



Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУ-
ТИС»

Протокол №12 от «29» июня 2019 г.

Утверждаю:

Ректор



А. А. Федулин

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –

программы бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2019

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент		К.т.н., доцент Султаева Н.Л.

Программа практики согласована и одобрена директором ОПОП

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
Доцент		К.т.н., доцент Султаева Н.Л.

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование факультета	номер и дата протокола
Высшая школа сервиса	№ 12 от 22 мая 2019 г.

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 вариативной части программы.

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 ООП: 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, выбирать 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 предпри-



ятий 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	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
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 ресторанного 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 ООП:

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
очная форма обучения			
2	4	4	144
3	5	4	144
Итого по очной форме обучения			288
заочная форма обучения			
3	6	8	288
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

неде- ли се-	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 представления 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 представления отчетных материалов
					проходила практика, структура управления организацией.	

5.2.1 б Характеристика предприятия, технологический, организационный разделы (при прохождении практики в службе питания гостиницы/ предприятия 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	Сов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма	Требования к отчетным материалам по практике		



					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
Организационно-управленческая, проектная	Получение задания; ознакомительная лекция и вводный инструктаж по техники 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 соответ-	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		ствующего раздела отчета			
	Изучение организации работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицеполезного, 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	Сроки предоставления 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-	Конец 3ой недели практики 6 семестр
	Провести балльную оценку определенной категории персонала и сделать выводы о соответствии предъявляемым системой классификации требованиям ¹	28	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 8 ой недели практики 6 сем
анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы	описание стандартов к руководству служб гостиничного предприятия	27	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 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 представления 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, технологических 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	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) 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»</p> <p>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 ресторанного 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 ведомости	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>тиницы: 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 гостиницы (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 предприя-</p>



			тия. 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, технологий 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 пред- установленным па- кетом MS Office версии не ниже 2007	
Технологический, организационный разделы	стационарная / выездная	электрическая кон- векционная печь пароконвекционная печь «Smeg» расстоянная 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 обще- ственного питания оснащен 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 производ- ственных цехов и других 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

«__» _____ 20 г.

защищено с оценкой _____

Руководитель практики от университета

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание)

Москва 20 г.



План-график производственной проектно-технологической практики

Производственная практика в 4-м (144 часа), 5-м семестрах (144 часа) 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)

« ___ » _____ 20 г МП

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ Лист 44 из 46

(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 Ресторанная деятельность ОПОП Гостиничное дело.



Структура отчета по производственной практике

(представляется в одном файле за оба периода прохождения производственной
практики)

_____ (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 особенностями 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.