

Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
 «РГУТИС»
 Протокол № 04 от «31» октября 2023 г.

Утверждаю:

Ректор А.А. Федулин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Организационно-управленческая 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: 2024

Разработчики:


должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент</i>	<i>К.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики согласована и одобрена директором ООП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент</i>	<i>К.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование факультета	номер и дата протокола
<i>Высшая школа сервиса</i>	<i>№ 6 от «30» октября 2023 г.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 2 из 5</i>

1. Аннотация программы 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 гостиничной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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 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, 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:

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 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.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	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



**3. Место практики в структуре ОПОП:
6,7 семестр**

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1,2	История России	7	Иностранный язык
1-6	Иностранный язык	7	Инновации в профессиональной деятельности
1,2	Физическая культура и спорт	7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1	Право	7,8	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
4	Сервис-дизайн	7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
1,2	Безопасность жизнедеятельности	7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	7,8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
2	Менеджмент	7,8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
1	Стандартизация и управление качеством	7	Организационно-управленческая практика
2,3	Экономика и предпринимательство	7	Философия
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	8	Преддипломная практика
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и	8	Выполнение и защита ВКР



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	общественного питания		
3	Маркетинг		
3	История религий России		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Основы ресторанного сервиса		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
3-6	Формирование ресторанного продукта		
3-6	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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	питания		
5,6	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
5,6	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
5,6	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5,6	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
6	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
1	Основы российской государственности		
2,3	Ознакомительная практика		
4,5	Проектно-технологическая практика		
2	Основы военной подготовки		
2	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	взаимодействие с социально ориентированными НКО		
6	Организационно-управленческая практика		

Заочная форма обучения 8 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2,3	История России	8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1-7	Иностранный язык	8,9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
1,2	Физическая культура и спорт	8,9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
1	Право	9	Философия
5	Сервис-дизайн	8,9	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
2,3	Безопасность жизнедеятельности	8	Инновации в профессиональной деятельности
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	8,9	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	Менеджмент	8,9	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
2	Стандартизация и управление качеством	9	История религий России
2,3	Экономика и предпринимательство	9	Преддипломная практика
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	9	Выполнение и защита ВКР
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
2,3	Основы ресторанного сервиса		
1	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3,4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4-7	Формирование ресторанного продукта		
7	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса		
6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
4,5	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
4,5	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
6,7	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
6,7	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
1	Основы российской государственности		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
3	Основы военной подготовки		
3	Начальная военная и медико-санитарная подготовка		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
6	Проектно-технологическая практика		

4. Трудоемкость практики.

Практика проводится в форме контактной работы

Для очной формы обучения:

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
3	6	4	18	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч.
4	7	4	18	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч.
			Всего	288



Для заочной формы обучения

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4	8	8	4	288 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 284 ак.ч.
			всего	288

5. Содержание и формы отчётности по практике

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

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
Модуль 1. Организационно-управленческая практика				
1-9/6	Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа	<ul style="list-style-type: none"> - навыки проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; - навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб предприятия питания, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий 	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
10-18/6	Ознакомление с организационной структурой ресторанный предприятия	- навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1-9/7	Делопроизводство и выполнения регламентов служб	- навыки контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий - навык анализа действующих стандартов ресторанный предприятия и разработка предложений по совершенствованию стандартов	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		- навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте		
10-18/7	Анализ деятельности ресторанного предприятия	- анализа внешней и внутренней среды предприятия питания, использования современных технологий для совершенствования оказания ресторанных услуг - осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ресторанного комплекса анализа эффективности взаимодействия служб ресторанного предприятия на основе внутренних стандартов	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики

Номер недели семестра	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Академические часы	Форма контроля (п/у)			
				Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов (неделя)
Модуль 1. Организационно-управленческая практика							



1-9/6	навыки проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных;	Провести анализ технологической документации, производственного инструктажа на соответствие нормативно-законодательным требованиям РФ и отраслевым стандартам	72	п/у	отчёт	Раздел отчёта, посвящённый анализу нормативной и технологической документации, организации и контроля соблюдения требований охраны труда (приводится перечень проанализированных материалов)	9 неделя
10-18/6	- навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте - навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	Ознакомление с организационной структурой ресторанного предприятия проведение сравнительного анализа технологических процессов в ресторане и существующих стандартов обслуживания и регламентов, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	72	п/у	Отчёт	Раздел отчёта, посвящённый анализу технологических процессов в предприятии питания, существующих стандартов обслуживания и регламентов, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий. (приводится список проанализированных технологических процессов в предприятии питания, существующих стандартов обслуживания и регламентов)	18 неделя



1-9/7	<p>- навыки контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий</p> <p>- навык анализа действующих стандартов ресторанного предприятия и разработка предложений по совершенствованию стандартов</p> <p>- навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте</p>	<p>Ознакомление с делопроизводством предприятия ресторанной сферы и выполнения регламентов сотрудниками, стандартов обслуживания, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий</p>	72	п/у	Отчёт	<p>Раздел, посвящённый анализу технологических процессов, с использованием данных АСУ ресторана, стандартов обслуживания и регламентов</p> <p>(приводится список проанализированных стандартизированных технологических процессов, в том числе с использованием данных АСУ ресторана)</p>	9 неделя
-------	---	--	----	-----	-------	---	-------------



10-18/7	<p>- анализа внешней и внутренней среды предприятия питания, использования современных технологий для совершенствования оказания ресторанных услуг</p> <p>- осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ресторанный комплекса анализа эффективности взаимодействия служб ресторанный предприятия на основе внутренних стандартов</p>	<p>Проведение анализа деятельности ресторанный предприятия, функциональных подразделений ресторана, факторов внутренней и внешней среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания на основании отзывов потребителей ресторанный услуг</p>	72	п/ у	Отчё т	<p>Раздел отчёта, посвященный характеристике деятельности функциональных подразделений ресторанов, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также анализу уровня обслуживания потребителей</p> <p>(приводится список исследованных функциональных подразделений ресторанов, изученных факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания потребителей)</p>	18 неделя
---------	---	--	----	---------	-----------	--	--------------

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

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				Знать	уметь	владеть
1	ПК-10	<p>Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части:</p> <p>ПК-10.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;</p> <p>ПК-10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;</p> <p>ПК-10.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса</p>	<p>Ознакомление с организационной структурой ресторанного предприятия. Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа</p> <p>Технологии делопроизводства и выполнения регламентов служб</p>	<p>особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов ; бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий питания</p>	<p>организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов; участвовать в организации снабжения, производства и обслуживания в предприятиях питания</p>	<p>навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности предприятий ресторанного бизнеса; навыками разработки бизнес-процессов производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса</p>

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

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

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.

Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Модуль 1. Организационно-управленческая практика			
1-9/6	Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа	Раздел отчёта, посвящённый анализу нормативной и технологической документации, организации и контроля соблюдения требований охраны труда	<i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных материалов)</i> 9 неделя
10-18/6	Ознакомление с организационной структурой ресторанного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый анализу технологических процессов в предприятии питания, существующих стандартов обслуживания и регламентов, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий.	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных технологических процессов в ресторане, существующих стандартов обслуживания и регламентов службы)</i>
1-9/7	Делопроизводство и выполнения регламентов	Раздел, посвящённый анализу технологических процессов, с использованием данных АСУ ресторана, стандартов обслуживания и регламентов	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных стандартизированных технологических процессов, в том числе с использованием данных АСУ)</i>

10-18/7	Анализ деятельности ресторанного предприятия	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности функциональных подразделений ресторанов, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также анализу уровня обслуживания потребителей	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список исследованных функциональных подразделений ресторана, изученных факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания потребителей)</i>
---------	--	---	--


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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости. Балльная технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах: - реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе; - индивидуализации обучения; - модульном принципе структурирования учебного процесса; - вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов; - открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов; - единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины; - строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса. Балльная система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=387355>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 22 из 38

2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431694>

3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=437440>

1. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2022. - 180 с. - Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431535>

2. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 304 с. — Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431561>

Нормативные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

4. **ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»** [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/

6. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 04.08.2023) "О защите прав потребителей". Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

7. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

8. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>

9. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 25 ноября 2022 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Справочная правовая система (СПС) Консультант Плюс: Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
4. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики» Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
5. Министерство экономического развития Российской Федерации: Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
6. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>
7. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. Режим доступа: <http://hotelier.pro>
8. Независимый гостиничный альянс (НГА): Режим доступа: <http://openhospitality.org/>
9. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года: Режим доступа: <http://frio.ru/>
10. Портал Pro Hotel <http://prohotel.ru/>
11. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
12. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Лаборатория производства кулинарной продукции, учебный ресторан (или бар) Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка,
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска