

Аннотации программы практик **Аннотация учебной практики**

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная практика.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части программы.

Учебная практика (ознакомительная) для студентов является составной частью основной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес».

Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников гостиничной и ресторанной индустрии, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности, осознанию себя, как компетентного специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий.

Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения. Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами.

Данный вид практики направлен на ознакомление и изучение организации деятельности служб гостиничного или ресторанного предприятия. Этот вид занятий позволяет заложить основы формирования (начать формирование) у студентов навыков практической деятельности.

Учебная практика проводится на базе лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС» или соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» – учебного гостиничного/ ресторанного предприятия, а также в форме ознакомительных экскурсий на предприятия общественного питания различных форм собственности, занимающиеся производством и реализацией кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий.

Основными задачами учебной практики (дискретной) являются: формирование у студентов понимание особенностей функционирования служб гостиничного предприятия; организации работы складской группы, производства, обслуживания предприятия общественного питания, получение обучающимися информации о будущей профессиональной деятельности; выработка первоначальных профессиональных умений, навыков; получение навыков работы при работе с клиентами и процессами внутри гостиницы и предприятия питания; повышение мотивации к профессиональной деятельности; формирование у студентов платформы для последующего усвоения совокупности сложных знаний по отраслевым и специальным дисциплинам, изучаемым на старших курсах и их эффективного применения в будущем на практике.

Учебная практика (ознакомительная) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин как: Сервис дизайн, технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, иностранный язык, основы ресторанного сервиса.

Учебная практика направлена на формирование следующих компетенций:

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 управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6) в части:

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;

УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные периоды с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения;

УК-6.3. Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста.

Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1) в части:

ОПК-1.1 – Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 – Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.3 – Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Учебная практика входит в блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанный бизнес» является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 зачетных единиц, 288 часов. Проводится на 1 курсе во 2 семестре продолжительностью 18 недель и на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета с оценкой.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики и изучении отраслевых дисциплин.

Аннотация производственной 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/ ресторанный деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части 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» -

лаборатории производства кулинарной продукции, 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 профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Сервис дизайн, Стандартизация и управление качеством, 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-7) в части:

ПК-7.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;

ПК-7.2 – 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-8) в части:

ПК-8.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;

ПК-8.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК-9) в части:

ПК-9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК-9.2 – 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 туризма и гостеприимства, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта, а также при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

Аннотация производственной практики

Вид практики: производственная.

Тип практики:

- организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения ресторанной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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

Производственная практика проводится стационарным и выездным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - лаборатории производства кулинарной продукции, учебного ресторанного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа.

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК-10 – способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:

ПК-10.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК-10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК-10.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы предприятия питания: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- эффективной организацией продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;
- овладением приёмами наблюдения за деятельностью персонала предприятия питания при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнёрами;
- овладением методами опроса гостей;
- выявлением проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями ресторанной деятельности; изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания,
- анализом внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения предприятиями ресторанной деятельности
- освоение профессией индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе поискового научно-исследовательского характера. Общая трудоёмкость производственной практики составляет:

8 зачетных единиц, 288 часов - организационно-управленческая практика, проходит в 6,7 семестрах для очной формы обучения, в 8 семестре – для заочной формы обучения.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачёта в 6,7 семестрах для очной формы обучения, в 8 семестре – для заочной формы обучения, включающих защиту отчётов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Формирование ресторанного продукта, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, а также при подготовке ВКР.

Аннотация преддипломной практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики преддипломная практика.

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика – это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к вариативной части программы.

Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыков организационно-управленческой и проектной деятельности в гостеприимстве и ресторанном бизнесе, освоение профессией индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства и питания, в том числе зарубежных) или стационарным способом (на базе высших школ, научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»), во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, менеджер зала, горничная; швейцар; порттье; консьерж и других профессий индустрии гостеприимства и питания.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП: Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Сервис дизайн, Стандартизация и управление качеством, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Технология работы службы питания и напитков (F&V), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Маркетинг, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК-7) в части:

ПК-7.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирать технологическое оборудование;

ПК-7.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.

Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии (ПК-9) в части:

ПК-9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;

ПК-9.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК-10) в части:

ПК-10.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК-10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК-10.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.

Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм ресторанных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов ресторанного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации ресторанного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства и питания.

Преддипломная практика может проходить на предприятиях ресторанного бизнеса. В зависимости от темы выпускной квалификационной работы определяется конкретная форма практики: комплексная - для бакалаврского проекта по разработке проектов

(реконструкции) предприятий общественного питания, маркетинговая и научно-исследовательская - для бакалаврских работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания, туризма и сервиса.

Преддипломная практика представляет собой исследование организации работы предприятия общественного питания и технологий производства продукции общественного питания с использованием методов проектирования, анализа, наблюдения, опроса, обработки и интерпретации информации.

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

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре для очной формы обучения, в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.