



Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Протокол №4 от «26» октября
2021 г.

Утверждаю
Ректор

А.А. Федулин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(Проектно-технологическая 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
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	№4 от 13 октября 2021 г.

1. Аннотация программы практики

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

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

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

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

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

Производственная практика проводится стационарным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения ФГБОУ ВО «РГУТИС» - лаборатории производства кулинарной продукции, учебного гостиничного/ ресторанного предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа, во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, горничная, швейцар, портье, консьерж и других профессий ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства.

Производственная практика базируется на знании следующих дисциплин ОПОП: Основы ресторанного сервиса, Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Сервис-дизайн, Стандартизация и управление качеством, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2) в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач;

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



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

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

Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания (ПК-8) в части:

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

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

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

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

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

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с организацией работы гостиничного предприятия и/или предприятия ресторанной деятельности: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции; овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного/ресторанного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами; овладением методами опроса гостей; овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач при осуществлении деятельности гостиничного/ресторанного предприятия по продвижению и реализации услуг; организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности; изучения запросов потребителей гостиничного/ресторанного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности, освоение профессиями индустрии гостеприимства.

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

Общая трудоемкость производственной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), из них: в 4 семестре – 4 зачетные единицы (144 часов), в 5 семестре – 4 зачетные единицы (144 часа).

Для заочной формы обучения производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре продолжительностью 4 недели.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме дифференцированного зачета в 4, 5 семестрах для очной формы обучения, в 6 семестре – для заочной формы обучения, включающих защиту отчетов по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта, а также при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

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.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части: УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач
2.	ПК-7	Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части: ПК-7.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование; ПК-7.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.
3.	ПК-8	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части: ПК-8.1 –Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; ПК-8.2 –Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса.
4.	ПК-9	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части: ПК-9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере; ПК-9.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.

3. Место практики в структуре ОПОП:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

4 семестр



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	5-7	Иностранный язык
1	Философия	5	Инновации в профессиональной деятельности
1-4	Иностранный язык	5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве
1,2	Физическая культура и спорт	6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства
1	Право	7	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1	Сервис-дизайн	5,6	Формирование ресторанного продукта
2	Безопасность жизнедеятельности	7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	6,7	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса
2	Менеджмент	5,6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
2,3	Стандартизация и управление качеством	5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
2,3	Экономика и предпринимательство	5-7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	5-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	5-8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
4	Маркетинг	5	Проектно-технологическая практика



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма	6,7	Организационно-управленческая практика
1	Основы ресторанного сервиса	8	Преддипломная практика
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
1,2	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
1	Введение в технологию обслуживания		
3,4	Формирование ресторанного продукта		
1-4	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		

5 семестр



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	6,7	Иностранный язык
1	Философия	6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве
1-5	Иностранный язык	6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства
1,2	Физическая культура и спорт	7	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1	Право	6	Формирование ресторанного продукта
1	Сервис-дизайн	7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
2	Безопасность жизнедеятельности	6,7	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
2	Менеджмент	6,7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы
2,3	Стандартизация и управление качеством	6,7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
2,3	Экономика и предпринимательство	6-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	6-8	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
3,4	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	6,7	Организационно-управленческая практика
4	Маркетинг	8	Преддипломная практика



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5	Инновации в профессиональной деятельности		
5	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
1,2	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
1	Введение в технологию обслуживания		
3,4	Формирование ресторанного продукта		
1-5	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
5	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
5	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
5	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		
4	Проектно-технологическая практика		

6 семестр – заочная форма обучения

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	7	Иностранный язык
1	Философия	6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства
1-6	Иностранный язык	7	Формирование ресторанного продукта
1,2	Физическая культура и спорт	8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
1	Право	7,8	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса
1	Сервис-дизайн	7,8	Организация снабжения и оператив-



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			ное планирование на предприятиях ресторанной сферы
3	Безопасность жизнедеятельности	7,8	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	7-9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
2	Менеджмент	7-9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
2,3	Стандартизация и управление качеством	8	Организационно-управленческая практика
2,3	Экономика и предпринимательство	9	Преддипломная практика
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	8	Инновации в профессиональной деятельности
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
4	Маркетинг		
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
4-6	Формирование ресторанного продукта		
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
4,5	Систем обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
4,5	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
6	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
6	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
6	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
6	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
2	Проектная деятельность		
3	Ознакомительная практика		

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах, в том



			числе практическая подготовка
очная форма обучения			
2	4	4	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч.
3	5	4	144 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 140 ак.ч.
Итого по очной форме обучения			288
заочная форма обучения			
3	6	8	288 ак.ч., в том числе практическая подготовка – 284 ак.ч.
Итого по заочной форме обучения			288

5. Содержание и формы отчетности по практике

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

А) при прохождении практики в гостиничном предприятии

Номер недели семестра о(заоч)	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
1-9/4(32/4)	Исследовательский	навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия	87
10-17/4(33/4)		навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия	89
18/4	Защита отчета		2
1-9/5(33/6)	Проектно-аналитический	навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг и их эффективность	55
10-17/5(33/6)		навыки проектирования новых гостинич-	53



Номер недели семестра о(заоч)	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
		ных услуг	
18/5	Защита отчета		2

**Б) при прохождении практики на предприятии общественного питания
4,5 семестры**

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
1/4	Введение	ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики (место проведения - лаборатория производства кулинарной продукции)	11
2-8/4	Характеристика предприятия	ознакомление с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания: справочником работника общественного питания, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, должностными инструкциями и т.п. (вкл. ознакомительную лекцию и инструктаж). Место проведения - лаборатория производства кулинарной продукции	15
9-17/4	Технологический раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями	59



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
		работы отдельных цехов и участков	
9-18/4		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации, защита отчета	59
	Итого		144
10/5	Организационный раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	83
1-17/5		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации	47



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
17-18/5	Заключение; Подготовка отчетов по практике	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	10
18/5	Защита отчетов по практике		4
	Итого:		144

6 семестр – заочная форма обучения

неде- ли се-	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
--------------------	-------------------------------	--	--



1/6	Введение	ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики (место проведения - лаборатория производства кулинарной продукции)	6
2-8/6	Характеристика предприятия	работа с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания: справочником работника общественного питания, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, должностными инструкциями и т.п.	50
9-17/6	Технологический раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	50
9-18/6		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой	50



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
		продукции, ее реализации, защита отчета	
9-17/6	Организационный раздел	Организационно-правовая форма, структура управления предприятием общественного питания; особенности работы отдельных цехов и участков, организация снабжения, производства и обслуживания на предприятии	50
9-18/6		Получение практических навыков организации производства и обслуживания	68
17-18/6	Заключение; Подготовка отчетов по практике	способен получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	8
18/6	Защита отчетов по практике		6
	Итого:		288

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1а Наименование раздела практики Исследовательский (4,5 семестры) при прохождении практики в гостиничном предприятии

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия	представление краткой характеристики объекта прохождения практики	44	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гостиницы: номерной фонд, основные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.	4 нед
	описание факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также возможностей и угроз гостиничного предприятия	44	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 5ой недели практики
навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей	описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей	44	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 1ой недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, 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 предоставления отчетных материалов
гостиничного предприятия	анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы	46	п	Отчет в электронной и письменной форме	2. Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики. 3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб. 4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиницы (сильные и слабые стороны). К отчету прилагаются: рекламные материалы, где	Конец 17ой недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
					проходила практика, структура управления организацией.	

5.2.1 б Характеристика предприятия, технологический, организационный разделы (при прохождении практики в службе питания гостиницы/ предприятии питания)

При прохождении практики на предприятии общественного питания 4,5 семестры – очная форма обучения, 6 семестр – заочная форма обучения

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Сов, отводимых на выполнение	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма	Требования к отчетным материалам по практике		



					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
Организационно-управленческая, проектная	Получение задания; ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики	8	Собеседование		Подпись в журнале инструктажа по практике	1 неделя практик
	Ознакомление с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания, составление схемы технологического процесса на предприятии питания	30	Проверка соответствующего раздела отчета			1-4 неделя практики
	Изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии, проверка соответствия медицинских книжек персонала требованиям	6	Собеседование		Полное описание аспектов работы предприятия питания	1-4 неделя практики
	Ознакомление со структурой предприятия и составление плана-размещения оборудования произ-	50	Проверка соответ-	Собеседование	Полное описание аспектов работы предприятия питания	2-7 недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
	водственных цехов, технологических схем сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, потребителей и персонала, чистой и использованной посуды, отходов; складских, административно-бытовых и торговых помещений		ствующего раздела отчета			
	Изучение организации работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицегаельевого, горячего, холодного, кондитерского и т.д. Получение навыков организации снабжения, производства полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, отпуска и реализации продукции. Планиро-	70				8-17 недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
	вание меню					
	Изучение организации обслуживания и торговой деятельности предприятия питания	70				14 неделя практики 4-6 сем.
	Подготовка и защита отчетов по практике	54				18 нед 4-6 сем
Итого		288				



5.2.2 Наименование раздела практики «Проектно-аналитический» (6 семестр – заочная форма обучения). при прохождении практики в гостиничном предприятии

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей	Изучить и проанализировать стандарт работы персонала предприятия согласно индивидуальному заданию	28	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей. 2. Оценочные листы по форме протоколов обследования 3. Описание стандартов, которыми руководству-	Конец 3ой недели практики 6 семестр
	Провести балльную оценку определенной категории персонала и сделать выводы о соответствии предъявляемым системой классификации требованиям ¹	28	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 8 ой недели практики 6 сем
анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы	описание стандартов к руководству служб гостиничного предприятия	27	п	Отчет в электронной и письменной форме	Конец 10 ой недели практики 6 сем	

¹ Приложение к Постановлению Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц".



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
	анализ возможностей и особенностей применения инновационных технологий и процессов в деятельности гостиничного предприятия – места прохождения практики.	27	п	Отчет в электронной и письменной форме	ются службы места прохождения практики. 4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых. 5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологических работ. К отчету прилагаются: фотографии места про-	Конец 17ой недели практики 6,7 сем. (8 нед 8 сем.)



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий	
					Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки представления отчетных материалов
					хождения практики, номерного фонда и его оборудования, выдержки обязанностей работников из внутренних стандартов служб гостиничного предприятия при их наличии.	



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

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

№ пп	Индекс компетенции, 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	УК-2	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:</p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»</p>	<p>теоретические основы гостиничной деятельности</p>	<p>выявлять потребности потребителя, работать в контактной зоне как сфере реализации сервисной деятельности</p>	<p>навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения</p>
---	------	--	--	--	---	---



2	ПК -7	<p>Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:</p> <p>ПК -7.1 – Использует технологии производства ресторанной продукции, выбирает технологическое оборудование;</p> <p>ПК-7.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанной продукции.</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»</p>	<p>организацию функциональных процессов в предприятии питания</p>	<p>обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов</p>	<p>навыками организации работы в функциональных службах предприятия питания</p>
---	-------	--	--	---	--	---



3	ПК-8	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части: ПК-8.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса; ПК-8.2 – Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса	1. Раздел «Исследовательский» 2. Раздел «Проектно-аналитический»	технологические процессы производства продукции питания; методы оказания услуг	Использовать современные технологии оказания услуг в ресторанной сфере	навыками организации процессов оказания услуг, использования деловых коммуникаций в профессиональной ресторанной сфере
---	------	---	---	--	--	--



4	ПК -9	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части: ПК-9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере; ПК-9.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.	2. Технологический раздел 3. Организационный раздел	основы проектирования предприятий ресторанного бизнеса	Применять методы проектирования, обоснований и расчетов	методами проектирования в ресторанной деятельности
---	-------	---	--	--	---	--

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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по производственной практике и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно балльно-рейтинговой технологии, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

Первая «контрольная точка» 1 раздел практики – 0-50

Вторая «контрольная точка» 2 раздел практики – 0-50

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 4 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр (семестровый рейтинг по	Автоматическая оценка	Баллы за зачет**	Итоговая сумма баллов в ведомости	Итоговая оценка
	зачет с оценкой			



практике)			мости	
90-100*	5 (отлично)	-	90-100	5 (отлично)
71-89*	4 (хорошо)	-	71-89	4 (хорошо)
51-70*	3 (удовлетворительно)	-	51-70	3 (удовлетворительно)
41-50*	допуск к зачету	0-10	51 41-50	3 (удовлетворительно) 2 (неудовлетворительно)
40 и менее	недопуск к зачету	-	40 и менее	2 (неудовлетворительно)

*при условии выполнения всех заданий текущего контроля

** зачет сдается только теми студентами, которые набрали 41-50 баллов

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50 – максимально собран актуальный материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены разделы отчета (характеристики предприятия, технологического, исследовательского).

Вторая «контрольная точка» – 0-50 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлены разделы отчета (организационного, проектно-аналитического).

Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности не менее 51 балла, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

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

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

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
4,5	Исследовательский	Отчетные материалы в письменной форме	1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гос-



			<p>тиницы: номерной фонд, основные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.</p> <p>2. Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики.</p> <p>3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб.</p> <p>4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиницы (сильные и слабые стороны).</p> <p>К отчету прилагаются: рекламные материалы, где проходила практика, структура управления организацией.</p>
4,5	Характеристика предприятия питания, технологический раздел	Отчетные материалы в письменной форме	<p>1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности, функциональные группы помещений, характеристика типа и класса (при наличии) предприятия питания, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.</p> <p>2. Описание факторов внутренней и внешней среды предприятия питания, анализ конкуренции и конкурентов.</p> <p>3. Описание меню, анализ структуры блюд, закусок, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, карты вин, карты напитков. Соответствие ассортимента продукции и услуг типу и классу предприя-</p>



			тия. К отчету прилагаются: рекламные материалы, где проходила практика, структура управления организацией.
6	Проектно-аналитический	Отчет в электронной и письменной форме	<ol style="list-style-type: none">1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей.2. Оценочные листы по форме протоколов обследования3. Описание стандартов, которыми руководствуются службы места прохождения практики.4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых.5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологий работ. К отчету прилагаются: фотографии места прохождения практики, номерного фонда и его оборудования, выдержки обязанностей работников из внутренних стандартов служб ресторанного предприятия при их наличии.
6	Организационный раздел	Отчет в электронной и письменной формах	<ol style="list-style-type: none">1. Характеристика организационно-правовой формы и структуры управления предприятием питания (схема структуры управления и подчиненности звеньев).2. Анализ организации снабжения, наличие перечня поставщиков.3. Организация производства (по цехам). Характеристика структуры производства. План-меню, работа подразде-



			лений в формировании объема продаж. Меню. Как инструмент продаж, его планирование. 4. Характеристика оборудования, план-схема расположения технологического оборудования в основном производственном помещении. 5. Организация обслуживания: обслуживание в зале, выездное, банкетное обслуживание, room service, кейтеринг. Способы расчета с потребителями. Организация рекламной деятельности
--	--	--	--

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

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Рейтинговая оценка студентов по практике определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

Первая «контрольная точка» – 0-50

Вторая «контрольная точка» – 0-50

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

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

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

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>

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. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=357472>
3. 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>
4. 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>
5. 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^о», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>

Рекомендуемый перечень журналов:

1. «Отель»;
2. «Гостиницы и рестораны»;
3. «Гостиничное дело»;
4. «Стандарт 5 звезд»;
5. «Пять звезд»;
6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
7. «Курортные ведомости»;
8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education.

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

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

- база данных Единого государственного реестра юридических лиц Федеральной налоговой службы РФ <http://egrul.nalog.ru/fns/index.php>



- сервер «Российской газеты» www.rg.ru

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

- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <http://www.izak.ru>

- Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>

- HotelStat.ru – информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации. URL:<http://www.hotelstat.ru/documents>

- Hotelier.PRO – ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <http://hotelier.pro/>

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

1. MS Office версии не ниже 2007 (Word, Exel)

2. Автоматизированные системы управления средством размещения, используемые организацией - базой практики.

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

Разделы практики	Способы проведения практики (стационарная/выездная)	Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения	Вид и/или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ
Исследовательский	стационарная / выездная	Для проведения производственной практики студенту необходимо наличие помещения, оснащенного компьютерным оборудованием с выходом в Интернет и предустановленным пакетом MS Office версии не ниже 2007	Предприятие гостиничной индустрии Читальный зал НТБ университета. Библиотечные ресурсы общедоступных библиотек.
Проектно-аналитический	стационарная / выездная	Для проведения производственной практики студенту необходимо наличие помещения, оснащенного ком-	Предприятие гостиничной индустрии Читальный зал НТБ университета. Библиотечные ресурсы общедоступных библиотек.



		пьютерным оборудованием с выходом в Интернет и предустановленным пакетом MS Office версии не ниже 2007	
Технологический, организационный разделы	стационарная / выездная	электрическая конвекционная печь пароконвекционная печь «Smeg» расстоечная камера посудомоечная машина «Simens» мармит передвижной фритюрница мясорубка электрическая миксер шкафы-купе нержавеющие столы рабочие нержавеющие плиты электрические универсальный привод с насадками посуда определитель влажности в продуктах питания АПП-1 весы электронные лабораторные 0,01 г холодильные шкафы посуда и инвентарь для проведения физико-химических анализов: пипетки, колбы конические, широкогорлые стаканчики, цилиндры	Кабинет технологии продукции общественного питания оснащен следующим специализированным оборудованием: Действующие предприятия общественного питания, оборудованные основными видами механического, теплового, холодильного, весоизмерительного и вспомогательного оборудования различных производственных цехов и других помещений.



Приложения

Образец титульного листа отчета
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Высшая школа сервиса

ОТЧЕТ
по производственной практике

Студента (ки)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело профиль Ресторанный бизнес

Курс _____; Группа _____

База проведения практики _____

Руководитель практики от профиль-
ного предприятия:

(Ф.И.О., должность)

МП

«__» _____ 202 г.

защитено с оценкой _____

Руководитель практики от образовательной организации

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание)

Москва 202 г.



План-график производственной (проектно-технологической) практики

Производственная практика в 4-м (144 часа), 5-м семестрах (144 часа) для очной формы обучения и в 6 семестре (288 часов) для заочной формы обучения включает следующие виды работ:

№	Запланированные виды работы	Срок выполнения	Отметка руководителя/ руководителей о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Подпись обучающегося _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от университета _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от организации _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.



Рекомендуемая форма

**Отзыв руководителя производственной практики от предприятия
ОТЗЫВ**

о прохождении учебной практики студента ___ курса Высшей школы сер-
виса, направление 43.03.03

ФИО

В период с _____ по _____ студент _____ про-
ходил производственную практику в (указать конкретные подразделения
предприятия и в качестве кого: стажера, штатная долж-
ность) _____

Отношение практиканта к выполняемой работе, степень выполнения
поручений, качественный уровень и степень подготовленности студента к
самостоятельному выполнению отдельных заданий:

Дисциплинированность и деловые качества, которые проявил сту-
дент во время практики

Краткая оценка качества и полноты, данных собранных студентом в
период практики

Умение контактировать с клиентами, сотрудниками, руководством органи-
зации

Наличие отрицательных черт, действий, проявлений, характеризую-
щих студента с негативной стороны в период прохождения практики:

По итогам производственной практики заслуживает (положитель-
ной, отрицательной) _____ оценки

Руководитель практики _____
(подпись) (должность, расшифровка подписи)

«___» _____ 202 г МП



(2-ой лист отчета после титульного листа)

СОДЕРЖАНИЕ

1. План-график практики
2. Отзыв о прохождении практики
3. Отчет о прохождении практики
4. Приложения

Примечание:

Нумерация страниц отчета должна быть сквозной, учитывая и приложения, первым считается титульный лист, но на нем номер не проставляется, порядковый номер 2 ставится на листе Содержание

Текст оформляется по ширине листа, 14 кеглем Times New Roman. Интервал по тексту 1,5.

После введения, основной части и заключения точка не ставится.

Договор на прохождение производственной практики студент получает за месяц до начала практики в высшей школе сервиса, подписывает на месте прохождения практики и за 2 недели до начала практики сдает руководителю профиля Ресторанный бизнес ОПОП Гостиничное дело.



Структура отчета по производственной практике

(наименование организации)

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

Введение

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

Основная часть

При прохождении производственной практики в средстве размещения:

Изучение разновидностей индивидуальных и коллективных средств размещения, описание объекта прохождения практики обучающегося, описание нормативных внешних и внутренних документов, которыми руководствуется гостиничное предприятие в своей деятельности, описание рынка деятельности (целевого клиента), систематизация собранных на месте практики материалов обучающимся. изучение структуры гостиничного предприятия, его основных и вспомогательных служб, изучение процесса коммуникации между подразделениями, описание номерного фонда гостиницы, анализ стандартов работы служб гостиничного предприятия, сбор информации о посетителях гостиничного предприятия, цели визита и продолжительности.

При прохождении производственной практики на предприятии общественного питания:

Характеристика предприятия общественного питания в целом и с особенности работы отдельных цехов и участков; тип и класс предприятия питания, режим работы, специализация кухни, описание нормативных внешних и внутренних документов, которыми руководствуется предприятие в своей деятельности, описание рынка деятельности (целевого клиента), систематизация собранных на месте практики материалов обучающимся, изучение оргструктуры предприятия, изучение процесса коммуникации между подразделениями, организация складского хозяйства, производства и обслуживания.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		_____ <i>Лист 47 из 47</i>

Заключение

В заключении студент делает аналитические выводы, связанные с прохождением практики (теоретические и практические вопросы, возникшие у студента в связи с изучением деятельности организации- места прохождения практики, освещение причин их возникновения и способов решения, предложения по совершенствованию деятельности и др.). Студент обобщает работу и формирует общий вывод, о том, насколько практика способствовала углублению и закреплению теоретических знаний об изученных понятиях и различных отраслях профессиональной деятельности, овладению практическими навыками работы. Указывает, что нового он узнал в результате прохождения практики, какую пользу она принесла, какие трудности встретились в работе, а также свое мнение о возможном улучшении деятельности организации, практические рекомендации. Объем заключения – 1,5 – 3 листа.