

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Пензенский казачий институт технологий (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ПКИТ (филиала)


О.В. Керимова

« 19 » мая 2023 г.

Рабочая программа практики

Б2.В.02(Пд) Преддипломная практика

Вид практики:	производственная
Тип практики:	преддипломная практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Организация технологических процессов и сервисного обслуживания
Направление подготовки:	43.03.01 Сервис
Направленность (профиль):	Управление предприятиями общественного питания
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	очная
Год набора:	2023
Объем практики:	576 часов/16 з.е.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2752cedfca256687b96b5717396f1788
Действителен: с 19.06.2024 по 12.09.2025
Владелец: Керимова Оксана Владимировна
Должность: Директор

Пенза, 2023 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Фролов Д.И.

Рабочая программа практики

Преддипломная практика

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.01 Сервис (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514)

33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

канд.техн.наук доц. Фролов Д.И.



Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры

Протокол от 19 мая 2023 г. № 7

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Ген. директор, ООО «ЩЕДРЫЙ СЛАВИЧЬ»
Чиркин В.Ю.



СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Целями проведения преддипломной практики являются сбор, систематизация и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной работы.

1.2. Задачи

- сбор и анализ материала, необходимого для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР);
- выполнение индивидуального задания, связанного с темой выпускной квалификационной работы;
- выполнение специальных, дополнительных заданий руководителя выпускной квалификационной работы;
- приобретение навыков организационно-управленческой, научно-исследовательской, производственно-технологической и сервисной деятельности на предприятии;
- приобретение профессионального опыта;
- развитие профессионального мышления, необходимого для работы на должности сотрудников предприятий индустрии моды и красоты.

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.В

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии	1	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
2	Введение в технологию общественного питания	2	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
3	Организация презентаций, встреч, приемов	3	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
4	Деловой протокол	3	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
6	Процессы и аппараты пищевых производств	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
7	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
8	Бережливое производство на предприятиях общественного питания	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
9	Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия общественного питания	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
10	Технология обслуживания на предприятиях общественного питания	6	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
11	Проектно-технологическая практика	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
12	Оборудование предприятий общественного питания	6	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
14	Управление предприятиями общественного питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
15	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
16	Технология и организация услуг питания	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
17	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

18	Проектирование	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
19	Организация сетевого ресторанного бизнеса	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
20	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме прак.подготовки	576	576	576	576
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	574	574	574	574
Итого	576	576	576	576

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключенными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающую кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: ЗаО 8 семестр

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

ПКС-1:Способен организовывать, планировать и контролировать деятельность подчиненных по управлению проектами в сервисе, проводить экспертизу и диагностику объектов сервиса, а также мотивировать и обеспечивать их лояльность в рамках своих должностных полномочий

ПКС-1.1: Знает методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса

Недостаточный уровень:

Не знает методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем)

Пороговый уровень:

Знает базовые основы методики организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем)

Продвинутый уровень:

Демонстрирует достаточные знания и понимание методик организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем)

Высокий уровень:

Знает методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем)

ПКС-1.2: Умеет составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса

Недостаточный уровень:

Не умеет составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях

Пороговый уровень:

Частично умеет составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях

Продвинутый уровень:

Умеет составлять план работы подчиненных, но не умеет контролировать качество работы подчиненных, не умеет контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях

Высокий уровень:

Умеет составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях

ПКС-1.3: Владеет навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса

Недостаточный уровень:

Не владеет навыками эффективной коммуникации с подчиненными, обеспечивающие их лояльность к организации и мотивирующие на достижение поставленных целей

Пороговый уровень:

Обладает базовыми навыками эффективной коммуникации с подчиненными, обеспечивающие их лояльность к организации и мотивирующие на достижение поставленных целей

Продвинутый уровень:

Частично владеет навыками эффективной коммуникации с подчиненными, обеспечивающие их лояльность к организации и мотивирующие на достижение поставленных целей

Высокий уровень:

Владеет навыками эффективной коммуникации с подчиненными, обеспечивающие их лояльность к организации и мотивирующие на достижение поставленных целей

ПКС-2: Способен осуществлять и контролировать качество технологического процесса сервиса, его параметров и используемых ресурсов в текущей деятельности предприятий общественного питания

ПКС-2.1: Знает технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания

Недостаточный уровень:

Не знает теоретические положения и практические приемы управления проектами

Пороговый уровень:

Знает базовые теоретические положения и практические приемы управления проектами

Продвинутый уровень:

Демонстрирует достаточные знания теоретических положений и практических приемов управления проектами

Высокий уровень:

Знает теоретические положения и практические приемы управления проектами

ПКС-2.2: Умеет определять показатели качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания
Недостаточный уровень:

Не умеет осуществлять организационно-управленческую деятельность по управлению проектами предприятия сервиса
Пороговый уровень:

На базовом уровне умеет осуществлять организационно-управленческую деятельность по управлению проектами предприятия сервиса

Продвинутый уровень:

Частично умеет осуществлять организационно-управленческую деятельность по управлению проектами предприятия сервиса

Высокий уровень:

Умеет осуществлять организационно-управленческую деятельность по управлению проектами предприятия сервиса

ПКС-2.3: Владеет навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания
Недостаточный уровень:

Не владеет навыками управления проектами

Пороговый уровень:

Обладает базовыми навыками управления проектами

Продвинутый уровень:

Частично владеет навыками управления проектами

Высокий уровень:

Владеет навыками управления проектами

ПКС-3:Способен выстраивать эффективные профессиональные коммуникации в контактной зоне предприятия, проводить встречи, переговоры и презентации услуг, оказываемых предприятием общественного питания, потребителям, партнерам и другими заинтересованным сторонам, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)

ПКС-3.1: Знает методiku, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса

Недостаточный уровень:

Не знает методы диагностики объектов сервиса

Пороговый уровень:

Знает базовые основы методов диагностики объектов сервиса

Продвинутый уровень:

Демонстрирует достаточные знания методов диагностики объектов сервиса

Высокий уровень:

Знает методы диагностики объектов сервиса

ПКС-3.2: Умеет участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны

Недостаточный уровень:

Не умеет проводить экспертизу объектов сервиса

Пороговый уровень:

На базовом уровне умеет проводить экспертизу объектов сервиса

Продвинутый уровень:

Частично умеет проводить экспертизу объектов сервиса

Высокий уровень:

Умеет проводить экспертизу объектов сервиса

ПКС-3.3: Владеет навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с современным состоянием техники, технологии, потребностями клиентов

Недостаточный уровень:

Не владеет навыками проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса

Пороговый уровень:

Обладает базовыми навыками проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса

Продвинутый уровень:

Частично владеет навыками проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса

Высокий уровень:

Владеет навыками проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутый: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. Преддипломная практика					
1.1	<p>Подготовительный этап (Организационное собрание, инструктаж по технике безопасности и правилам поведения на практике. Разработка программы практики. Распределение обучающихся по местам практики, подготовка и предоставление заведующему кафедрой списки обучающихся, их закрепление за базами практики. Ознакомление с дневником практики и правилами заполнения, получение индивидуальных заданий на практику)</p> <p>знать: методику, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса; методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса; технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь: участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны; составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса; определять показатели качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	8	40	40	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	дневник по прохождению практики

	<p>владеть: навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с современным состоянием техники, технологии, потребностями клиентов; навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/</p>					
1.2	<p>Основной этап Производственный этап, на базе предприятий (своевременное прибытие к месту прохождения практики, соблюдение правил внутреннего распорядка организации, выполнение поручений, заданий от руководителя предприятия, выполнение индивидуальных заданий, предусмотренных программой практики, ежедневное заполнение дневника, с указанием выполняемых поручений, заданий, изучение учебной основной и дополнительной литературы при выполнении заданий практики) Приобретение практических навыков прохождения практики как самостоятельно, так и в коллективе с изучением новейших достижений науки и техники, а также, порядок их внедрения в промышленное производство.</p> <p>знать: методику, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса; методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса; технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь: участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны; составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса; определять показатели качества</p>	8	500	500	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	дневник по прохождению практики

	<p>процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>владеть: навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с современным состоянием техники, технологии, потребностями клиентов; навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/</p>					
1.3	<p>Заключительный Обработка и анализ полученной информации (обработка и систематизация материалов, собранных в ходе практики, выполнение индивидуальных заданий, заполнение дневника практики) Подготовка отчета по практике (написание отчета с элементами самооценки полученного практического опыта и рекомендациями организации практики)</p> <p>знать: методику, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса; методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса; технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь: участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны; составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса; определять показатели качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>владеть: навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с</p>	8	34	34	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	дневник по прохождению практики

	современном состоянии техники, технологии, потребностями клиентов; навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/					
1.4	<p>Написание отчета, подготовка презентации</p> <p>знать: методику, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса; методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса; технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь: участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны; составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса; определять показатели качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>владеть: навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с современным состоянием техники, технологии, потребностями клиентов; навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /СРП/</p>	8	2	2	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	отчет о прохождении практики
1.5	<p>Подготовка и проведение зачета</p> <p>знать: методику, правила и технологии организации проведения мероприятий и функционирования контактной зоны предприятий сервиса; методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе</p>	8	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3,ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3	вопросы к зачету с оценкой, отчет о прохождении практики

	<p>прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов сервиса;</p> <p>технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь:</p> <p>участвовать в организации встреч, приемов, презентаций и совершенствовать работу контактной зоны;</p> <p>составлять план работы подчиненных, контролировать качество работы подчиненных, контролировать технические и санитарные условия в структурных подразделениях, проводить экспертизу объектов сервиса;</p> <p>определять показатели качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>владеть:</p> <p>навыками организации проведения мероприятий и работы контактной зоны предприятия в соответствии с современным состоянием техники, технологии, потребностями клиентов;</p> <p>навыками эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса;</p> <p>навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /ЗаО/</p>					
--	--	--	--	--	--	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета.

В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения.

Вопросы к зачету с оценкой

- 1 Какие ключевые задачи были поставлены перед вами в ходе преддипломной практики по управлению предприятием общественного питания?
- 2 Какие функции и обязанности вы выполняли в рамках своей практики на предприятии общественного питания?
- 3 Какова была структура и организация управленческой деятельности на предприятии, где вы проходили практику?
- 4 Какие трудности и вызовы вы столкнулись при управлении персоналом на предприятии общественного питания?
- 5 Как вы принимали участие в планировании и контроле бизнес-процессов на предприятии?
- 6 Каким образом вы сотрудничали с поставщиками продуктов и материалов на предприятии общественного питания?
- 7 Каковы основные аспекты управления качеством продукции или услуг на предприятии, где вы проходили практику?
- 8 Какие методы и инструменты вы использовали для анализа рынка и конкурентоспособности предприятия общественного питания?
- 9 Как вы решали проблемы и конфликты, возникающие в процессе управления предприятием общественного питания?
- 10 Какие изменения или улучшения внесли в работу предприятия в ходе вашей практики?
- 11 Как вы контролировали финансовую деятельность предприятия, и какие результаты были достигнуты в этой сфере?
- 12 Каким образом вы взаимодействовали с клиентами и работали над улучшением обслуживания на предприятии общественного питания?

- 17 Каковы были ваши предложения по улучшению эффективности работы предприятия общественного питания?
 18 Как вы оцениваете свой вклад в достижение целей предприятия в течение периода практики?
 19 Какие навыки и знания вы получили в ходе практики, которые считаете наиболее ценными для управления предприятием общественного питания?

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Содержание индивидуального задания на практику

- Ознакомиться с деятельностью предприятия
- Описать характеристику предприятия
- Составить перечень услуг и продукции, производимой предприятием
- Ознакомиться с организацией производственных участков на предприятии
- Провести анализ организации управления предприятием

Содержание отчета о практике

Введение

1 Общие сведения о предприятии

2 Индивидуальное задание

2.1 Характеристика сырья. Производственная программа предприятия. Технология производства продукции. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции

2.2 Организация приема и хранения сырья. Сроки хранения сырья, состав складских помещений, их оснащенность

2.3 Организация работы производственных участков и экспедиции (характеристика цехов, режим работы, производственная программа, техническая оснащенность рабочих мест)

2.4 Организация санитарно – гигиенического режима на производстве

2.5 Организация управления предприятием

Заключение

Список литературы

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия. СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

Л.1.1	Санамян Г. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ростов-на-Дону: РГУПС, 2019. - 132 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/147359
Л.1.2	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. направление подготовки 43.03.01 сервис. направленность программы (профиль) сервис в сфере транспорта. квалификация выпускника бакалавр. форма обучения очная. - Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2017. - 29 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/145368
Л.1.3	Организация предпринимательской деятельности (предприятий сервиса на транспорте) [Электронный ресурс]: учебное пособие. направление подготовки 43.03.01 сервис. направленность программы (профиль) сервис в сфере транспорта. квалификация выпускника бакалавр. форма обучения очная. - Санкт-Петербург: СПбГУ ГА, 2017. - 29 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/145397
Л.1.4	Костюченко Т. Н., Ермакова Н. Ю., Орел Ю. В., Вайцеховская С. С., Тельнова Н. Н., Сидорова Д. В., Черемных М. Б. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Ставрополь: СтГАУ, 2017. - 138 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/107200

Л.1.5	Нестерова Н. А., Антонец В. Г., Кожухова Е. С. Экономика предприятий сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. - 178 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/166723
Л.1.6	Костюченко Т. Н., Ермакова Н. Ю., Орел Ю. В., Вайцеховская С. С., Тельнова Н. Н., Сидорова Д. В., Черемных М. Б. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Ставрополь: Секвойя, 2017. - 138 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485037
Л.1.7	Нуруллина Г. Н., Терехина Ю. В., Кадыров Р. В. Технические средства предприятий сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. - 112 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612701

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.5	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
7.3.6	Федеральная служба государственной статистики
7.3.7	Справочно-правовая система "Гарант"
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.9	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.10	Единое окно доступа к образовательным ресурсам
7.3.11	Большой экономический словарь онлайн
7.3.12	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.13	Электронно-библиотечная система "Юрайт"
7.3.14	"Электронная библиотека учебников"

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 440039, Пензенская область, г. Пенза, ул. Гагарина, д. 11А, к. 12: аудитория 23-14 - Лаборатория : Парта со скамьей -2 шт; парта ученическая -18 шт; стул ученический -31 шт Трехэлементная меловая доска-2шт; стол ЛОХ - 18 шт; шкаф для хранения реактивов -4 шт; металлический шкаф -3 шт учебно-наглядное пособие- 2 шт; баня комбинированная -2 шт; вытяжка -1 шт; дистиллятор -1 шт; микроскоп- 2 шт; приспособление титровальное -2 шт; реостат -1 шт; стабилизатор напряжения- 1 шт; термометр -5 шт; штатив лабораторный -3 шт; блок питания -1 шт; весы кухонные- 1 шт; огнетушитель -2 шт,
8.1.2	Адрес: 440039, Пензенская область, г. Пенза, ул. Гагарина, д. 11А, к. 12: аудитория 23-20 - Учебная аудитория : Трехэлементная меловая доска-1шт; парта ученическая-29 шт; стул ученический -37 шт; стол письменный -1 шт; стол компьютерный -1 шт; трибуна -1 шт; стул офисный -1 шт; огнетушитель -1 шт

9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.