



Принято:

Ученым советом ФГБОУ ВО
«РГУТИС»

Утверждаю:

Ректор А.А. Федулин

Протокол № 3 от «24» октября
2022 г.

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: 2023

Разработчики:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент ВШС</i>		<i>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики согласована и одобрена директором ООП:

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент ВШС</i>		<i>К.т.н., доцент Сивченко С.В.</i>

Программа практики утверждена Ученым советом Высшей школы:

наименование факультета	номер и дата протокола
<i>Высшая школа сервиса</i>	<i>№ 3 от 10 октября 2022 г.</i>

 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
	Лист 2 из 51

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;

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



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4	Сервис-дизайн	5	Проектно-технологическая практика
2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности	6,7	Организационно-управленческая практика
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности	8	Преддипломная практика
3,4	Формирование ресторанного продукта	8	Выполнение и защита ВКР
3,4	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
1	Введение в технологию обслуживания		
3,4	Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП		
3,4	Безопасность ресторанной продукции, санитария и гигиена питания		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
3	Проектная деятельность		
1	Основы российской государственности		
2,3	Ознакомительная практика		

5 семестр



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



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма	8	Преддипломная практика
5	Управление проектами в туризме и гостеприимстве	8	Выполнение и защита ВКР
1	Основы ресторанного сервиса		
2	Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности		
3	Материально-техническое и ресурсное обеспечение ресторанной деятельности		
3-5	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
1	Введение в технологию обслуживания		
3-5	Формирование ресторанного продукта		
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		
5	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности		
5	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
5	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
1	Основы российской государственности		
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
2,3	История России	7	Иностранный язык
1-6	Иностранный язык	9	Философия
1,2	Физическая культура и спорт	7	Формирование ресторанного продукта
1	Право	8,9	Разработка бизнес-процессов предприятий ресторанной сферы
5	Сервис-дизайн	7-9	Проектирование предприятий ресторанного и гостиничного бизнеса
2,3	Безопасность жизнедеятельности	7-9	Организация снабжения и оператив-



Номер семестра	Предшествующие дисциплины и виды практик	Номер семестра	Последующие дисциплины и виды практик
			ное планирование на предприятиях ресторанной сферы
1,2	Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела	7-9	Операционный менеджмент в сфере ресторанной деятельности
1	Менеджмент	7-9	Технология работы службы питания и напитков (F&B)
2	Стандартизация и управление качеством	7-9	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности
2,3	Экономика и предпринимательство	8	Организационно-управленческая практика
2-4	Информационное обеспечение профессиональной деятельности	9	Преддипломная практика
5,6	Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	8	Инновации в профессиональной деятельности
4	Маркетинг	9	Выполнение и защита ВКР
4	Социально-экономическая статистика и статистика туризма		
5,6	Управление проектами в туризме и гостеприимстве		
6	Правовое обеспечение туризма и гостеприимства		
6	Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства		
1	Основы ресторанного сервиса		
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		
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	Технология работы службы питания и напитков (F&B)		
6	Технологии обслуживания в сфере ресторанной деятельности		
1	Введение в технологию обслуживания		
3	Проектная деятельность		
2	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО		
1	Основы российской государственности		
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	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1-9/4(32/4)	Исследовательский	навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
10-17/4(33/4)		навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия	70	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/4	Защита отчета		2	Под руководством преподавателя
1-9/5(33/6)	Проектно-аналитический	навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
10-17/5 (33/6)		навыки проектирования новых гостиничных услуг	70	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/5	Защита отчета		2	Под руководством преподавателя
			288	

**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	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1/4	Подготовительный. Введение	- навыки в определении цели и постановке задач производственной практики. - изучение положений обеспечения производственной безопасности, охраны труда на рабочем месте	11	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
2-8/4	Содержательный раздел. Характеристика предприятия питания	- изучение положений основных документов, регламентирующих работу предприятий общественного питания: справочник работника общественного питания, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты, должностными инструкциями и т.п. - навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений пред-	15	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		приятия питания.		
9-17/4	Технологический раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	59	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
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	57	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
			2	Под руководством преподавателя
	Итого		144	
10/5	Организационный раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	83	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1-17/5		Получение практических навыков работы	49	Под руководством преподавателя



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации		ля/руководителя от предприятия
17-18/5	Заключение Подготовка отчета по практике	- навыки получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	10	Под руководством преподавателя
18/5	Защита отчетов по практике		2	Под руководством преподавателя
	Итого:		144	



6 семестр – заочная форма обучения

Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1/6	Подготовительный. Введение	- навыки в определении цели и постановке задач производственной практики. - изучение положений обеспечения производственной безопасности, охраны труда на рабочем месте	6	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
2-8/6	Содержательный раздел. Характеристика предприятия питания	- изучение положений основных документов, регламентирующих работу предприятий общественного питания: справочник работника общественного питания, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты, должностными инструкциями и т.п. - навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений предприятия питания.	50	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-17/6	Технологический раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	50	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-18/6		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации	50	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-17/6	Организационный раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	50	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-18/6		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой	68	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия



Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
		продукции, ее реализации		
17-18/6	Заключение Подготовка отчета по практике	- навыки получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	12	Под руководством преподавателя
18/6	Защита отчетов по практике		2	Под руководством преподавателя
	Итого:		288	

5.2. Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

5.2.1a Наименование раздела практики Исследовательский (4 семестр), проектно-аналитический (5 семестр) 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 предоставления отчетных материалов
- навыки анализа факторов организационной среды гостиничного предприятия	представление краткой характеристики объекта прохождения практики	26	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	46	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 5ой недели практики
- навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений	описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей	72	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 1ой недели практики



Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отво- димых 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 предос- тавления от- четных мате- риалов
гостиничного предприятия - навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг - навыки проектирования новых гостиничных услуг	анализ структуры взаимодействия между службами гостиницы	72 72	п п	Отчет в электронной и письмен- ной форме	2. Описание факторов внут- ренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также воз- можностей и угроз места прохождения практики. 3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб. 4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиницы (силь- ные и слабые стороны). К отчету прилагаются: рек- ламные материалы, где про- ходила практика, структура управления организацией.	Конец 17ой неде- ли практики



5.2.1 б При прохождении практики на предприятии общественного питания: Подготовительный. Содержательный. Характеристика предприятия. Технологический раздел (4 семестр – очная форма обучения, 6 семестр – заочная форма обучения). Организационный раздел (5 семестр – очная форма обучения, 6 семестр – заочная форма обучения)

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 в определении цели и постановке задач производственной практики. - изучение положений обеспечения производственной безопасности, охраны труда на рабочем месте	Получение задания; ознакомительная лекция и вводный инструктаж по технике безопасности, постановка задач производственной практики	11	Собеседование		Подпись в журнале инструктажа по практике	1 неделя практик



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
<p>- изучение положений основных документов, регламентирующих работу предприятий общественного питания: справочник работника общественного питания, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технико - технологические карты, должностные инструкции и т.п.</p> <p>- навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений предприятия питания.</p>	<p>Ознакомление с основными документами, регламентирующими работу предприятий общественного питания,</p> <p>Изучение правил соблюдения личной гигиены и пищевой санитарии, проверка соответствия медицинских книжек персонала требованиям</p> <p>Составление схемы технологического процесса на предприятии питания</p>	15	<p>п</p> <p>собеседование</p> <p>п</p>	Отчет в электронной и письменной форме	Полное описание аспектов работы предприятия питания	1-4 неделя 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
- ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	Ознакомление со структурой предприятия и составление плана-размещения оборудования производственных цехов, технологических схем сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, потребителей и персонала, чистой и использованной посуды, отходов; складских, административно-бытовых и торговых помещений	142	п	Отчет в электронной и письменной форме	Полное описание аспектов работы предприятия питания	2-17 недели практики
- получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья,	Изучение организации работы заготовочных, доготовочных и специализированных цехов: овощного, мясного, рыбного, птицебельного, горячего, хо-	36	п	Отчет в электронной и письменной форме	Полное описание аспектов работы предприятия питания	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
изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации,	лодного, кондитерского и т.д. Получение навыков организации снабжения, производства полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции, отпуска и реализации продукции. Планирование меню					
	Изучение организации обслуживания и торговой деятельности предприятия питания	70	п	Отчет в электронной и письменной форме	Полное описание аспектов работы предприятия питания	14 неделя практики 4-6 сем.
	Подготовка и защита отчетов по практике	14	п	Отчет в электронной и письменной форме	Полное описание аспектов работы предприятия питания	18 неделя 4-6 сем
		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
- навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг	Изучить и проанализировать перечень основных и дополнительных услуг согласно индивидуальному заданию	72	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 руководствуются службы места про-	Конец 2 ой недели практики 6 семестр
	Провести балльную оценку определенной категории персонала и сделать выводы о соответствии предъявляемым системой классификации требованиям ¹	72	п	Отчет в электронной и письменной форме		Конец 4 ой недели практики 6 сем
- навыки проектирования новых гостиничных услуг	Анализ стандартов обслуживания потребителей при предоставлении им дополнительных услуг.	72	п	Отчет в электронной и письмен-	Конец 6 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					
				ной форме	хождения практики.	
	Анализ возможностей и особенностей применения инновационных технологий и процессов в деятельности	70	п	Отчет в электронной и письменной форме	4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых.	Конец 8-ой недели 6 сем.
	Защита отчета по практике	2			5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологий работ. К отчету прилагаются: фотографии места прохождения практики, но-	



Наименование закрепляемых навыков/видов выполняемых работ	Задание	Количество часов, отведенных 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
					мерного 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 и ресторанной деятельности; ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы</p>	<p>определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; выявлять потребности потребителя, работать в контактной зоне как сфере реализации сервисной деятельности</p>	<p>навыками участия в функциональных процессах гостиниц и других средствах размещения, предприятий ресторанного бизнеса</p>
---	------	--	--	---	---	---



2	ПК -7	<p>Способен к разработке ресторанный продукта, на основе требований технологического процесса производства и безопасности в части:</p> <p>ПК -7.1 – Использует технологии производства ресторанный продукции, выбирает технологическое оборудование;</p> <p>ПК-7.2 – Разрабатывает и внедряет элементы системы ХАССП, использует принципы санитарии и гигиены питания для обеспечения безопасности ресторанный продукции.</p>	<p>1. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел.</p> <p>2. Организационный раздел</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	<p>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части:</p> <p>ПК-8.1 – Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса;</p> <p>ПК-8.2 – Использует технологии деловых коммуникаций в сфере ресторанного бизнеса</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»/</p> <p>1. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел.</p> <p>2. Организационный раздел</p>	<p>технологические процессы производства продукции питания; методы оказания услуг</p>	<p>Использовать современные технологии оказания услуг в ресторанной сфере</p>	<p>навыками организации процессов оказания услуг, использования деловых коммуникаций в профессиональной ресторанной сфере</p>
---	------	--	--	---	---	---



4	ПК -9	<p>Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части:</p> <p>ПК-9.1 – Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере;</p> <p>ПК-9.2 – Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования, разрабатывает технологический проект предприятия ресторанной индустрии.</p>	<p>1. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел.</p> <p>2. Организационный раздел</p>	<p>основы проектирования предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>применять методы проектирования, обоснований и расчетов</p>	<p>методами проектирования в ресторанной деятельности</p>
---	-------	--	--	---	--	---

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

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».



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 се- местра	Раздел практики, обеспечивающий фор- мирование компетен- ции (или ее части)	Вид и содержание кон- трольного задания	Требования к выполнению кон- трольного задания и срокам сда- чи
При прохождении практики в гостиничном предприятии			
4	Исследовательский	Отчетные материалы в письменной форме	<p>1. Описание места прохожде- ния практики. Представление его названия, формы управле- ния, адрес места расположе- ния, описание мощности гостиницы: номерной фонд, ос- новные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.</p> <p>2. Описание факторов внут- ренней и внешней среды гостиничного предприятия, уста- новление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики.</p> <p>3. Описание всех служб гостиничного предприятия, шта- та служб.</p> <p>4. Представление анализа взаимоотношений между службами гостиницы (силь- ные и слабые стороны). К отчету прилагаются: рек- ламные материалы, где про- ходила практика, структура управления организацией.</p>
5	Проектно- аналитический	Отчет в электронной и письменной форме	<p>1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей.</p> <p>2. Оценочные листы по форме протоколов обследования</p> <p>3. Описание стандартов, кото-</p>



			<p>рыми руководствуются службы места прохождения практики.</p> <p>4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых.</p> <p>5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного предприятия, его служб, технологических работ.</p> <p>К отчету прилагаются: фотографии места прохождения практики, номерного фонда и его оборудования, выдержки обязанностей работников из внутренних стандартов служб ресторанного предприятия при их наличии.</p>
При прохождении практики на предприятии общественного питания			
4	<p>Подготовительный. Введение. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел</p>	<p>Отчетные материалы в письменной форме</p>	<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 предприятия.</p> <p>К отчету прилагаются: рек-</p>



			ламные материалы, где проходила практика, структура управления организацией.
5	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 соподчиненности звеньев).2. Анализ организации снабжения, наличие перечня поставщиков.3. Организация производства (по цехам). Характеристика структуры производства. План-меню, работа подразделений 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 балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

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 сложно-

сти **не менее 51 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

- ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
- 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>
- ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/
- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 05.12.2022) "О защите прав потребителей". Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
- Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/
- ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
- 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>
- 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/>
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 14 июля 2021 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
- 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>
- Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf> ;
- 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, 2021. — 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°», 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 компьютерным оборудованием с выходом в Интернет и предустановленным па-	Предприятие гостиничной индустрии Читальный зал НТБ университета. Библиотечные ресурсы общедоступных библиотек.



		кетом MS Office версии не ниже 2007	
Характеристика предприятия питания. 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.