучения

| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---|
| 1 | История (история России, всеобщая история) | 7 | Иностранный язык |
| 1 | Философия | 8 | Правовое обеспечение профессиональной деятельности |
| 1-6 | Иностранный язык | 7 | Формирование ресторанного продукта |
| 1,2 | Физическая культура и спорт | 8,9 | Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|---|----------------|--|
| 1 | Право | 7,8 | Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса |
| 1 | Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания | 7,8 | Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы |
| 3 | Безопасность жизнедеятельности | 7,8 | Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности |
| 2,3 | Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела | 7-9 | Технология работы службы питания и напитков (F&B) |
| 2 | Менеджмент | 7-9 | Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности |
| 2,3 | Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле | 8 | Организационно-управленческая практика |
| 2,3 | Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле | 9 | Преддипломная практика |
| 2-4 | Информационное обеспечение профессиональной деятельности | | |
| 5,6 | Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | | |
| 4 | Маркетинг | | |
| 4 | Социально-экономическая статистика и статистика туризма | | |
| 6 | Инновации в профессиональной деятельности | | |
| 5,6 | Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного | | |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| | питания | | |
| 6 | Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле | | |
| 1 | Основы ресторанного сервиса | | |
| 1,2 | технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса | | |
| 4 | Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности | | |
| 4-6 | Формирование ресторанного продукта | | |
| 1-6 | Элективные дисциплины по физической культуре и спорту | | |
| 4,5 | Систем обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП | | |
| 4,5 | Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания | | |
| 6 | Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы | | |
| 6 | Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности | | |
| 6 | Технология работы службы питания и напитков (F&B) | | |
| 6 | Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности | | |
| 1 | Введение в технологию обслуживания | | |



| Номер семестра | Предшествующие дисциплины и виды практик | Номер семестра | Последующие дисциплины и виды практик |
|----------------|--|----------------|---------------------------------------|
| 2 | Проектная деятельность | | |
| 3 | Ознакомительная практика | | |

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы

| Номер курса | Номер семестра | Объем в зачетных единицах | Продолжительность практики |
|--|----------------|---------------------------|--|
| | | | В академических часах, в том числе практическая подготовка |
| очная форма обучения | | | |
| 2 | 4 | 4 | 144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч. |
| 3 | 5 | 4 | 144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч. |
| Итого по очной форме обучения | | | 288 |
| заочная форма обучения | | | |
| 3 | 6 | 8 | 288 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 284 ак.ч. |
| Итого по заочной форме обучения | | | 288 |

5. Содержание и формы отчетности по практике

5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

А) при прохождении практики в гостиничном предприятии

| Номер недели семестра о(заоч) | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|----------------------------------|-------------------------------|--|--|
| | | | |
| 1-9/4(32/4) | Исследовательский | навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия | 87 |
| 10-17/4(33/4) | | навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия | 89 |
| 18/4 | Защита отчета | | 2 |
| 1-9/5(33/6) | Проектно-аналитический | навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг и их эффективность | 55 |
| 10-17/5(33/6) | | навыки проектирования новых гостинич- | 53 |



| Номер недели семестра о(заоч) | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|----------------------------------|-------------------------------|--|--|
| | | | |
| | | ных услуг | |
| 18/5 | Защита отчета | | 2 |

**Б) при прохождении практики на предприятии общественного питания
4,5 семестры**

| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|-----------------------|-------------------------------|--|--|
| | | | |
| | | | |



| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|-----------------------|-------------------------------|--|--|
| | | | |
| 1/4 | Введение | ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики (место проведения - Кабинет «Технологии продукции общественного питания») | 11 |
| 2-8/4 | Характеристика предприятия | ознакомление с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания: справочником работника общественного питания, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, должностными инструкциями и т.п. (вкл. ознакомительную лекцию и инструктаж). Место проведения - Кабинет «Технологии продукции общественного питания» | 15 |
| 9-17/4 | Технологический раздел | Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями | 59 |



| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|-----------------------|-------------------------------|---|--|
| | | | |
| | | работы отдельных цехов и участков | |
| 9-18/4 | | Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации, защита отчета | 59 |
| | Итого | | 144 |
| 10/5 | Организационный раздел | Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков | 83 |
| 1-17/5 | | Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации | 47 |



| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|-----------------------|---|---|--|
| | | | |
| 17-18/5 | Заключение; Подготовка отчетов по практике | способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде | 10 |
| 18/5 | Защита отчетов по практике | | 4 |
| | Итого: | | 144 |

6 семестр – заочная форма обучения

| номер недели | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|--------------|-------------------------------|--|--|
|--------------|-------------------------------|--|--|



| | | | |
|--------|----------------------------|--|----|
| | | | |
| 1/6 | Введение | ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики (место проведения - Кабинет «Технологии продукции общественного питания») | 6 |
| 2-8/6 | Характеристика предприятия | работа с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания: справочником работника общественного питания, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, должностными инструкциями и т.п. | 50 |
| 9-17/6 | Технологический раздел | Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков | 50 |
| 9-18/6 | | Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой | 50 |



| Номер недели семестра | Наименование раздела практики | Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения |
|-----------------------|---|---|--|
| | | | |
| | | продукции, ее реализации, защита отчета | |
| 9-17/6 | Организационный раздел | Организационно-правовая форма, структура управления предприятием общественного питания ; особенности работы отдельных цехов и участков, организация снабжения, производства и обслуживания на предприятии | 50 |
| 9-18/6 | | Получение практических навыков организации производства и обслуживания | 68 |
| 17-18/6 | Заключение; Подготовка отчетов по практике | способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде | 8 |
| 18/6 | Защита отчетов по практике | | 6 |
| | Итого: | | 288 |

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1а Наименование раздела практики Исследовательский (4,5 семестры) при прохождении практики в гостиничном предприятии

| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|---|---|---|--|--|---|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия | представление краткой характеристики объекта прохождения практики | 44 | п | Отчет в электронной и письменной форме | 1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гостиницы: номерной фонд, основные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг. | 4 нед |
| | описание факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также возможностей и угроз гостиничного предприятия | 44 | п | Отчет в электронной и письменной форме | | Конец 5ой недели практики |
| навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей | описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей | 44 | п | Отчет в электронной и письменной форме | | Конец 1ой недели практики |



| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|--|---|--|--|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| гостиничного предприятия | анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы | 46 | п | Отчет в электронной и письменной форме | 2. Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики. 3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб. 4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиницы (сильные и слабые стороны). К отчету прилагаются: рекламные материалы, где | Конец 17ой недели практики |



| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|---------|---|--|------------------------------|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| | | | | | проходила практика, структура управления организацией. | |

5.2.1 б Характеристика предприятия, технологический, организационный разделы (при прохождении практики в службе питания гостиницы/ предприятии питания)

При прохождении практики на предприятии общественного питания 4,5 семестры – очная форма обучения, 6 семестр – заочная форма обучения

| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | во часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|---------|---|--|------------------------------|--|--|
| | | | Форма контроля | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | | |



| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
|--|--|----|--|---------------|---|--|
| Организационно-управленческая, проектная | Получение задания; ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики | 8 | Собеседование | | Подпись в журнале инструктажа по практике | 1 неделя практик |
| | Ознакомление с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания, составление схемы технологического процесса на предприятии питания | 30 | Проверка соответствующего раздела отчета | | | 1-4 неделя практики |
| | Изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии, проверка соответствия медицинских книжек персонала требованиям | 6 | Собеседование | | Полное описание аспектов работы предприятия питания | 1-4 неделя практики |
| | Ознакомление со структурой предприятия и составление плана-размещения оборудования произ- | 50 | Проверка соответст- | Собеседование | Полное описание аспектов работы предприятия питания | 2-7 недели практики |



| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|--|---|--|------------------------------|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| | водственных цехов, технологических схем сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, потребителей и персонала, чистой и использованной посуды, отходов; складских, административно-бытовых и торговых помещений | | вующего раздела отчета | | | |
| | Изучение организации работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицегаельевого, горячего, холодного, кондитерского и т.д. Получение навыков организации снабжения, производства полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, отпуска и реализации продукции. Планиро- | 70 | | | | 8-17 недели практики |



| Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий | | | |
|--|---|---|--|------------------------------|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| | вание меню | | | | | |
| | Изучение организации обслуживания и торговой деятельности предприятия питания | 70 | | | | 14 неделя практики 4-6 сем. |
| | Подготовка и защита отчетов по практике | 54 | | | | 18 нед 4-6 сем |
| Итого | | 288 | | | | |



5.2.2 Наименование раздела практики «Проектно-аналитический» (6 семестр – заочная форма обучения). при прохождении практики в гостиничном предприятии

| Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий | | | |
|---|---|---|---|--|--|---|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | Требования к содержанию отчетных материалов |
| описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей | Изучить и проанализировать стандарт работы персонала предприятия согласно индивидуальному заданию | 28 | п | Отчет в электронной и письменной форме | 1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей. 2. Оценочные листы по форме протоколов обследования 3. Описание стандартов, которыми руководству- | Сроки предоставления отчетных материалов |
| | Провести балльную оценку определенной категории персонала и сделать выводы о соответствии предъявляемым системой классификации требованиям ¹ | 28 | п | Отчет в электронной и письменной форме | | Конiec 3ой недели практики 6 семестр |
| анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы | описание стандартов к руководству служб гостиничного предприятия | 27 | п | Отчет в электронной и письменной форме | | Конiec 8 ой недели практики 6 сем |
| | | | | | Конiec 10 ой недели практики 6 сем | |

¹ Приложение 8к Приказу Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями".



| Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий | | | |
|---|--|---|---|--|--|--|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки предоставления отчетных материалов |
| | анализ возможностей и особенностей применения инновационных технологий и процессов в деятельности гостиничного предприятия – места прохождения практики. | 27 | п | Отчет в электронной и письменной форме | ются службы места прохождения практики. 4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых. 5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологий работ. К отчету прилагаются: фотографии места про- | Конец 17ой недели практики 6,7 сем. (8 нед 8 сем.) |



| Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ | Задание | Количество часов, отводимых на выполнение задания | Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий | | | |
|---|---------|---|---|------------------------------|---|---|
| | | | Форма контроля (п/у) | Вид контрольного мероприятия | Требования к отчетным материалам по практике | |
| | | | | | Требования к содержанию отчетных материалов | Сроки представления отчетных материалов |
| | | | | | хождения практики, номерного фонда и его оборудования, выдержки обязанностей работников из внутренних стандартов служб гостиничного предприятия при их наличии. | |



6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| № пп | Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции | Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции) | Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции) | В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен: | | |
|------|---|--|--|---|-------|---------|
| | | | | знать | уметь | владеть |
| | | | | | | |



| | | | | | | |
|---|------|--|---|--|---|---|
| 1 | УК-2 | <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:</p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> | <p>1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический»</p> | <p>теоретические основы гостиничной деятельности</p> | <p>выявлять потребности потребителя, работать в контактной зоне как сфере реализации сервисной деятельности</p> | <p>навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения</p> |
|---|------|--|---|--|---|---|



| | | | | | | |
|---|---------|--|--|--|--|--|
| 2 | ПК УВ-1 | <p>Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:</p> <p>ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;</p> <p>ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.</p> | <p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»</p> | <p>организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения</p> | <p>обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов</p> | <p>навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p> |
|---|---------|--|--|--|--|--|



| | | | | | | |
|---|---------|--|---|--|--|--|
| 3 | ПК УВ-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части: ПК УВ-2.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; ПК УВ-2.2 – Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса. | 1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический» | теоретические основы проектирования гостиничной деятельности | применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей | методами проектирования в гостиничной деятельности |
|---|---------|--|---|--|--|--|



| | | | | | | |
|---|---------|---|--|--|---|---|
| 4 | ПК УВ-3 | Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части: ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере; ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии. | 2. Технологический раздел 3. Организационный раздел | технологические процессы производства продукции питания, ресурсосберегающее производство продукции общественного питания | организовывать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование для конкретного предприятия, | навыками кулинарной обработки пищевых продуктов, организации процессов производства продукции общественного питания |
|---|---------|---|--|--|---|---|

6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по производственной практике и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно балльно-рейтинговой технологии, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-50

Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-50

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 4 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

| | | | | |
|--|-----------------------|------------------|--------------------------------|-----------------|
| Баллы за семестр (семестровый рейтинг по | Автоматическая оценка | Баллы за зачет** | Итоговая сумма баллов в ведом- | Итоговая оценка |
| | зачет с оценкой | | | |



| практике) | | | мости | |
|------------|-----------------------|------|-------------|--|
| 90-100* | 5 (отлично) | - | 90-100 | 5 (отлично) |
| 71-89* | 4 (хорошо) | - | 71-89 | 4 (хорошо) |
| 51-70* | 3 (удовлетворительно) | - | 51-70 | 3 (удовлетворительно) |
| 41-50* | допуск к зачету | 0-10 | 51 41-50 | 3 (удовлетворительно) 2 (неудовлетворительно) |
| 40 и менее | недопуск к зачету | - | 40 и менее | 2 (неудовлетворительно) |

*при условии выполнения всех заданий текущего контроля

** зачет сдается только теми студентами, которые набрали 41-50 баллов

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50 – максимально собран актуальный материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены разделы отчета (характеристики предприятия, технологического, исследовательского).

Вторая «контрольная точка» – 0-50 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлены разделы отчета (организационного, проектно-аналитического).

Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 51 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

| Номер семестра | Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части) | Вид и содержание контрольного задания | Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи |
|----------------|---|---------------------------------------|--|
| 4,5 | Исследовательский | Отчетные материалы в письменной форме | 1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гос- |



| | | | |
|-----|--|---------------------------------------|--|
| | | | <p>тиничности: номерной фонд, основные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.</p> <p>2. Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики.</p> <p>3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб.</p> <p>4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиничности (сильные и слабые стороны).</p> <p>К отчету прилагаются: рекламные материалы, где проходила практика, структура управления организацией.</p> |
| 4,5 | Характеристика предприятия питания, технологический раздел | Отчетные материалы в письменной форме | <p>1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности, функциональные группы помещений, характеристика типа и класса (при наличии) предприятия питания, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.</p> <p>2. Описание факторов внутренней и внешней среды предприятия питания, анализ конкуренции и конкурентов.</p> <p>3. Описание меню, анализ структуры блюд, закусок, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, карты вин, карты напитков. Соответствие ассортимента продукции и услуг типу и классу предпри-</p> |



| | | | |
|---|------------------------|---|---|
| | | | ятия. К отчету прилагаются: рекламные материалы, где проходила практика, структура управления организацией. |
| 6 | Проектно-аналитический | Отчет в электронной и письменной форме | <ol style="list-style-type: none">1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей.2. Оценочные листы по форме протоколов обследования3. Описание стандартов, которыми руководствуются службы места прохождения практики.4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых.5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологических работ. К отчету прилагаются: фотографии места прохождения практики, номерного фонда и его оборудования, выдержки обязанностей работников из внутренних стандартов служб гостиничного предприятия при их наличии. |
| 6 | Организационный раздел | Отчет в электронной и письменной формах | <ol style="list-style-type: none">1. Характеристика организационно-правовой формы и структуры управления предприятием питания (схема структуры управления и подчиненности звеньев).2. Анализ организации снабжения, наличие перечня поставщиков.3. Организация производства (по цехам). Характеристика структуры производства. План-меню, работа подразде- |



| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | лений в формировании объема продаж. Меню. Как инструмент продаж, его планирование. 4. Характеристика оборудования, план-схема расположения технологического оборудования в основном производственном помещении. 5. Организация обслуживания: обслуживание в зале, выездное, банкетное обслуживание, room service, кейтеринг. Способы расчета с потребителями. Организация рекламной деятельности |
|--|--|--|--|

6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».



1. Сервисная деятельность: Учебник. Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. - М.: НИЦ Инфра-М, - 2018 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/967867>
2. Актуальные проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства [Электронный ресурс]: сборник научных трудов по материалам X международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе». – СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2014. – 159 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/535340>
3. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. <http://znanium.com/catalog/product/968928>
4. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>
5. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - ЭБС Znanium.com Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430064>
6. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=389895>
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013. - 212 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
8. Технология продуктов общественного питания: [Электронный ресурс] Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. Режим доступа: <http://www.znanium.com/catalog.php?bookinfo=261674>

Рекомендуемый перечень журналов:

1. «Отель»;
2. «Гостиницы и рестораны»;
3. «Гостиничное дело»;
4. «Стандарт 5 звезд»;
5. «Пять звезд»;
6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
7. «Курортные ведомости»;
8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education.

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников права других правовых систем, российского права («Консультант Плюс», «Гарант»), законодательства других государств, а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- база данных Единого государственного реестра юридических лиц Федеральной налоговой службы РФ <http://egrul.nalog.ru/fns/index.php>



- сервер «Российской газеты» www.rg.ru

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <http://www.izak.ru>

- Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>

- HotelStat.ru – информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации. URL:<http://www.hotelstat.ru/documents>

- Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <http://hotelier.pro/>

7.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).

1. MS Office версии не ниже 2007 (Word, Exel)

2. Автоматизированные системы управления средством размещения, используемые организацией - базой практики.

8. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики:

| Разделы практики | Способы проведения практики (стационарная/выездная) | Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения | Вид и/или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ |
|------------------------|---|---|---|
| Исследовательский | стационарная / выездная | Для проведения производственной практики студенту необходимо наличие помещения, оснащенного компьютерным оборудованием с выходом в Интернет и предустановленным пакетом MS Office версии не ниже 2007 | Предприятие гостиничной индустрии Читальный зал НТБ университета. Библиотечные ресурсы общедоступных библиотек. |
| Проектно-аналитический | стационарная / выездная | Для проведения производственной практики студенту необходимо наличие помещения, оснащенного компью- | Предприятие гостиничной индустрии Читальный зал НТБ университета. Библиотечные ресурсы общедоступных библиотек. |



| | | | |
|--|----------------------------|--|--|
| | | терным оборудова- нием с выходом в Интернет и предус- тановленным паке- том MS Office вер- сии не ниже 2007 | |
| Технологический, организационный разделы | стационарная / выездная | электрическая кон- векционная печь пароконвекционная печь «Smeg» расстоечная камера посудомоечная ма- шина «Simens» мармит передвиж- ной фритюрница мясорубка электри- ческая миксер шкафы-купе нержа- вевые столы рабочие не- ржавеющие плиты электриче- ские универсальный при- вод с насадками посуда определитель влаж- ности в продуктах питания АПП-1 весы электронные лабораторные 0,01 г холодильные шка- фы посуда и инвентарь для проведения фи- зико-химических анализов: пипетки, колбы конические, широкогорлые ста- канчики, цилиндры | Кабинет технологии продукции общест- венного питания ос- нащен следующим специализированным оборудованием: Действующие пред- приятия обществен- ного питания, обору- дованные основными видами механиче- ского, теплового, хо- лодильного, весоиз- мерительного и вспомогательного оборудования раз- личных производст- венных цехов и дру- гих помещений. |



Приложения

Образец титульного листа отчета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Высшая школа сервиса

ОТЧЕТ
по производственной практике

Студента (ки)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес

Курс _____; Группа _____

База проведения практики _____

Руководитель практики от
предприятия:

(Ф.И.О., должность)

МП

«__» _____ 201 г.

защищено с оценкой _____

Руководитель практики от кафедры

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание)

Москва 201 г.



План-график производственной (проектно-технологической) практики

Производственная практика в 4-м (144 часа), 5-м семестрах (144 часа) для очной формы обучения и в 6 семестре (288 часов) для заочной формы обучения включает следующие виды работ:

| № | Запланированные виды работы | Срок выполнения | Отметка руководителя/ руководителей о выполнении |
|----|-----------------------------|-----------------|--|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| 6. | | | |
| | | | |
| | | | |

Подпись обучающегося _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от университета _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от организации _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.



Рекомендуемая форма

**Отзыв руководителя производственной практики от предприятия
ОТЗЫВ**

о прохождении учебной практики студента ___ курса Высшей школы сер-
виса, направление 43.03.03

ФИО

В период с _____ по _____ студент _____ про-
ходил производственную практику в (*указать конкретные подразделения
предприятия и в качестве кого: стажера, штатная долж-
ность*) _____

Отношение практиканта к выполняемой работе, степень выполнения
поручений, качественный уровень и степень подготовленности студента к
самостоятельному выполнению отдельных заданий:

Дисциплинированность и деловые качества, которые проявил сту-
дент во время практики

Краткая оценка качества и полноты, данных собранных студентом в
период практики

Умение контактировать с клиентами, сотрудниками, руководством органи-
зации

Наличие отрицательных черт, действий, проявлений, характеризую-
щих студента с негативной стороны в период прохождения практики:

По итогам производственной практики заслуживает (*положитель-
ной, отрицательной*) _____ оценки

Руководитель практики _____
(подпись) (должность, расшифровка подписи)

«___» _____ 201 г МП

(2-ой лист отчета после титульного листа)

СОДЕРЖАНИЕ

1. План-график практики
2. Отзыв о прохождении практики
3. Отчет о прохождении практики
4. Приложения

Примечание:

Нумерация страниц отчета должна быть сквозной, учитывая и приложения, первым считается титульный лист, но на нем номер не проставляется, порядковый номер 2 ставится на листе Содержание

Текст оформляется по ширине листа, 14 кеглем Times New Roman. Интервал по тексту 1,5.

После введения, основной части и заключения точка не ставится.

Договор на прохождение производственной практики студент получает за месяц до начала практики на кафедре сервисного инжиниринга, подписывает на месте прохождения практики и за 2 недели до начала практики сдает руководителю профиля Ресторанный бизнес ОПОП Гостиничное дело.



Структура отчета по производственной практике

(наименование организации)

в период с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Введение

(время, место, наименование организации, где студент проходил практику, в каком качестве работал студент, какие работы выполнены студентом, задачи стоящие перед студентом непосредственно в процессе прохождения практики и пути их достижения). – 1,5 – 3 листа.

Основная часть

При прохождении производственной практики в средстве размещения:

Изучение разновидностей индивидуальных и коллективных средств размещения, описание объекта прохождения практики обучающегося, описание нормативных внешних и внутренних документов, которыми руководствуется гостиничное предприятие в своей деятельности, описание рынка деятельности (целевого клиента), систематизация собранных на месте практики материалов обучающимся. изучение структуры гостиничного предприятия, его основных и вспомогательных служб, изучение процесса коммуникации между подразделениями, описание номерного фонда гостиницы, анализ стандартов работы служб гостиничного предприятия, сбор информации о посетителях гостиничного предприятия, цели визита и продолжительности.

При прохождении производственной практики на предприятии общественного питания:

Характеристика предприятия общественного питания в целом и с особенности работы отдельных цехов и участков; тип и класс предприятия питания, режим работы, специализация кухни, описание нормативных внешних и внутренних документов, которыми руководствуется предприятие в своей деятельности, описание рынка деятельности (целевого клиента), систематизация собранных на месте практики материалов обучающимся, изучение оргструктуры предприятия, изучение процесса коммуникации между подразделениями, организация складского хозяйства, производства и обслуживания.

Заключение

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности организации- места прохождения практики, освещение причин их возникновения и способов решения, предложения по совершенствованию деятельности и др.). Студент обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько практика способствовала углублению и закреплению теоретических знаний об изученных понятиях и различных отраслях профессиональной деятельности, овладению практическими навыками работы. Указывает, что нового он узнал в результате прохождения практики, какую пользу она принесла, какие трудности встретились в работе, а также свое мнение о возможном улучшении деятельности организации, практические рекомендации. Объем заключения – 1,5 – 3 листа.