

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой ТООП



Т.Л. Камоза

подпись инициалы, фамилия

«19» июня 2018 г.

Торгово-экономический институт
институт, реализующий ОП

Программа практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

43.03.03 Гостиничное дело

Направление подготовки / специальность

43.03.03.02.01 Ресторанное дело

Направленность (профиль) / специализация

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2018

Введение

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для бакалавров направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» составлена в соответствии с ФГОС ВО с учетом Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования и Положения о практике обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и проводится в двух семестрах. Программа практики включает две части. Каждая часть является законченной, формирует заданные компетенции, предусматривает определенную форму контроля и разработанные фонды оценочных средств.

Часть I

1 Общая характеристика практики

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

1.1 Виды практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования*

Виды компетенций в программе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК – 1, 3
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК – 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8
Дополнительные профессиональные компетенции (ДПК)	ДПК-1, 4

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

ОПК-1: способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Уметь	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта
ОПК-3: готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	
Знать	нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность
ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницами и другими средствами размещения; организационную структуру гостиниц и других средств размещения
Владеть	навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта.
ПК-2: готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	
Знать	основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницами и другими средствами размещения
Владеть	навыками по разработке и предоставлению гостиничного продукта.
ПК-4: готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	
Знать	функциональные процессы гостиниц и других средств размещения
Уметь	анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения
ПК-5: способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	
Знать	правила предоставления гостиничных услуг
Уметь	контролировать выполнение технологических процессов в гостиничной деятельности
Владеть	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-6: готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	

Владеть	навыками сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
ПК-7: готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	
Знать	современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем
ПК-8: готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	
Знать	основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения.
Уметь	использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности
ДПК-1: готовностью к освоению теоретических основ проектирования гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	
Знать	структуру гостиничного предприятия, архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
Уметь	применять теоретические знания по эффективному использованию функциональных помещений гостиниц и других средств размещения
Владеть	основами проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения; знаниями взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения
ДПК-4: готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
Уметь	анализировать гостиничный продукт, его характеристики и номенклатуру услуг
Владеть	навыками исследования эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Согласно учебному плану подготовки студентов практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проходит по окончании четвертого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением учебной практики и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, написания отчета. Программа производственной практики базируется на основании следующих дисциплин: «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», «Технология гостиничной деятельности», «История гостеприимства», «Основы туристической деятельности», «Инновации в гостиничной деятельности».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, выступают в качестве базовых для таких дисциплин как «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Информационные технологии в гостиничном сервисе», «Деятельность административно-хозяйственной службы», «Технология гостиничной деятельности», «Профессиональная этика и этикет», а также для преддипломной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 6 з.е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
1	Подготовительный этап: оформление на практику, знакомство с гостиничным предприятием	6	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Производственный раздел (выполнение программы практики): - Изучение нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность. - Изучение производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	196	Отметка в дневнике прохождения практики, отчет по практике
3	Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка	14	Отчет по практике

	отчета по практике		
	Итого	216	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Формы отчётности по практике

По окончании прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент сдает на кафедру технологии и организации общественного питания ТЭИ СФУ дневник прохождения практики и отчет.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся с деятельностью гостиничного предприятия и последовательно отражают в отчете все изученные вопросы.

1. Оформление на практику, знакомство с гостиничным предприятием

Студент оформляется на практику, изучает историю создания и развития предприятия, знакомится с месторасположением, основными задачами, видами деятельности предприятия.

Изучает положение гостиничного предприятия на рынке гостиничных услуг (объемы продаж, занимаемый сегмент рынка, взаимосвязи с партнерами и т.д.).

Знакомство с юридическим статусом предприятия и общей структурой гостиничного предприятия.

Данный этап включает:

- посещение гостиничного предприятия, знакомство с сайтом гостиницы;

- налаживание контакта с руководителем практики от гостиничного предприятия.

2. Общее описание и характеристика предприятия

Знакомство с подразделениями гостиницы (службами) и их функциями. Составление схемы организационной структуры гостиничного предприятия. Студент изучает правила внутреннего трудового распорядка организации, организацией охраны труда на предприятии. Выясняет внутренние данные о численности персонала предприятия (штатное расписание).

3. Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая деятельность гостиничного предприятия

Студент знакомится с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующей деятельность гостиничного предприятия.

Изучает и отражает в отчете нормативно-правовую и технологическую документацию гостиничного предприятия.

4. Изучение производственно-технологической деятельности гостиничного предприятия

Студент знакомится с организационной структурой гостиничного предприятия. Изучает и отражает в отчете производственно-технологический цикл обслуживания гостей. Осваивает приемы и навыки работы персонала различных служб гостиницы, руководствуясь рекомендациями руководителя практики от гостиничного предприятия.

Студентам-практикантам необходимо описать в данном разделе:

Бронирование гостиничных услуг:

- документация по бронированию гостиничных услуг;
- штатное расписание службы бронирования, график выхода на работу, оборудование рабочего места;
- типы бронирования в гостинице;
- технологию приема и обработки заявок; - интернет-бронирование; - подтверждение бронирования;
- технологию аннуляции бронирования;
- описание проблемных ситуаций в бронировании гостиничных услуг, с которыми студенту пришлось столкнуться;
- оснащение рабочего места; - контроль качества.

Прием и размещение гостей:

- функции персонала службы приема и размещения гостей;
- штатное расписание службы приема и размещения, график выхода на работу, оборудование рабочего места;
- правила встречи и приветствия гостя;
- технология регистрации гостей, порядок регистрации документов и учет граждан Российской Федерации, порядок регистрации иностранных граждан и лиц без гражданства;
- технология регистрации и размещения туристских групп в гостинице; - выяснение вопросов платежеспособности;
- карта гостя (*resident card, guest passport*); - назначение номера, вселение в номер;
- особые условия для гостей с ограниченными возможностями; - технология контроля доступа в помещения гостиниц;
- ведение документационного учета с использованием программного продукта;
- карта движения номерного фонда;
- технология работы с жалобами клиентов в гостинице; - технология встречи VIP-клиентов гостиницы;
- контроль качества.

Технология обслуживания гостей во время проживания:

- организация работы сервис-бюро (*service bureau*);
- услуги питания (*food services*);
- телекоммуникационные услуги в гостинице;
- услуги хранения личных вещей;
- услуга “не беспокоить гостя” (*Do Not Disturb*);
- технология работы ночных аудиторов в гостинице;
- технология работы по обеспечению безопасности в гостинице;
- технология обслуживания VIP-клиентов гостиницы;
- медицинская помощь (*medical aid*);
- контроль качества.

Организация отдыха и развлечений, а также других сопутствующих услуг в гостинице;

- услуги интерактивного и платного телевидения в отеле;
- бизнес-центр (*business center*);
- услуги прачечной (*laundry, ironing, dry cleaning services*);
- организация банкетов;
- организация конференций в гостинице;
- обеспечением гостей автотранспортом (*car rental service*);
- спортивно-оздоровительные комплексы (центры);
- салон красоты (*beauty salon*);
- ночной клуб (*night club*);
- технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице;
- услуга по присмотру за детьми во время отсутствия родителей (*baby sitter*);
- фирменные бутики, магазины;
- пункт обмена валюты;
- размещение гостей с животными;
- лечение у стоматолога (*dentist*), массаж (*massage*) и т.д.
- контроль качества.

Организация выезда гостя:

- процедура выписки гостя (*check out procedure*);
- порядок расчета за проживание;
- порядок расчета за дополнительные платные услуги;
- виды и методы оплаты за предоставленные гостиницей услуги;
- единый расчетный час;
- контроль качества.

5. Выводы и предложения

Выводы и предложения должны содержать обобщающий материал по результатам прохождения практики. В отчете студенту следует указать:

- соответствие гостиницы или другого средства размещения категории;
- выводы и предложения по совершенствованию деятельности подразделений гостиничного предприятия (отдел бронирования, служба приема и размещения и др.);

- отмеченные студентом недостатки как в деятельности предприятия в целом, так и того подразделения где студент проходил практику;
- рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия, перспектив его развития.

Также в период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки производственно- технологической деятельности в основных функциональных подразделениях гостиничного предприятия.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

Каждый вопрос необходимо раскрывать на новой странице, в начале каждого вопроса указывается его заглавие.

Приложения к отчету могут включать копии различных документов, которые изучались практикантом:

- копия документа, подтверждающего юридический статус предприятия;
- копии должностных инструкций;
- рекламная продукция гостиничного предприятия;
- штатное расписание;
- другие принятые на предприятии формы и бланки документов и т. д.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:

- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;
- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.

- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;

- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуночную подпись;

- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается на кафедру для проверки и допуска его к защите. Защиту отчета по практике осуществляет комиссия.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», для студентов прошедших практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусмотрена промежуточная аттестация – зачет.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

4 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

5 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим

направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т. - Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

Дополнительная литература

7 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>

9 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. - Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10 Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>

11 Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

12 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

13 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. - 2014. - 340 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

Ресурсы сети Интернет

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/>

2. Портал ресторанный, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: <http://mir-restoratora.ru/>;

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>.

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

8.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
8.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007,
8.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
8.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
8.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты. Местом прохождения практики являются подразделения предприятий гостиничной индустрии, выполняющие различные сервисные виды деятельности.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

- 1) ООО «Восход-М»
- 2) ИП Абрамов А.В. «Альянс»
- 3) ОАО Гостиница «Красноярск»
- 4) Отель «Сибиряк» филиал ООО УСК «Сибиряк»
- 5) ООО «Альфа» отель «Амакс»

Разработчики:  д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л.
 канд. техн. наук, доцент Сафронова Т. Н.
 канд. техн. наук, доцент Балябина Т. А.

Представитель работодателя: АО «Гостиница Октябрьская»,
председатель совета директоров Кутузов Р. А.
указать предприятие, должность,


дата, подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации общественного питания

«19» июня 2018 г. протокол № 11

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист отчета по практике Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ

по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

место прохождения практики

Руководитель от университета

подпись, дата

инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия

подпись, дата

инициалы, фамилия

Студент _____

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

инициалы, фамилия

Красноярск 20__

Часть II

1 Общая характеристика практики

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

1.1 Виды практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Виды компетенций в программе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для прикладного бакалавриата направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», указаны в таблице в соответствии с требованиями ФГОС ВО и УП.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК – 1, 3
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК – 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8
Дополнительные профессиональные компетенции (ДПК)	ДПК- 2, 3

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студенты должны:

ОПК-1: способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

Знать	источники профессиональной информации; структуру и формы связей всех подразделений предприятия; социально-психологическую теорию личности, группы, коллектива; особенности формальных и неформальных отношений
Уметь	использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; получать и обрабатывать информацию из различных источников, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде; осуществлять взаимодействие в коллективе; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
Владеть	методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами; способностью к деловым коммуникациям в профессиональной деятельности
ОПК-3: готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	
Знать	законодательную базу Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правила оказания услуг общественного питания, действующую нормативно-правовую, технологическую документацию, регламентирующую гостиничную и ресторанный деятельность; нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания в ресторано-гостиничных комплексах
Уметь	использовать в своей работе нормативно-правовую и технологическую документацию в условиях производства продукции питания в ресторано-гостиничных комплексах и других средств размещения
Владеть	навыками работы с нормативно-правовой и технологической документацией, вопросами правового регулирования гостиничной и ресторанной деятельности
ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	
Знать	основы современных технологий, применяемых в ресторано-гостиничном предприятии; принципы функционирования предприятий питания в гостиничном сервисе
Уметь	организовывать и анализировать деятельность предприятий питания различных типов и классов на основе современных технологий, с целью предоставления услуг
Владеть	готовностью предоставления услуг питания в гостиничном предприятии; методами разработки ассортиментной политики внутри и вне предприятия, системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-2: готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству; факторы, влияющие на качество, органолептические показатели продукции; санитарно-гигиенические требования к предприятиям питания;
Уметь	использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта; осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; рассчитывать режимы

	технологических процессов, используя справочную литературу
Владеть	навыками производственно-технологической деятельности; основными технологическими процессами; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний
ПК-4: готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	
Знать	организацию, функционирование взаимосвязь службы питания с другими подразделениями гостиничных комплексов и других средств размещения; структуру и функции предприятий питания
Уметь	анализировать результаты деятельности службы питания в гостиничных комплексах и других средствах размещения;
Владеть	методами анализа и оценки результатов деятельности производства; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей результатов производства в ресторанной деятельности гостиничных комплексов
ПК-5: способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	
Знать	основные характеристики технологического оборудования; выполнение технологических процессов в гостиничной и ресторанной деятельности;
Уметь	определять методы контроля качества продукции; определять эффективность используемого технологического оборудования; оценивать и контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции; осуществлять контроль за технологическим процессом;
Владеть	навыками установления трудовой и профессиональной дисциплины; навыками определения должностных обязанностей; навыками контроля по выполнению технологических процессов и должностных инструкций в ресторанной деятельности гостиничных комплексов и других средств размещения
ПК-6: готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	
Знать	национальные особенности делового общения; нравственные нормы и обязанности человека; основы делового общения
Уметь	вести себя в профессиональной среде в соответствии со сложившимися в международной практике нормами нравственного поведения; воспринимать культуру и обычаи других стран и народов
Владеть	культурой общения, этикета и культурой питания народов мира
ПК-7: готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	
Знать	основные методы, этапы, процессы и способы предоставления услуг потребителям, реализуемых в гостиничной и ресторанной деятельности; современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта
Уметь	обеспечивать технологические процессы производства продуктов питания заданного качества; оценивать качество продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; проводить анализ причин возникновения

	дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению
Владеть	навыками выявления потребностей гостей; основами технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления готовой продукции; различными технологиями приготовления кулинарной продукции
ПК-8: готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	
Знать	производственно-технологический процесс ресторанно-гостиничных комплексов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями оказания услуг
Уметь	осуществлять выбор оптимальных технологических процессов гостиничной и ресторанной деятельности в соответствии с требованиями потребителя; выявлять наиболее приемлемые методы для обслуживания потребителей с учётом предпочтений гостя и возможностей предприятия
Владеть	навыками оптимального распределения ресурсов для организации предоставления основных и дополнительных услуг, в т.ч. услуг питания
ДПК-2: способностью к участию во всех фазах производства кулинарной продукции, осуществлению технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения	
Знать	ассортимент выпускаемой продукции и требования к ее качеству; нормативные показатели отходов при переработке сырья и технологических процессах производства готовых блюд и изделий; технологические схемы производства основных видов продукции; способы и режимы тепловой и кулинарной обработки продуктов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой продукции
Уметь	обеспечивать технологические процессы производства продуктов питания заданного качества; осуществлять контроль качества сырья и готовой продукции современными методами; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием
Владеть	основами технологического процесса подготовки полуфабрикатов и приготовления готовой продукции; практическими навыками в освоении передовых методов отпуса кулинарной продукции; навыками оценки качества готовой продукции различным категориям и группам потребителей
ДПК-3: готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания, эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями безопасности на предприятиях питания при гостиницах и других средств размещения	
Знать	принципы организации производства и организации обслуживания с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания; принципы и правила эксплуатации технологического оборудования
Уметь	применять знания по организации производства и обслуживания; эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания
Владеть	навыками организации производства и организации обслуживания с учетом запросов различных категорий потребителей; навыками эксплуатации технологического оборудования

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Согласно учебному плану подготовки студентов практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проходит по окончании шестого семестра.

Производственная практика является логическим продолжением практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проходимой после четвертого семестра и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, написания отчета. Программа производственной практики базируются на основании следующих дисциплин: «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Технология ресторанной продукции», «Экономика гостиничного предприятия», «Информационные технологии в гостиничном сервисе», «Техническое и технологическое оснащение предприятий ресторанной деятельности», «Культура производства и обслуживания в общественном питании», «Охрана труда и техника безопасности в гостиницах», «Искусство обслуживания в ресторанном сервисе».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, выступают в качестве базовых для таких дисциплин как «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Банкеты и приемы», «Ресторанное дело», «Кондитерское производство» а также для преддипломной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель / 324 акад. часа

№ п/п	Разделы (этапы) производственной практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
1	Подготовительный этап: оформление на практику, знакомство со службой питания гостиничного предприятия	6	Отметка в дневнике прохождения практики
2	Производственный раздел (выполнение программы практики): - Общее описание и характеристика предприятия; изучение нормативно-правовой и технологической	304	Отметка в дневнике прохождения практики; отчет по практике

	документации, регламентирующей деятельность службы питания гостиничного предприятия. - Изучение производственно-технологической деятельности службы питания гостиниц и других средств размещения.		
3	Обработка полученных результатов (выводы и предложения)/ Подготовка отчета по практике	14	Отчет по практике
	Итого	324	

Продолжительность рабочего дня при прохождении в организациях (предприятиях, учреждениях) составляет для студентов в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Формы отчётности по практике

По окончании прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студент сдает на кафедру технологии и организации общественного питания ТЭИ СФУ дневник прохождения практики и отчет.

В ходе прохождения производственной практики студенты знакомятся со службой питания гостиничного предприятия и последовательно отражают в отчете все изученные вопросы.

1. Оформление на практику, знакомство со службой питания гостиничного предприятия

Студент оформляется на практику, знакомится с типом (или типами) предприятий общественного питания, расположенных при гостиничном предприятии.

Данный этап включает:

- посещение гостиничного предприятия, знакомство с сайтом гостиницы;

- налаживание контакта с руководителем практики от гостиничного предприятия.

2. Общее описание и характеристика предприятия

На данном этапе студент изучает нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую деятельность службы питания гостиничного предприятия, правила внутреннего трудового

распорядка службы питания, организацию охраны труда и техники безопасности предприятия. Выясняет данные о численности персонала предприятия (штатное расписание).

Студент изучает структуру предприятия питания, состав его помещений: для посетителей, складских, производственных, административно-бытовых, технических.

В данном разделе отчета по практике студенту необходимо:

- представить структуру помещений предприятия общественного питания;
- указать состав помещений, входящих в каждую группу;
- дать подробную характеристику помещениям для посетителей (тип предприятия общественного питания, режим работы, количество мест в зале, применяемые формы и методы обслуживания, стиль в оформлении интерьера);
- раскрыть назначение административно-бытовых и технических помещений.

3. Изучение производственно-технологической деятельности службы питания гостиниц и других средств размещения

3.1 Знакомство с работой складского хозяйства, сроками и условиями хранения поступающего сырья, оборудованием складских помещений

При знакомстве с работой складского хозяйства студент-практикант изучает состав складских помещений службы питания, ассортимент сырья, полуфабрикатов и других продуктов, поступающих на предприятие; перечень предприятий-поставщиков; графики завоза; правила приемки; условия и сроки хранения различных видов сырья, полуфабрикатов; оборудование, используемое в складских помещениях (холодильное, подъемно-транспортное, весо-измерительное, тара, стеллажи, подтоварники).

Оценка санитарного состояния кладовой сухих продуктов, охлаждаемых камер, моечной тары и других помещений.

В данном разделе отчета по практике студенту необходимо:

- охарактеризовать наличие складских помещений организованных на предприятии прохождения практики и их назначение;
- описать требования, предъявляемые к хранению различных видов сырья и проанализировать их выполнение на предприятии прохождения практики;
- охарактеризовать оборудование, используемое в складских помещениях ресторана;
- описать правила приемки сырья и товаров на предприятие;
- представить перечень предприятий-поставщиков, частоту завоза сырья и товаров;
- сформулировать предложения по возможным направлениям совершенствования работы складской группы ресторана.

3.2 Изучение ассортимента вырабатываемой продукции

В ходе освоения данной темы студенту-практиканту необходимо ознакомиться с меню ресторана (кафе, бара, буфета и т.д.), изучить особенности составления меню для предприятий общественного питания, расположенных при гостиничных предприятиях. Представить в отчете его характеристику по следующим пунктам:

- виды меню, используемые в ресторане (кафе, баре, буфете и пр.);
- наименование групп блюд включенных в меню, их последовательность расположения;
- количество блюд в каждой группе;
- разнообразие ассортимента блюд по видам сырья и способам кулинарной обработки;
- эстетическое оформление меню.

Представить копию меню в приложении к отчету по практике.

3.3 Изучение работы заготовочных цехов службы питания

3.3.1 Изучение работы овощного цеха

В ходе освоения данной темы необходимо ознакомиться с работой овощного цеха, изучить процесс механической кулинарной обработки овощей и зелени и выработки из них различных видов полуфабрикатов. Ознакомиться с производственной программой овощного цеха ресторана.

Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве овощных полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря овощного цеха.

Осуществлять работу по механической кулинарной обработке картофеля и корнеплодов, сезонных овощей, плодов, грибов, зелени; выполнять элементы фигурной нарезки; приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке (при отсутствии данных в сборниках рецептов).

Ознакомиться с условиями и сроками хранения овощных полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике студенту необходимо:

- представить характеристику вырабатываемых в овощном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов;
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения овощных полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в овощном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- организация рабочих мест поваров;
- контроль качества выпускаемой продукции;

- произвести оценку санитарного состояния овощного цеха ресторана.

3.3.2 Изучение работы мясо-рыбного цеха службы питания

В ходе освоения данной темы необходимо изучить процесс механической кулинарной обработки мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, субпродуктов и выработки из них различных видов полуфабрикатов.

Изучить ассортимент полуфабрикатов из вышеперечисленных видов сырья, ознакомиться с производственной программой мясо-рыбного цеха ресторана.

Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве полуфабрикатов. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря мясо-рыбного цеха.

Осуществлять работу по механической кулинарной обработке мяса, сельскохозяйственной птицы, субпродуктов. Приготовление полуфабрикатов (крупнокусковых, порционных, мелкокусковых, а также изделий из рубленой и котлетной масс, фаршированных и др.). Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке.

Осуществлять работу по механической кулинарной обработке рыбы и нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов различной степени готовности. Определение норм отходов и потерь при механической кулинарной обработке новых видов продуктов.

Ознакомиться с условиями и сроками хранения мясных, рыбных, из птицы, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов.

В данном разделе отчета по практике студенту необходимо:

- охарактеризовать сырье используемое в мясо-рыбном цехе ресторана;
- представить характеристику вырабатываемых в мясо-рыбном цехе полуфабрикатов;
- представить технологические схемы обработки различных видов сырья и выработки полуфабрикатов;
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения мясных, рыбных, из птицы, субпродуктов, морепродуктов полуфабрикатов;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в мясо-рыбном цехе при производстве полуфабрикатов различной степени готовности;
- организация рабочих мест поваров;
- контроль качества выпускаемой продукции;
- произвести оценку санитарного состояния мясо-рыбного цеха ресторана.

Собранный материал по работе заготовочных цехов рекомендуется оформить в виде таблицы:

Наименование полуфабрикатов, выпускаемых предприятием	Вид используемого сырья	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, °С
		Механическая	Ручная	кг	шт		

3.4 Изучение работы доготовочных цехов службы питания

3.4.1 Изучение работы холодного цеха службы питания

В ходе освоения данной темы необходимо изучить процесс производства холодных блюд и закусок службы питания гостиничного предприятия. Изучить ассортимент, ознакомиться с производственной программой холодного цеха ресторана.

Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве холодных блюд и закусок. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря холодного цеха.

В период работы в холодном цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете следующие вопросы:

- назначение цеха, режим работы, производственную мощность;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент блюд и количество их по видам;
- технологические схемы и технологические карты блюд;
- сроки реализации и хранение блюд;
- технологические линии приготовления блюд;
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- контроль качества выпускаемой продукции;
- санитарное состояние рабочих мест в цехах.

3.4.2 Изучение работы горячего цеха службы питания

В ходе освоения данной темы необходимо изучить процесс производства горячих блюд и закусок службы питания гостиничного предприятия. Изучить ассортимент, ознакомиться с производственной программой горячего цеха ресторана.

Ознакомиться с технологическим оборудованием и инвентарем, используемым при производстве горячих блюд и закусок. Изучить требования к санитарно-гигиеническому состоянию оборудования, инвентаря горячего цеха.

В период работы в горячем цехе студент должен изучить, проанализировать и отразить в отчете следующие вопросы:

- отразить классификацию полуфабрикатов, используемых в горячем цехе для производства горячих блюд и закусок;
- представить характеристику вырабатываемых в горячем цехе блюд;
- представить технологические приемы для производства различных видов блюд;
- степень механизации трудоемких процессов;
- организация рабочих мест поваров;
- отразить требования, предъявляемые к условиям и срокам хранения горячих блюд и закусок;
- охарактеризовать механическое, немеханическое, нейтральное, холодильное оборудование, инвентарь используемые в горячем цехе;
- контроль качества выпускаемой продукции;
- произвести оценку санитарного состояния горячего цеха ресторана.

Собранный материал по работе доготовочных цехов рекомендуется оформить в виде таблицы:

Наименование блюд и кулинарных изделий выпускаемых предприятием	Способ переработки и производства		Мощность предприятия, цеха в день (смену)		Сроки хранения готовой продукции, сутки	Температура хранения готовой продукции, °С
	Механическая	Ручная	кг	шт		

3.5 Изучение работы мучного (кондитерского цеха)

В процессе работы в кондитерском (мучном) цехе студенты изучают:

- режим работы цеха и производственную мощность;
- ассортимент мучных кондитерских или кулинарных изделий и количество их по видам;
- технологические процессы производства различных видов теста и изделий из них, а так же отделочных полуфабрикатов: подготовку сырья, замес теста и формование изделий, температурные режимы выпечки, продолжительность тепловой обработки, способы отделки изделий;
- разрабатывают технологические схемы и технологические карты на мучные кондитерские (кулинарные) изделия;
- анализируют ассортимент изделий (наличие новых видов или фирменных изделий, изделий пониженной калорийности и другие);
- оснащенность цеха тепловым, механическим, холодильным оборудованием, а так же инвентарем;
- организация рабочих мест пекарей и кондитеров;

- срок хранения и реализации продукции мучного (кондитерского) цеха;
- контроль качества выпускаемой продукции.

Собранный материал по работе мучного (кондитерского) цеха рекомендуется оформить в виде таблицы:

Наименование изделий	Ед.изм	Количество выпускаемой продукции в смену	Вид теста	Вид отделочного полуфабриката (крем, фарш и т.п.)

4. Выводы и предложения

Выводы и предложения должны содержать обобщающий материал по результатам прохождения практики. В отчете студенту следует указать:

- оценку деятельности предприятия в целом и того подразделения, где студент проходил практику, с точки зрения эффективности деятельности предприятия, качества услуг, организации и т.д.
- отмеченные студентом недостатки как в деятельности предприятия в целом, так и того подразделения где студент проходил практику;
- рекомендации по совершенствованию и расширению ассортимента услуг, технологических процессов, организации производства и труда, технической оснащенности производственных и вспомогательных помещений.

Также в период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время производственной практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки производственно- технологической деятельности службы питания гостиничного предприятия.

Пояснительная записка отчета по пройденной производственной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности». Титульный лист является первой страницей отчета, однако он не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в приложении А.

При выполнении отчета рекомендуется следующая структура:

Титульный лист
Содержание
Введение
1 Общее описание и характеристика предприятия
2 Производственно-технологическая деятельность службы питания
гостиниц и других средств размещения
2.1 Организация работы складского хозяйства, сроки и условия
хранения сырья, оборудование складских помещений
2.2 Ассортимент вырабатываемой продукции службы питания
2.3 Организация работы заготовочных цехов
2.4 Организация работы доготовочных цехов
2.5 Организация работы мучного (кондитерского) цеха
3 Выводы и предложения
Список использованных источников
Приложения

Каждый вопрос необходимо раскрывать на новой странице, в начале каждого вопроса указывается его заглавие.

Приложения к отчету могут включать копии различных документов, которые изучались практикантом:

- копии нормативно-правовых и технологических документов, которые изучались практикантом (технологическая карта, технико-технологическая карта);
- копия документа, подтверждающего юридический статус предприятия;
- копии должностных инструкций;
- копия меню предприятия общественного питания (ресторана, кафе, бара, буфета) и т.д.
- штатное расписание;
- другие принятые на предприятии формы и бланки документов.

К отчету прилагается дневник прохождения практики, заверенный подписью и печатью организации, в которой проходила практика.

Оформление отчета должно соответствовать следующим требованиям:
- отчет оформляется на ПК на одной стороне листа белой бумаги формата А4 шрифтом *Times New Roman* размером 14, межстрочный интервал принимают полуторный;

- в тексте работы выдерживаются поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху и снизу – 20 мм;
- при форматировании текста следует выравнивать по ширине;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и равен 12,5 мм.
- страницы должны быть пронумерованы в центре нижней части листа арабскими цифрами;
- приводимые в работе иллюстрации (схемы, рисунки), должны быть выполнены четко и аккуратно, иметь подрисуючную подпись;

- заголовки разделов, подразделов печатают с абзацного отступа, с прописной буквы полужирным шрифтом, без точки в конце, не подчеркивая, отделяют от текста интервалом в одну строку.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается на кафедру для проверки и допуска его к защите. Защиту отчета по практике осуществляет комиссия.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебным планом по направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело», для студентов прошедших практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусмотрена промежуточная аттестация – зачет.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Защита производственной практики по профилю направления подготовки осуществляется после прохождения практики. На основании отчета и защиты результатов практики комиссия решает вопрос об оценке: «зачтено» или «не зачтено».

Работа не допускается к защите, если не носит самостоятельного характера, не содержит анализа, оценок и некоторых рекомендаций по совершенствованию деятельности службы питания гостиничного предприятия – объекта практики. Обязателен самостоятельный подбор и изучение научной литературы.

Защита организуется научным руководителем практики. Она может проходить в форме собеседования или публичной защиты перед группой. На защите отчета по практике студент должен показать глубокие знания о деятельности предприятия – объекта практики, понимание выявленных проблем, возможностей использования результатов работы и ее теоретическую и практическую значимость.

На итоговый результат аттестации влияет оценка руководителя практики от предприятия, представленная в его отзыве (в дневнике прохождения практики).

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное

дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

15 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

16 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

17 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

18 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

Дополнительная литература

19 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

20 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>

21 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

22 Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>

23 Можяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можяева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

24 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

25 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

26 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

Ресурсы сети Интернет

1. Сибирская ассоциация Гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Красноярск, [2003]. – Режим доступа: <http://new.krasfair.ru/sag/main/index.shtml/>

2. Портал ресторанного, гостиничного и туристического бизнеса «Мир ресторатора» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства. - Москва, [2010]. – Режим доступа: [http://mir-restoratora.ru/;](http://mir-restoratora.ru/)

3. Главный портал индустрии питания и гостеприимства [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения об индустрии гостеприимства и освещает вопросы питания. - Москва, [2007]. – Режим доступа: [http://www.horeca.ru/.](http://www.horeca.ru/)

Программный пакет включает следующий перечень программного обеспечения (ежегодно обновляемые лицензионные программы), используемого в учебном процессе:

8.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP). Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
8.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level. Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007,
8.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users. Лиц сертификат EAV-0189835462; Kaspersky Endpoint Security. Лиц сертификат 2462170522081649547546
8.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
8.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

Перечень информационных справочных систем включает следующее:

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа : <http://bik.sfu-kras.ru/>.

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс] : база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа : <http://e.lanbook.com/>.

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс] : база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа : <http://www.znanium.com/>.

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа : <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты. Местом прохождения практики являются подразделения предприятий гостиничной индустрии, выполняющие различные сервисные виды деятельности.

Освоение практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

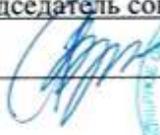
Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места практики, с которыми Университетом заключены договора:

- 1) ООО «Восход-М»
- 2) ИП Абрамов А.В. «Альянс»
- 3) ОАО Гостиница «Красноярск»
- 4) Отель «Сибиряк» филиал ООО УСК «Сибиряк»
- 5) ООО «Альфа» отель «Амакс»

Разработчики:  д-р пед. наук, профессор Камоза Т. Л.
 канд. техн. наук, доцент Сафронова Т. Н.
 канд. техн. наук, доцент Балябина Т. А.

Представитель работодателя: АО «Гостиница Октябрьская»,
председатель совета директоров Кутузов Р. А.

указать предприятие, должность,


дата, подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры технологии и организации
общественного питания

«19» июня 2018 г. протокол № 11

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист отчета по практике Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Торгово-экономический институт
Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРАКТИКЕ

по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

место прохождения практики

Руководитель от университета

подпись, дата

инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия

подпись, дата

инициалы, фамилия

Студент _____

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

инициалы, фамилия

Красноярск 20__