



Принято:
Ученым советом
ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Протокол №4 от «26» октября 2021 г.

Утверждаю:
Ректор

А.А. Федулин

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
тип практики: ПРЕДДИПЛОМНАЯ
основной образовательной программы высшего образования – программы
бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): Ресторанный бизнес
Квалификация: бакалавр
год начала подготовки: 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>



Аннотация программы практики

Вид практики: производственная практика

Тип практики преддипломная практика.

Форма проведения практики – дискретно.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Преддипломная практика – это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Программа производственной (преддипломной) 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 практики – овладение и закрепление профессиональных умений и навыков производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности в гостеприимстве, освоение профессии индустрии гостеприимства, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Ресторанный бизнес».

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы гостеприимства, в том числе зарубежных) или стационарным способом (на базе кафедры, научно-исследовательских лабораторий и научно-образовательных центров ФГБОУ ВО «РГУТИС»), во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, менеджер зала, горничная; швейцар; портье; консьерж и других профессий индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП: Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса, Безопасность жизнедеятельности, Сервис-дизайн, Стандартизация и управление качеством, Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности, Инновации в профессиональной деятельности, Технология работы службы питания и напитков (F&B), Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы, Правовое обеспечение туризма и гостеприимства, Маркетинг, Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса, Формирование ресторанного продукта.

Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

Способен к разработке ресторанного продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности (ПК-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 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.

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 преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм предприятий ресторанного бизнеса; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов ресторанного предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации ресторанного продукта; использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства.

Преддипломная практика может проходить на предприятиях ресторанного бизнеса. В зависимости от темы выпускной квалификационной работы определяется конкретная форма практики: комплексная - для бакалаврского проекта по разработке проектов (реконструкции) предприятий общественного питания, маркетинговая и научно-исследовательская - для бакалаврских работ. Во время прохождения преддипломной практики студенты собирают и анализируют необходимый материал о производственной, хозяйственной, экономической и сервисной деятельности предприятия общественного питания, учреждения, организации, внедренных инновациях, что может быть использовано при разработке ВКР.

Научно-исследовательская практика проводится со студентами, проявившими в период обучения в университете исследовательские наклонности, с целью подготовки их к решению задач научно-исследовательского характера, приобретения практического опыта проведения экспериментальных работ при выполнении конкретных научных разработок в области общественного питания, туризма и сервиса.

Преддипломная практика представляет собой исследование организации работы предприятия общественного питания и технологий производства продукции общественного питания с использованием методов проектирования, анализа, наблюдения, опроса, обработки и интерпретации информации.

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

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 6 недель для очной формы обучения, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре для очной



формы обучения, в 9 семестре для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе государственной итоговой аттестации.

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	ПК-7	Способен к разработке ресторанного 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
2.	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.	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:

3.1 Предшествующие и последующие дисциплины и виды практик

Очная форма – 8 семестр



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	8	ГИА
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	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 статистика и статистика туризма		
7	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предпри-		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	иятиях туризма и гостеприимства		
5	Правовое обеспечение 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		
7,8	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы		
6,7	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
5-7	Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы		
5-7	Операционный менеджмент в сфере ресторанной продукции		
5-8	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
5-8	Технология обслуживания в сфе-		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
	ре ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2,3	Ознакомительная практика		
4,5	Проектно-технологическая практика		
6,7	Организационно-управленческая практика		

Заочная форма – 9 семестр

Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
1	История (история России, всеобщая история)	9	ГИА
1	Философия		
1-7	Иностранный язык		
1,2	Физическая культура и спорт		
1	Право		
1	Сервис-дизайн		
3	Безопасность жизнедеятельности		
2,3	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела		
2	Менеджмент		
2,3	Стандартизация и управление качеством		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
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 статистика и статистика туризма		
8	Инновации в профессиональной деятельности		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
1	Основы ресторанного сервиса		
1,2	Технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса		
4	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
4-7	Формирование ресторанного продукта		
8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы		
7,8	Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса		



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

4. Трудоемкость практики

Практика проводится в форме контактной работы

Номер курса	Номер семестра	Объем в зачетных единицах	Продолжительность практики
			В академических часах, в том числе практическая подготовка
4 (очная фор-	8	6	216 ак.ч., в том числе практиче-



ма обучения)			ская подготовка – 212 часов
5 (заочная форма обуче- ния)	9	6	216 ак.ч., в том числе практиче- ская подготовка – 212 часов



5. Содержание и формы отчетности по практике

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

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
33/8-9	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	12
		Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение	33
		Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы	23
		Написание теоретической части работы	6
34/10	Анализ объекта исследования	Обобщение собранного аналитического материала	23
		Анализ материала согласно индивидуаль-	36



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения
		ному заданию	
		Написание аналитической части работы	33
36/11	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	38
		Подготовка отчета по преддипломной практике	12

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1 Наименование раздела практики Теоретическое обоснование исследования

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, от- водимых 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 отчет- ных материалов	Сроки предо- ставления от- четных матери- алов
Обобщение результатов ис- следовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР	обобщение общих практик и опыта по реализации предмета исследова- ния в ВКР	3	У	Собеседование	1. Обобщение материала по теме ВКР (обзор литературы, статисти- ческих и нормативно-правовых материалов). 2. Обобщение собранных сведений и определение теоретических ос- нов реализации предмета исследо- вания в мировой теории и практи- ке. 3. План ВКР	конец первой недели прак- тики
	определение нормативно-правовой и статистической базы, необходи- мой для углубления исследования	3				
	формирование аналитической справки по результатам собранного материала	3				
	формирование итогового варианта плана ВКР	3				
Подбор дополнительного ма-	работа с литературой	23	У	Д	1. Обобщение дополнительного	конец второй



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, от- водимых 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 отчет- ных материалов	Сроки предо- ставления от- четных матери- алов
материала, его анализ и обобщение	расписать подробно результаты собранного материала по параграфам первой теоретической главы	10			Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Оценка и критический анализ собранного материала и проведённой работы	составить обобщённое заключение по результатам собранного материала	13	у	Собеседование	1. Представить выводы по теоретической части исследования на основе собранного материала в процессе практики. Выделить ключевые моменты. 2. Представить тезисы выступления на конференции аспирантов, молодых ученых	недели практики
	на основе обобщённого материала сформировать тезис доклада на конференцию	10				
Написание теоретической части работы	Сформировать параграфы первой (теоретической) главы бакалаврской работы)	6	П	Собеседование	Текст теоретической части работы	конец второй недели практики



5.2.2 Наименование раздела практики Анализ объекта исследования

Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы текущего контроля и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	
					Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов
Обобщение собранного аналитического и экспериментального материала	сбор дополнительной / актуализация аналитической информации по предмету исследования	13	у	Собеседование	. Обобщение дополнительного материала по теме ВКР	конец третьей недели практики
	Обобщение полученной информации по предмету исследования	10				
Анализ материала согласно индивидуальному заданию	-	36	у	Собеседование	1. Выводы по аналитической части исследования 2. Развернутая структура аналитической части ВКР	конец третьей недели практики
Написание аналитической части работы	-	33	п	Собеседование	Текст аналитической части ВКР	конец третьей недели практики



5.2.3 Наименование раздела практики Научно-практические разработки

Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отведенных на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий			
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	Сроки предоставления отчетных материалов
Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера	На основе результатов теоретического и аналитического этапов исследования сформулировать перечень научно-методических и практических рекомендаций по предмету и объекту исследования	38	у	Собеседование	Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера	конец четвертой недели практики
Подготовка отчета по преддипломной практике	Сформировать отчет по преддипломной практике	12	п	Отчет в электронной и письменной форме	1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера	конец четвертой недели практики



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК
РГУТИС

Лист 17 из 29



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

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

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их достижения)	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ПК-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	Сбор сведений по предмету исследования Научно-технические разработки	особенности организации функции планирования в ресторанной деятельности	составлять планы и выделять оценку ключевых параметров	навыками проведения оценки в структуре построенных планов



		безопасности ресторанной продукции.				
2	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	Анализ объекта исследования	Приемы и методы проектирования предприятий общественного питания	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания; проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки техноло-	Навыками расчета и проектирования складской группы, производственных и торговых помещений предприятий питания, анализа соответствия планировочных решений требованиям СНиП, СанПиН, правилам проектирования предприятий питания



		индустрии.			гического обо- рудования, план монтаж- ной привязки технологиче- ского оборудо- вания, объем- ное изображе- ние производ- ственных це- хов)	
3	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 ор-	Сбор сведений по предмету исследования	особенности организации функции контроля в деятельности ресторанов;	организовывать систему контроля за функциональными процессами ресторанов	навыками проведения контрольных мероприятий в деятельности ресторанов



		ганизацию материально-технического снабжения в сфере ресторанного бизнеса.				
--	--	--	--	--	--	--

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

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля и оценивания, а именно:

- Выполнение всех заданий – 30 баллов, делится на количество заданий каждого из разделов;
- Успеваемость – 70 баллов (максимум за выполнение всех контрольных заданий).

Успеваемость – баллы:

Первая «контрольная точка» – 0-30 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы исследования.

Вторая «контрольная точка» – 0-30 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы исследования.



Третья «контрольная точка» – 0-40 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных и ресторанных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведённого теоретического исследования.

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

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
	экзамен				
90-100*	5 (отлично)	-	-	100	5 (отлично)
71-89*	4 (хорошо)	-	0-20	71-89 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
41-50*	допуск к зачету	0-10	0-20	51-70	3 (удовлетворительно) зачет
40 и менее	недопуск к зачету	-	-	40 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.

Номер семестра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
8	Теоретическое обоснование исследования	Обобщение результатов исследовательской работы за период обучения. Уточнение плана ВКР. Подбор дополнительного материала, его анализ и обобщение. Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы. Написание теоретической части работы	Текст теоретической части ВКР
8	Анализ объекта	Обобщение собранного аналитического	Текст аналитической



	исследования	материала	части ВКР
		Анализ аналитического материала согласно индивидуальному заданию Написание аналитической части работы	
8	Научно-практические разработки	Формирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера Подготовка отчета по преддипломной практике	Отчет по преддипломной практике, включающий: 1. Текст теоретической части ВКР 2. Текст аналитической части ВКР 3. Перечень рекомендаций научно-методического и практического характера

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

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

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;

индивидуализации обучения;

модульном принципе структурирования учебного процесса;

вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;

открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;

единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;

строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

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

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

Первая «контрольная точка» – 0-30 – максимально собран актуальный теоретический материал по предмету исследования. Представлен анализ нормативно-правовых и



статистических материалов по теме исследования. Подготовлены тезисы для выступления на конференции. Подготовлен первый вариант теоретической главы исследования.

Вторая «контрольная точка» – 0-30 – представлен анализ объекта исследования, имеется подтверждение необходимыми приложениями. Подготовлен первый вариант аналитической главы исследования.

Третья «контрольная точка» – 0-40 – определены направления решения обозначенных в ходе практики проблем и перспективных совершенствования текущих гостиничных и ресторанных процессов и проектов. Представлены обоснованные рекомендации по объекту и предмету исследования научно-методического и практического характера. Подготовлена статья к публикации по результатам проведенного теоретического исследования.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 3 мероприятия текущего контроля (3 «контрольных точки»), выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента.

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

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

7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики

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

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. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=372104>
5. Экономика предприятия общественного питания : учебник для бакалавров / А. М. Фридман. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 462 с. -Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=358434>
6. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А.М. Фридман. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. - 229 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=374067>



7. Маркетинг в общественном питании: учебник / Е.С. Григорян, Г.Т. Пиканина, Е.А. Соколова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=374038>
8. 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>
9. 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>
10. 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>
11. 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>
12. 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>
13. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1031132>
14. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093142>
16. Деловые коммуникации : учебник для бакалавров / Э. М. Лисс, А. С. Ковальчук. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2021. - 343 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1231996>
17. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный. - URL: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/430289>
18. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
19. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1003603>
20. Экономика и организация производства : учебное пособие / под ред. Ю.И. Трещевского, Ю.В. Вертаковой, Л.П. Пидоймо ; рук. авт. кол. Ю.В. Вертакова. — Москва : ИНФРА-М, 2021.— 381 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1242059>

7.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

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

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

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

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

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

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Практика	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов
Групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов



Приложения

План-график производственной преддипломной практики

Преддипломная практика в 8 семестре для очной формы обучения и в 9 семестре для заочной формы обучения (216 часов) включает следующие виды работ:

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

Подпись обучающегося _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от университета _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя от организации _____ / ФИО _____ /

« _____ » _____ 20__ г.



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

Высшая школа сервиса

ОТЧЕТ

о прохождении _____ практики
(виды практики)

студента группы _____ курса _____

направление подготовки _____ 43.03.03 «Гостиничное дело» _____

код и наиме-

нование

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Место прохождения практики _____

полное название предприятия, ад-

рес, телефон

Время прохождения практики _____

Руководитель практики от университета _____

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

Руководитель практики от профильного предприятия

_____ (фамилия, имя, отчество, должность)

Отчет выполнил _____

дата и подпись

Отчет защищен с оценкой _____

дата и подпись



(2-ой лист отчета после титульного листа)

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

Примечание:

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



ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на прохождение преддипломной практики

Студент _____

(ФИО)

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

Срок прохождения с _____ по _____

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

Руководитель практики _____ / _____ /

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

Руководитель

_____ / _____ /
(организация)

(подпись)

(ФИО)

« _____ » _____ 20__ г.

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



ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики

(наименование организации)

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

Введение

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

Основная часть

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

Заключение

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



ОФОРМЛЕНИЕ РАБОТЫ

Общие требования

Отчет оформляется в соответствии с:

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

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

Дипломная работа должна быть выполнена любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 размером 210x297 через полтора интервала. Допускается представлять иллюстрации, таблицы и распечатки с ЭВМ на листах формата А3. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель не менее 12). Основной текст выпускной квалификационной работы оформляется шрифтом Times New Roman кегль 14 без выделений.

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

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

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