



Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Протокол №4 от «26» октября 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Организационно-управленческая практика)
основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): Ресторанный бизнес
Квалификация: бакалавр
год начала подготовки: 2022

Разработчики:


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

Программа практики согласована и одобрена директором ООП:

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

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование факультета	номер и дата протокола
<i>Высшая школа сервиса</i>	<i>№ 4 от 13 октября 2021 г.</i>

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

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная.

Тип практики: организационно-управленческая практика

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

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

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

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

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

Производственная практика базируется на знании всех предшествующих дисциплин ОПОП.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

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

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с:

- ознакомлением с организацией работы предприятия питания: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции;
- эффективной организацией продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса;
- овладением приёмами наблюдения за деятельностью персонала предприятия питания при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 3 из 5

партнёрами;

- овладением методами опроса гостей;
- выявлением проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)
- организацией процесса предоставления услуг предприятиями ресторанной деятельности; изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания,
- анализом внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения предприятиями ресторанной деятельности
- освоение профессией индустрии гостеприимства.

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

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

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

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

	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	ПК-10	Способен к эффективной организации снабжения, производства и обслуживания в сфере ресторанного бизнеса в части: ПК-10.1 – Разрабатывает и моделирует бизнес-процессы производственно-торговой деятельности предприятий ресторанного бизнеса; ПК-10.2 - Осуществляет эффективную организацию продовольственного снабжения и операционной (производственной) деятельности предприятий сферы ресторанного бизнеса; ПК-10.3 - Осуществляет эффективную организацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса



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

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



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
3-6	Формирование ресторанного продукта		
6	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	продукции на основе принципов ХАССП		
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
5,6	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
5,6	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
5,6	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5,6	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		
4,5	Проектно-технологическая практика		

7 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
----------------	--	----------------	---------------------------------------



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1	Философия	8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
1-7	Иностранный язык	8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
1,2	Физическая культура и спорт	8	Преддипломная практика
1	Право		
1	Сервис-дизайн		
2	Безопасность жизнедеятельности		
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	статистика и статистика туризма		
7	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
5	Правовое обеспечение профессиональной деятельности		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
3-6	Формирование ресторанного продукта		
7	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		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
5-7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
5-7	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5-7	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		
4,5	Проектно-технологическая практика		
6	Организационно-управленческая практика		

8 семестр – заочная форма обучения

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
----------------	--	----------------	---------------------------------------



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1	Философия	9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
1-7	Иностранный язык	9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
1,2	Физическая культура и спорт	9	Преддипломная практика
1	Право		
1	Сервис-дизайн		
3	Безопасность жизнедеятельности		
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		
2,3	Экономика и предпринимательство		
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности		
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	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 профессиональной деятельности		
4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
4-7	Формирование ресторанного продукта		
8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы		
7,8	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
4,5	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
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		
6-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
6-8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
3	Ознакомительная практика		
6	Проектно-технологическая практика		

4. Трудоемкость практики.

Практика проводится в форме контактной работы

Для очной формы обучения:

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



4	7	4	18	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч.
			Всего	288

Для заочной формы обучения

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

5. Содержание и формы отчётности по практике

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

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
Модуль 1. Организационно-управленческая практика			
1-9/6	Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа	навыки проведение вводного и текущего инструктажа подчиненных; навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте; навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб предприятия питания, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	72
10-18/6	Ознакомление с организационной структурой ресторанного предприятия	навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и	72



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ
		регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий	
1-9/7	Делопроизводство и выполнения регламентов служб	навыки контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов служб, в том числе с использованием специализированных информационных программ и технологий - навык анализа действующих стандартов ресторанного предприятия и разработка предложений по совершенствованию стандартов навыками организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте	72
10-18/7	Анализ деятельности ресторанного предприятия	анализа внешней и внутренней среды предприятия питания, использования современных технологий для совершенствования оказания ресторанных услуг осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ресторанного комплекса анализа эффективности взаимодействия служб ресторанного предприятия на основе внутренних стандартов	72



5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики

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



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



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



10-18/7	анализа внешней и внутренней среды ресторанного предприятия и использование результатов при формировании и реализации нового ресторанного продукта осуществления оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) ресторанного комплекса	Проведение анализа деятельности ресторанного предприятия, функциональных подразделений ресторана, факторов внутренней и внешней среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания на основании отзывов потребителей ресторанных услуг	72	п/ у	Отчё т	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности функциональных подразделений ресторанов, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также анализу уровня обслуживания потребителей (приводится список исследованных функциональных подразделений ресторанов, изученных факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания потребителей)	18 неделя
---------	---	--	----	---------	-----------	---	--------------

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

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

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


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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по учебной 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

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 21 из 38

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.


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

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	90-100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
50 и менее	недопуск к зачету, экзамену		-	-	50 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

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


Неделя	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Модуль 1. Организационно-управленческая практика			
1-9/6	Изучение нормативной и технологической документации и требований производственного инструктажа	Раздел отчёта, посвящённый анализу нормативной и технологической документации, организации и контроля соблюдения требований охраны труда	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится перечень проанализированных материалов) см. приложения.</i>

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

10-18/6	Ознакомление с организационной структурой ресторанный предприятия	Раздел отчёта, посвящённый анализу технологических процессов в ресторане, существующих стандартов обслуживания и регламентов	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных технологических процессов в ресторане, существующих стандартов обслуживания и регламентов службы) см. приложения.</i>
1-9/7	Делопроизводство и выполнения регламентов	Раздел, посвящённый анализу технологических процессов, с использованием данных АСУ ресторана, стандартов обслуживания и регламентов	9 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список проанализированных стандартизированных технологических процессов, в том числе с использованием данных АСУ) см. приложения.</i>
10-18/7	Анализ деятельности ресторанный предприятия	Раздел отчёта, посвящённый характеристике деятельности функциональных подразделений ресторанов, анализа факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также анализу уровня обслуживания потребителей	18 неделя <i>Проводится устно, подтверждение проведения в письменном отчёте (приводится список исследованных функциональных подразделений ресторана, изученных факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, приводятся результаты анализа уровня обслуживания потребителей) см. приложения</i>

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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе учебной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости. Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах: - реализации компетентностного подхода к результатам обучения в образовательном процессе; - индивидуализации

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 23 из 38

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 учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по практике, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы; стимулировать саморазвитие и самообразование.

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

7.1. Основная литература


1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=202753>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
3. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 528 с.: - (Бакалавриат). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/925820>

7.2 Дополнительная литература

1. Барное дело : учебник для бакалавров / Т. Р. Любецкая. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К, 2020. - 180 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1231978>
2. Профессиональная этика и психология делового общения : учебное пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 304 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1145958>

Нормативные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/>
		Лист 24 из 38

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>

7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Альянс отельеров России <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Документы. Новости. Официальная статистика. Профессиональные стандарты. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс <http://openhospitality.org/>
7. Портал Pro Hotel <http://prohotel.ru/>
8. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
9. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
10. Федерация рестораторов и отельеров России <http://frio.ru/>

7.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам


1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		<i>Лист 25 из 38</i>

3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/
4. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/> –
5. Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

8. 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	Лаборатория производства кулинарной продукции, учебный ресторан (или бар) Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов - с возможностью доступа в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска МФУ, ноутбуки, Wi-Fi, телефон, стойка,
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Доска

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 26 из 38

Приложения

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Российский государственный университет туризма и сервиса»
 ФГБОУ ВО «РГУТИС»
 Высшая школа сервиса**

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики

студента группы _____ курса _____

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____
 полное название предприятия, адрес, телефон

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от профильной организации _____

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


Руководитель практики от образовательной организации

(фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил _____ - _____
 дата и подпись

Отчет защищен с оценкой _____ - _____
 дата и подпись

20 __ г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		<i>Лист 27 из 38</i>

(2-ой лист отчета после титульного листа)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Письмо-направление на практику (при наличии)
2. Индивидуальное задание
3. Планируемые результаты прохождения учебной практики
4. Отзыв-характеристика
5. Рабочий график прохождения практики
6. Отчет о прохождении практики
7. Введение
8. Основная часть
9. Заключение
10. Приложения

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

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 Оглавление

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
 на прохождение производственной практики

Студент _____
 (ФИО)

курс _____ уч.группа _____ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное
 дело

Срок прохождения с _____ по _____

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

Руководитель практики – ППС ФГБОУ ВО «РГУТИС»

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель _____


(организация)

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)


« _____ » _____ 20__ г.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____ <i>Лист 29 из 38</i>
---	---	---

Примечание 1: В индивидуальном задании намечается не менее трех пунктов. 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.

Планируемые результаты прохождения производственной практики

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 31 из 38

О Т З Ы В – Х А Р А К Т Е Р И С Т И К А

На _____

(ФИО практиканта)

студента _____ курса, уч. группы _____

проходившего преддипломную практику

(наименование организации)

_____ (в качестве)

начало практики _____ окончание практики _____

Краткие рекомендации руководителю при написании характеристики-отзыва:

1. Успехи в овладении практическими умениями и навыками по направлению подготовки за время практики.
2. Отношение к работе (интерес, инициативность, оперативность, исполнительность, соблюдение трудовой дисциплины и другое)
3. Качество выполненной студентом работы.
4. Умение студента анализировать ситуации и принимать по ним решения.
5. Отношение к выполнению программы практики
6. Оценка

Руководитель _____

(организация)


_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Примечание: Отзыв-характеристика о прохождении практики составляется произвольно с отражением указанных вопросов, а также других данных характеризующих студента–практиканта.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____ <i>Лист 32 из 38</i>
---	---	---

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ТУРИЗМА И СЕРВИСА
 (ФГБОУ ВО «РГУТИС»)**

Высшая школа сервиса

Рабочий график (план)

прохождения производственной практики

студент _____

(курс, группа, фамилия, имя отчество)

место прохождения практики _____

Руководитель практики от университета _____

(уч. звание, должность; фио)

Руководитель практики от организации _____


(уч. звание, должность; фио)

(оценка)


(подпись)

20 ____ г.

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		Лист 34 из 38

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС _____
		<i>Лист 35 из 38</i>

ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ

Приказ о направлении на практику

№ _____ от «__» _____ 20__ г.

Срок практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от университета

Инструктаж по технике безопасности:

- вводный _____

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

- повторный, связанный с переменой рабочего места

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

«__» _____ 20__ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «__» _____ 20__ г.

Выбыл из организации (предприятия) «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

(Должность, ФИО ответственного лица, подпись)

УЧЕТ ЕЖЕДНЕВНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТА В СООТВЕТСТВИИ
 С РАБОЧИМ ГРАФИКОМ, ПРОГРАММОЙ И ЗАДАНИЕМ
 ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студент _____

(ФИО)

курс _____ уч. группа _____ направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Срок прохождения с _____ по _____

Место практики _____

(наименования организации)

Срок прохождения с _____ по _____

Дата	Выполняемая работа	Подпись руководителя практики
1	2	3

Руководитель

(организации)

_____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 20__ г.

Примечание: Рабочий график является одним из основных документов, в котором студент ежедневно кратко записывают все, что им проделано за день прохождения практики. Ежедневная запись в рабочем графике заверяется подписью руководителя практики от предприятия (организации).

ОТЧЕТ
 о прохождении 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

Описание выполнения заданий - в соответствии с рабочим графиком (планом):

1. с формулированием целей, задач (п. 5.2.1)
2. с обоснованием этапов и методов выполнения (п.6.1)
3. с анализом результатов (индивидуально)

№п/п	Выполненные задания по этапам	Цели, задачи	Содержание задания	Анализ результатов, применённые методы

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

Заключение

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности органа места прохождения практики, освещение причин их возникновения и способов решения, предложения по совершенствованию законодательства и др.). Студент обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько практика способствовала углублению и закреплению теоретических знаний об изученных понятиях и категориях различных отраслей права, 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 органа, практические рекомендации. – 1,5 – 3 листа.