



Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУ-
ТИС»

Протокол №1 от «18» сентября
2020 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

тип практики: **ПРЕДДИПЛОМНАЯ**

основной образовательной программы высшего образования – программы
бакалавриата

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

год начала подготовки: 2020

Разработчики:

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

Программа практики согласована и одобрена директором ООП:

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	№1 от 16 сентября 2020 г.



Аннотация программы практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики преддипломная практика.

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

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.

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.

Практическая подготовка при прохождении производственной (преддипломной) практики направлена на выполнение видов работ, связанных с профессиональной ресторанной деятельностью. Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыков производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в гостеприимстве, 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, в том числе зарубежных) или стационарным способом (на базе кафедры, 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; портье; консьерж и других профессий индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП: Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Технология ресторанной продукции и оборудование предприятий питания, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, Правовое обеспечение профессиональной деятельности, 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 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 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.

Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса (ПК УВ-4) в части:

ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;

ПК УВ-4.3 - 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 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 и гостиничного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации ресторанного и гостиничного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика может проходить на предприятиях ресторанного бизнеса. В зависимости от темы выпускной квалификационной работы определяется конкретная форма практики: комплексная - для бакалаврской работы по разработки проектов (реконструкции) предприятий общественного питания и научно-исследовательская - для дипломных 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 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 производственной 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.

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	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
2.	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.	ПК УВ-4	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части: ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса; ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса; ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.



3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма – 8 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	8	ГИА
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле		
2,3	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статисти-		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	стика и статистика туризма		
7	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания		
6	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле		
5	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
3-6	Формирование ресторанного продукта		
7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы		
6,7	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		
1-6	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 питания		
5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на пред-		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	приятиях ресторанной сферы		
5-7	Операционной менеджмент в сфере ресторанной продукции		
5-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5-8	Технология обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		
4,5	Проектно-технологическая практика		
6,7	Организационно-управленческая практика		

Заочная форма – 9 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	9	ГИА
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	Сервисная деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания		
3	Безопасность жизнедеятельности		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле		
2,3	Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле		
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		
8	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания		
6	Бизнес-планирование в гостиничном и ресторанном деле		
6	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса		
4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
4-7	Формирование ресторанного продукта		
8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы		
7,8	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		
1-6	Элективные дисциплины по физической		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	культуре и спорту		
4,5	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
4,5	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
6-8	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
6-8	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
6-9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
6-9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
3	Ознакомительная практика		
6	Проектно-технологическая практика		
8	Организационно-управленческая практика		

4. Трудоемкость практики

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики	
			В неделях	В академических часах, в том числе практическая подготовка
4 (очная форма обучения)	8	6	5	216
5 (заочная форма обучения)	9	6	5	216



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

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
33/8 (16/9)	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	12	12
		Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	33	4
		Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы	23	12
		Написание теоретической части работы	6	0
34-35/8 (17, 18/9)	Анализ объекта исследования	Обобщение собранного аналитического материала	23	12
		Анализ материала согласно индивидуальному заданию	36	18
		Написание аналитической части работы	33	17
36,37/8 (19,20/9)	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	38	19



Номер недели семестра	Наименование раздела прак- тики	Наименование закрепляемых навы- ков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академиче- ских часов всего	Под руководством пре- подавате- ля/руководителя от предприятия
		Подготовка отчета по преддипломной практике	12	6

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики Теоретическое обоснование исследования

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отведенных 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
Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	обобщение общих практик и опыта по реализации предмета исследования в ВКР	3	У	Собеседование	1. Обобщение материала по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщение собранных сведений и определение теоретических основ реализации предмета исследования в мировой теории и практики. 3. План ВКР	конец первой недели практики
	определение нормативно-правовой и статистической базы, необходимой для углубления исследования	3				
	формирование аналитической справки по результатам собранного материала	3				
	формирование итогового варианта плана ВКР	3				
Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	работа с литературой	23	У	Собеседование	1. Обобщение дополнительного материала по теме ВКР 2. Развернутая структура теоретической части ВКР	конец второй недели практики
	расписать подробно результаты собранного материала по параграфам первой теоретической главы	10				



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отведенных 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
Оценка и критический анализ собранного материала и проведённой работы	составить обобщённое заключение по результатам собранного материала	13	у	Собеседование	1. Представить выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики. Выделить ключевые моменты. 2. Представить тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых	конец второй недели практики
	на основе обобщённого материала сформировать тезис доклада на конференцию	10				
Написание теоретической части работы	Сформировать параграфы первой (теоретической) главы бакалаврской работы)	6	П	Собеседование	Текст теоретической части работы	конец второй недели практики



5.2.2 Наименование раздела практики Анализ объекта исследования

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
Обобщение собранного аналитического и экспериментального материала	сбор дополнительной / актуализация аналитической информации по предмету исследования	13	у	Собеседование	. Обобщение дополнительного материала по теме ВКР	конец третьей недели практики
	Обобщение полученной информации по предмету исследования	10				
Анализ материала согласно индивидуальному заданию	-	36	у	Собеседование	1. Выводы по аналитической части исследования 2. Развернутая структура аналитической части ВКР	конец третьей недели практики
Написание аналитической части работы	-	33	п	Собеседование	Текст аналитической части ВКР	конец третьей недели практики



5.2.3 Наименование раздела практики Научно-практические разработки

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
Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования сформулировать перечень научно-методических и практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	38	у	Собеседование	Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера	конец четвертой недели практики
Подготовка отчета по преддипломной практике	Сформировать отчет по преддипломной практике	12	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера	конец четвертой недели практики



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

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора 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 УВ-1	Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части: ПК УВ-1.1 – Использует технологии производства ресторанный продукции, выбирает технологическое оборудование; ПК УВ-1.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанный продукции.	Сбор сведений по предмету исследования Научно-технические разработки	особенности организации функции планирования в ресторанный деятельности	составлять планы и выделять оценку ключевых параметров	навыками проведения оценки в структуре построенных планов
2	ПК УВ-3	Способен к разработке проектов предприятий ресторанный индустрии в части: ПК УВ-3.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанный сфере; ПК УВ-3.2 – Осуществляет процесс	Анализ объекта исследования	Приемы и методы проектирования предприятий общественного питания	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования питания; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания; проверять правильность подготовки технологического проекта,	Навыками расчета и проектирования складской группы, производственных и торговых помещений предприятий питания, анализа соответствия планировочных решений требованиям СНИП, СанПиН, правилам проектиро-



		проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.			выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	вания предприятий питания
3	ПК УВ-4	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части: ПК УВ-4.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса; ПК УВ-4.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса; ПК УВ-4.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.	Сбор сведений по предмету исследования	особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов	организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов	навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов

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 дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход



согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля и оценивания, а именно:

- Выполнение всех заданий – 30 баллов, делится на количество заданий каждого из разделов;
- Успеваемость – 50 баллов (максимум за выполнение всех контрольных заданий).

Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-15 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. максимально собран актуальный материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены разделы отчета (характеристика предприятия, организация снабжения, производства и обслуживания на предприятии питания, исследовательского).

Вторая «контрольная точка» – 0-15 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы исследования. представлен анализ объекта исследования, имеется подтвержден необходимыми приложениями.

Третья «контрольная точка» – 0-20 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных и ресторанных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведенного теоретического исследования.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет – зачет с оценкой) проводится в соответствии с календарным учебным графиком. Для допуска к промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по преддипломной практике (не иметь задолженностей по текущему контролю успеваемости).

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

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:

71-80 балл — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;

62-70 баллов — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;

51-61 балл — обязан сдавать зачет/экзамен;

50 баллов и ниже — не допуск к зачету/экзамену.

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

Баллы за семестр (семестровый рейтинг по практике)	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)

62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61	Допуск к зачету/экзамену		11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

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
8/9	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР. Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение. Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведенной работы. Написание теоретической части работы	Текст теоретической части ВКР
8/9	Анализ объекта исследования	Обобщение собранного аналитического материала Анализ аналитического материала согласно индивидуальному заданию Написание аналитической части работы	Текст аналитической части ВКР
8/9	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера Подготовка отчета по преддипломной практике	Отчет по преддипломной практике, включающий: <ol style="list-style-type: none"> 1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера

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.



Балльно-рейтинговая 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.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации производственной и 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.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 80-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-15 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы исследования.

Вторая «контрольная точка» – 0-15 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы исследования.

Третья «контрольная точка» – 0-20 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных и ресторанных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведенного теоретического исследования.

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 3 мероприятия текущего контроля (3 «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.




7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

Нормативные документы

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 08.12.2020) "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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>
10. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/>
11. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
12. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
13. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf> ;
14. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с дополнениями и изменениями). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> <i>Лист 22 из 31</i>

Основная и дополнительная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
2. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л.Н. Рождественская, С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 179 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=371609>
3. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363746>
4. 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°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
5. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>
6. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е. Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 417 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211072>
7. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1073638>
8. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>
9. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/430289>
10. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
11. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>
12. Экономика и организация производства : учебное пособие / под ред. Ю.И. Трещевского, Ю.В. Вертаковой, Л.П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю.В. Вертакова. — Москва : ИНФРА-М, 2021.— 381 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1242059>
13. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издатель-



ско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/product/1091474>

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>

7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
- информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>
- сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
- медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
- Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
- сервер «Российской газеты» www.rg.ru

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

- Государственное учреждение при Президенте Российской Федерации «Исследовательский центр частного права» <http://www.privlaw.ru/>
- Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>
- Материалы ассоциации «Открытая наука» <http://cyberleninka.ru/>
- Институт научной информации по общественным наукам РАН <http://www.inion.ru/>
- Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>

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

1. MS Office версии не ниже 2007
2. Автоматизированные системы управления средством размещения, используемые организацией - базой практики.
3. Электронные бизнес-энциклопедии «Управление отелем», «Стандарты и качество отеля».

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
-----------------------------------	--



Практика	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов



Приложения

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный университет сервиса»
ФГБОУ ВО «РГУТИС»

_____ факультет, филиал

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(виды практики)

студента группы _____ курса _____

направление подготовки _____ 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от образовательной организации _____

(фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от профильной организации (предприятия, учреждения)

(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил _____

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой _____

дата и подпись



(2-ой лист отчета после титульного листа)

СОДЕРЖАНИЕ

1. План-график преддипломной практики
 2. Индивидуальное задание
 3. Отчет о прохождении практики
- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Приложения

Договор на прохождение преддипломной практики студент получает за месяц до начала практики в деканате туризма и гостеприимства, подписывает на месте прохождения практики и за 2 недели до начала практики сдает руководителю ОГОП Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

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



План-график производственной преддипломной практики

Преддипломная практика в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения (216 часов) 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.



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение преддипломной практики

Студент _____

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки Гостиничное дело
профиль «Ресторанный бизнес»

Срок прохождения с _____ по _____

№ п/п	Содержание индивидуального задания	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	2	3	4

Планируемые результаты практики

№ пп	Индекс компе- тенции	Содержание ком- петенции (или ее части)	Раздел прак- тики, обеспе- чивающий этапы фор- мирования компетенции (или ее ча- сти)	В результате прохождения раздела практики, обеспечи- вающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК УВ-1	Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности	Сбор сведений по предмету исследования Научно-технические разработки	особенности разработки ресторанный продукта, отвечающего современным требованиям технологического процесса и безопасности	составлять планы и выделять оценку ключевых параметров разработки ресторанный продукта и услуг	навыками проведения оценки в структуре построенных планов
2	ПК УВ-3	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии	Анализ объекта исследования	Приемы и методы проектирования предприятий общественного питания;	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; состав-	Навыками расчета и проектирования складской группы, производственных и торговых помещений



					лать техническое задание на проектирование предприятия питания; читать и выполнять чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования)	предприятий питания, анализа соответствия планировочных решений требованиям СНиП, СанПиН, правилам проектирования предприятий питания
3	ПК УВ-4	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса	Сбор сведений по предмету исследования	особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов	организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов	навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов

Руководитель практики _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель

(организация)

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Примечание 1: В индивидуальном задании намечается не менее пяти пунктов для производственной практики. В графе 3 указывается либо конкретная дата (например: 13.02), либо период (например: 14.02 – 16.02), либо указывается срок выполнения – постоянно или же – в течение прохождения практики. 2: В графе 4 делается отметка - выполнено, не выполнено - Руководителем практики от организации по мере выполнения задания.



ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики

(наименование организации)

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

Введение

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

Основная часть

Общая характеристика и структура предприятия ресторанного бизнеса, где обучающийся проходил практику, а также содержание его практической деятельности. Изложение проделанной работы и ее анализ; степень выполнения программы. Составление, помощь в оформлении отдельных документов, выполнение внутренних операционных процессов. Ознакомление и выполнение отдельных видов работ по месту прохождения практики в конкретной должности. Выполнение отдельных поручений должностных лиц. Описание коммуникационных процессов на предприятии, анализ работы по службам предприятия питания. Анализ недостатков и упущений, возникающих в практической работе, оценка их причин и конкретные предложения студента по их устранению, изложение спорных вопросов, которые возникли по конкретным делам, и их решение. Представляется анализ направления деятельности предприятия по теме выпускной квалификационной работе.

Заключение

В заключении обучающийся делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики. Обучающийся обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько преддипломная практика помогла ему овладеть практическими навыками работы, а также представляет обобщённый материал, который будет использован в качестве основы бакалаврской ВКР.



ОФОРМЛЕНИЕ РАБОТЫ

Общие требования

Отчет оформляется в соответствии с:

ГОСТ 2.105-95 «Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам»;

ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Дипломная работа должна быть выполнена любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 размером 210х297 через полтора интервала. Допускается представлять иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ на листах формата А3. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Основной текст выпускной квалификационной работы оформляется шрифтом Times New Roman кегль 14 без выделений.

Текст выпускной квалификационной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, левое и нижнее – 20 мм. Абзацы в тексте начинаются отступом, равным пяти ударам пишущей машинки (15-17 мм).

Вне зависимости от способа выполнения отчета качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом. Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм, название изделий и другие имена собственные в работе приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить названия организаций в переводе на язык работы с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.