

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания


наименование кафедры
Т.Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
Торгово-экономический
институт, реализующий ОП

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

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 2017

1 Общая характеристика практики

Программа преддипломной практики для прикладных бакалавров 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), 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 в ФГАОУ ВО СФУ.

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики – преддипломная.

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

Общекультурные компетенции (ОК)	-
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3
Профессиональные компетенции (ПК)	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8

В результате прохождения преддипломной практики бакалавр должен приобрести следующие практические навыки, умения, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Общепрофессиональные компетенции:

- 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 (ОПК-1);

- способность организовать работу исполнителей (ОПК-2);

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Профессиональные компетенции:

- готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- владение навыками определения анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

- 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 (ПК-5);

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);

- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).

В результате прохождения преддипломной практики бакалавр должен:

2.1 Знать:

- классификацию информации; информационные системы, обслуживающие процесс анализа деятельности гостиничных предприятий; современную технику, программное обеспечение и информационные технологии; системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере (ОПК-1);

- типы и принципы построения организационной структуры управления; методику разработки должностной инструкции (ОПК-2);
- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; методы и средства измерения физических величин; правовые основы системы стандартизации и сертификации (ОПК-3);
- современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта; знать требования к качеству гостиничных услуг (ПК-1);
- методику разработки и выпуска новых продуктов в гостиничном и ресторанном деле (ПК-2);
- основы бизнес - планирования и экономики предприятия, принципы оценки его хозяйственной и финансовой деятельности, основы бухгалтерского учета и налоговой системы (ПК-3);
- знать автоматизированные системы управления гостиничным предприятием (ПК-4);
- требования Системы классификации гостиниц и иных средств размещения и профессиональных стандартов Минтруда и социальной защиты РФ (ПК-5);
- этнокультурные, исторические и религиозные традиции современного общества; правила предоставления гостиничных услуг в РФ (ПК-6);
- формы современных технологий в гостиничной деятельности (ПК-7);
- основы организации технологических процессов в гостиничной деятельности; оптимальный набор основных функциональных служб, обеспечивающих предоставление гостиничных услуг (ПК-8).

2.2 Уметь:

- создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; разрабатывать информационное обеспечение аппарата управления (ОПК-1);
- группировать производственные процессы; определять функции исполнителей, определять их права и ответственность; обеспечивать эффективные внутренние и внешние коммуникации; разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала (ОПК-2);
- применять нормативную документацию для разработки процессов производства и обслуживания потребителей услуг (ОПК-3);
- формировать гостиничный продукт, с применением современных технологий (ПК-1);

- определять параметры услуги гостиницы, которые существенны для постояльца и достаточны для его удовлетворения (ПК-2);
- получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием; планировать объемы деятельности гостиничного предприятия и проводить расчеты затрат на производство и обслуживание (ПК-3);
- разрабатывать эффективные структуры управления гостиницей; разрабатывать системы управления функциональными подразделениями (ПК-4);
- разрабатывать профессиональные стандарты для функциональных подразделений и критерии оценки результатов работы; использовать профстандарты Минтруда и социальной защиты РФ для разработки должностных инструкций (ПК-5);
- в сервисной деятельности сочетать национальные особенности и международные принципы сервисной культуры (ПК-6);
- применять компьютерные инновационные технологии, интернет ресурсы; использовать информационные технологии для оптимизации бизнес-процессов работы с клиентами (ПК-7);
- определять основные функции и задачи структурных подразделений; формировать оптимальный кадровый состав структурных подразделений; координировать деятельность по оптимизации технологических процессов в гостиничной деятельности (ПК-8).

2.3 Владеть:

- методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации (ОПК-1);
- методами мотивации персонала; навыками формирования поведения работников, ориентированного на клиента; методами контроля за работой исполнителей (ОПК-2);
- практическими навыками разработки нормативной документации (ОПК-3)
- навыками поиска информации новейших технологий, в том числе международных (ПК-1);
- основными понятиями формирования структуры продукта с учетом, желаний и проблем клиентов; источниками собственных конкурентных преимуществ (ПК-2);

- навыками экономического анализа себестоимости и рентабельности гостиничного продукта (услуги) (ПК-3);
- навыками определения параметров для выбора автоматизированной системы; способностью анализировать и управлять тарифной политикой, каналами продаж, прибылью, номерным фондом, бронированием, размещением гостей, ведением взаиморасчетов, обеспечением безопасности (ПК-4);
- методами оценки результатов профессиональной деятельности персонала и аттестации сотрудников (ПК-5);
- этикой и эстетикой обслуживания; методами тренинга персонала и повышения мотивации (ПК-6);
- навыками формирования конкурентных преимуществ предприятия в соответствии с современными технологиями гостиничной деятельности (ПК-7);
- стратегическими и тактическими методами управления оптимизацией технологических процессов, предупреждения и разрешения межличностных конфликтов; методами стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности (ПК-8).

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Преддипломная практика является логическим продолжением практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и нацелена на сбор исходного материала, ведения дневника по практике, выпускной квалификационной работы. Программа преддипломной практики базируется на основании следующих дисциплин: «Гостиничный менеджмент», «Организация гостиничного дела», «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Информационные технологии в гостиничном сервисе», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Системы автоматизации деятельности предприятия».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, выступают в качестве базовых для написания выпускной квалификационной работы.

4 Объём практики, ее продолжительность и содержание

Объём практики: 9 з.е.

Продолжительность: 6 недель/ 324 акад. часов

№ 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 с гостиничным предприятием	4/0,11	Отметка в дневнике прохождения практики, собеседование
2	Производственный раздел (выполнение программы практики): - Организационная структура управления гостиничным предприятием. - Организация и управление службой общественного питания в гостинице.	108/3	Отметка в дневнике прохождения практики, собеседование
3	Выполнение выпускной квалификационной работы (1-2 разделы)	212/539	Зачет
	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, инструкции по охране труда. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

В ходе прохождения преддипломной практики студенты изучают работу ресторано-гостиничного комплекса, приобретают навыки оперативного управления предприятием и осуществляют сбор информации, материалов, документов по теме выпускной квалификационной работы, анализируют материалы, делают выводы и разрабатывают рекомендации и предложения в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу и методическими указаниями по написанию бакалаврской работы.

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;
- налаживание контакта с руководителем практики от гостиничного предприятия.

2. Организационная структура управления гостиничным предприятием

Студент знакомится с организационной структурой управления гостиничного предприятия, методами и принципами формирования системы управления организацией, приобретает навыки оперативного управления предприятием.

Изучает следующие вопросы:

- производственно-технологическая структура гостиничного хозяйства;
- автоматизированная система управления гостиничным комплексом;
- коммерческая служба и система продвижения маркетинговых услуг в гостиничном предприятии, программа лояльности гостя, рекламная деятельность;
- административная служба, корпоративная политика предприятия, управление качеством.
- техническая служба, жизнеобеспечение гостиницы, особенности деятельности службы безопасности;
- инновационные продукты гостиницы.

Студент должен изучить современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта, применяемые на данном предприятии. Заниматься изучением потребительского спроса посредством проведения очных и заочных потребительских конференций с использованием разработанных для этих целей анкет. Учувствовать в разработке нового гостиничного продукта представляющего для предприятия конкурентные преимущества в соответствии с пожеланиями потребителей,

повышая этим качество услуг и привлекательность ресторанно-гостиничного комплекса в целом.

Во время прохождения преддипломной практики студент должен изучить специфику гостиничных услуг и факторы влияющие на ее формирование, особенности ресторанно-гостиничного хозяйства и выполняемые им функции. Изучить и проанализировать текущие затраты и себестоимость услуг, планирование затрат ресторанно-гостиничного хозяйства. Провести анализ издержек производства и обращения предприятия питания, изучить политику гостиничного предприятия по снижению затрат.

Одним из основных вопросов преддипломной практики является анализ деятельности функциональных подразделений гостиничного предприятия: управленческо-административной службы, службы управления номерным фондом, службы по работе с клиентами, службы кадрового обеспечения, службы маркетинга и продаж, службы безопасности, хозяйственной службы и службы питания. Провести анализ эффективности деятельности функциональных подразделений гостиничного предприятия в соответствии с требованиями современного рынка. Изучить автоматизированные системы управления гостиничным предприятием. Проанализировать, выявить преимущества и недостатки организационной структуры управления ресторанно-гостиничным комплексом. Сделать выводы и дать рекомендации по повышению эффективности организационной структуры управления ресторанно-гостиничным комплексом.

Изучить законодательно-правовую, нормативно-техническую документацию по вопросам подтверждения соответствия услуг ресторанного и гостиничного бизнеса современным требованиям. Изучить политику в области качества на данном предприятии на предмет ее эффективности. Учувствовать в организации работ по подтверждению соответствия системе классификации данной гостиницы, а так же, в организации работ по самосертификации услуг гостиничного предприятия. Выявить существующие несоответствия услуг современным требованиям и разработать корректирующие мероприятия по их устранению.

3. Организация и управление службой общественного питания в гостинице

- структура персонала службы общественного питания (административно-хозяйственная, производственная, торгово-обслуживающая);

- характеристика и оснащение торговых помещений, обеспечение взаимосвязи торговых залов с производственными подсобными помещениями;

- виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания, специальные формы обслуживания (обслуживание участников слетов, съездов, форумов, олимпиад, фестивалей и др., в том числе проживающих в гостинице);

- управление качеством на предприятии общественного питания гостиницы;

- стратегия и тактика службы питания в гостинице, доля общественного питания в рентабельности гостиничного комплекса.

4. Выполнение выпускной квалификационной работы

На данном этапе преддипломной практики студенты осуществляют сбор информации, материалов, документов по теме выпускной квалификационной работы, анализируют материалы, делают выводы и разрабатывают рекомендации и предложения в соответствии с заданием на выпускную квалификационную работу и методическими указаниями по написанию бакалаврской работы.

5 Формы отчётности по практике

В период прохождения преддипломной практики студент самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики от предприятия. В период выполнения выпускной квалификационной работы записи в дневнике подписывает научный руководитель бакалаврской работы.

В конце практики, обучающийся оформляет 1-2 раздела выпускной квалификационной работы, являющиеся результатом преддипломной практики.

Разделы выпускной квалификационной работы выполняются в соответствии с методическими указаниями по бакалаврской работе и оформляется в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Оформленные разделы выпускной квалификационной работы подшиваются в папку, прикладывается дневник прохождения практики,

регистрируется и сдается на кафедру для проверки научным руководителем бакалаврской работы.

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 преддипломную практику предусмотрена промежуточная аттестация – зачет. Зачет проходит в устной форме по определенным вопросам и практическим заданиям.

Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами общекультурных и профессиональных компетенций по результатам прохождения преддипломной практики.

Вопросы и практические задания для зачета представлены в фонде оценочных средств преддипломной 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.
3. 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.
4. 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=4006148>.

Дополнительная литература

1. 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>.
2. 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>
3. 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.
4. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах 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>.
5. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаяева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>.
6. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников ресторанного бизнеса / В.Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К^о, 2014. – 247с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>
7. 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.
8. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для кавалеров / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячникова, В.Ф. Пучкова; под ред. проф. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. – 368с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512140>
9. Гостиничный бизнес [Текст] : учебник для вузов / С. Медлик, Х. Инграм. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. - 224 с

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Научная библиотека Сибирского федерального университета. Режим доступа: <http://lib.sfu-kras.ru/>
2. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
4. Электронно-библиотечная система издательства «ИНФРА-М». – Режим доступа : <http://znanium.com/>
5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
6. Электронная библиотека СМИ. Режим доступа: <https://public.ru/>
7. Справочно-правовая система «Гарант» : <http://www.garant.ru/>

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

Во время проведения практики используются следующие технологии: групповые организационные собрания, индивидуальные консультации по выполнению программы практики.

Предусматривается проведение самостоятельной работы студентов под контролем руководителя, осуществляется обучение правилам написания выпускной квалификационной работы, при этом может быть использован различный арсенал вычислительной техники и программного обеспечения:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;

- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Преддипломная практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.02.01 «Ресторанное дело» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения.

Материально-техническая база прохождения преддипломной практики обеспечивается наличием:

- зданий и помещений, находящихся у университета на праве собственности для проведения собраний и инструктажа по производственной практике, а также для проведения консультаций по вопросам практики и выпускной квалификационной работы;

- зданий и помещений, находящихся у гостиничных предприятий и других средств размещения на праве собственности, оперативного управления, аренды или самостоятельного распоряжения, оформленных в соответствии с действующими требованиями, для прохождения преддипломной практики;

- техники и оборудования гостиничных предприятий и других средств размещения, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности и производственно-технологические процессы гостиничной деятельности: обслуживание гостиничного фонда, обеспечением гостей питанием, прием и размещение гостей, оказание дополнительных услуг и др., для их изучения обучающимися и привития им практических навыков работы;

- обеспечения физического доступа к мировым и университетским информационным сетям, используемым во время прохождения преддипломной практики;

- средств обеспечения презентаций (мультимедийная аппаратура) для работы над выпускной квалификационной работой.

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

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

- 1) ООО «Восход-М», договор 15.05.2017 г.
- 2) ИП Абрамов А.В. «Альянс», договор 15.05.2017 г.
- 3) ОАО Гостиница «Красноярск», договор от 04.03.2015 г.
- 4) Отель «Сибиряк» филиал ООО УСК «Сибиряк», договор от 04.03.2015 г.
- 5) ООО «Альфа» отель «Амакс», договор от 04.03.2015 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Разработчик д-р экон. наук, профессор О. А. Яброва



Представитель
работодатель АО «Гостиница Октябрьская», председатель совета
директоров Кузюзов 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