

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_

Рабочая программа практики

Б2.В.01(П) Проектно-технологическая практика

Вид практики:	производственная
Тип практики:	Проектно-технологическая 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:	216 часов/6 з.е.

Пенза, 2023 г.



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

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

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

Рабочая программа практики

Проектно-технологическая 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

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

Цель проектно-технологической практики заключается в закреплении полученных знаний и навыков в процессе

1.2. Задачи

1. Закрепить на практике знания, умения и навыки, полученные в процессе теоретического обучения.
2. Развить профессиональные навыки и навыки деловой коммуникации.
3. Получения проектирования в сфере общественного питания

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	Введение в технологию общественного питания	2	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
3	Нормативно-техническая документация на предприятиях общественного питания	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
4	Процессы и аппараты пищевых производств	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
5	Бережливое производство на предприятиях общественного питания	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
2	Проектирование	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	7	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
4	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Управление предприятиями общественного питания	7	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Преддипломная практика	8	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

Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		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	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

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 6 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

Знает методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе

ПКС-1.1: 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

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. Проектно-технологическая практика					
1.1	<p>Подготовительный этап Оформление на практику, инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д.. Получение задания по практике.</p> <p>знать: 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: 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 эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/</p>	6	40	40	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	дневник по прохождению практики
1.2	<p>Основной этап – производственный, на базе предприятий (своевременное прибытие к месту прохождения практики, соблюдение правил внутреннего распорядка организации, выполнение поручений, заданий от руководителя предприятия, выполнение индивидуальных</p>	6	100	100	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	дневник по прохождению практики

	<p>заданий, предусмотренных программой практики, ежедневное заполнение дневника, с указанием выполняемых поручений, заданий, изучение учебной основной и дополнительной литературы при выполнении заданий практики)</p> <p>знать: 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: 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 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 практике (написание отчета с элементами самооценки полученного практического опыта и рекомендациями организации практики)</p> <p>знать: 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>	6	74	74	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3	дневник по прохождению практики

	<p>уметь: 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 эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /Ср/</p>					
1.4	<p>Работа с литературой, изучение нормативно-правовой базы по теме. Написание отчета.</p> <p>знать: 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: 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 эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; навыками оценки качества процесса обслуживания на предприятиях общественного питания /СРП/</p>	6	2	2	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о прохождении практики
1.5	<p>Подготовка и проведение зачета. Сдача готового отчета. Аттестация по практике.</p> <p>знать: методику организации, планирования, контроля и мотивирования сотрудников организации на основе прикладного программного обеспечения для организаций (CRM-систем), методы диагностики объектов</p>	6	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы к зачету с оценкой, отчет о прохождении практики

	<p>сервиса; технологические процессы оказания услуг, регламент предоставления услуг предприятий общественного питания</p> <p>уметь: 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 эффективной коммуникации с подчиненными, проведения экспертизы и диагностики объектов сервиса; 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

Контрольные вопросы для прохождения промежуточной аттестации (зачета с оценкой)

1. Какие основные этапы включает в себя процесс проектирования объекта общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к планировке помещения ресторана с точки зрения безопасности и удобства посетителей?
3. Какие факторы необходимо учитывать при выборе оборудования для кухни ресторана?
4. Каковы основные этапы разработки меню в ресторане?
5. Какие факторы влияют на формирование стоимости блюд в ресторане?
6. Что включает в себя технологический процесс приготовления популярных блюд на вашем предприятии?
7. Каким образом организуется контроль за качеством сырья и продукции на предприятии общественного питания?
8. Какие меры безопасности принимаются при работе с пищевыми продуктами на кухне ресторана?
9. Каковы основные требования к хранению продуктов на предприятии общественного питания?
10. Как организован процесс управления персоналом на предприятии общественного питания?
11. Какие критерии выбора поставщиков продуктов используются на вашем предприятии?
12. Какие методы и технологии используются для продвижения ресторана и привлечения клиентов?
13. Какие требования предъявляются к декору и оформлению залов ресторана с точки зрения дизайна и комфорта?
14. Какие технологии используются для автоматизации работы ресторана, например, в управлении заказами или учете продуктов?
15. Какие нормы и стандарты соблюдаются на предприятии общественного питания в области безопасности и санитарии?
16. Каким образом решаются вопросы обработки и утилизации отходов на предприятии общественного питания?
17. Какие методы используются для контроля качества обслуживания на предприятии?
18. Как организуется работа с поставщиками алкогольной продукции на предприятии общественного питания?
19. Каковы требования к персоналу общественного питания в отношении образования и профессиональной подготовки?
20. Какие технологии используются для учета и анализа финансовых показателей ресторана?
21. Как происходит оценка удовлетворенности клиентов на предприятии общественного питания?
22. Какие меры принимаются для обеспечения эффективной работы персонала в пиковые часы?
23. Какие современные тенденции в области общественного питания используются на вашем предприятии?
24. Каким образом решаются проблемы сезонности в ресторанном бизнесе?
25. Какие меры безопасности принимаются на предприятии общественного питания в условиях эпидемии или пандемии?
26. Какие программы обучения и развития персонала используются на предприятии?
27. Каким образом решаются конфликты и вопросы внутрикорпоративного взаимодействия на предприятии?
28. Какие методы используются для оценки эффективности маркетинговых кампаний ресторана?
29. Как происходит взаимодействие с государственными органами и инспекциями на предприятии общественного питания?
30. Какие перспективы развития видите для вашего предприятия в ближайшие годы?

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня этапа формирования компетенций по практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис в форме

- 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 практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций. Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении практики.

Типовые контрольные задания/иные материалы

Изучить рабочую программу практики и методические рекомендации по ее прохождению.

Пройти вводный инструктаж руководителя практики от предприятия по охране труда, правилам техники безопасности на рабочем месте и правила корпоративной и организационной культуры.

Знакомство с учредительными документами, регламентирующими деятельность организации.

Получить индивидуальное задание на практику.

Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.

Провести подбор методов исследования для выполнения индивидуального задания по практике.

Изучение и анализ локальных нормативных актов и подбор научных источников для написания отчета.

Отчетные материалы: дневник практики, отчет по практике.

Обработка и анализ результатов исследования

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Типовое задание на проектно-технологическую практику в профильной организации общественного питания

1. Разработка концепции нового ресторана:
 - Исследование рынка и целевой аудитории.
 - Создание уникального бренд-концепта.
 - Разработка дизайна интерьера и экстерьера.
2. Оптимизация меню:
 - Анализ популярности блюд и напитков.
 - Инновационные предложения для меню.
 - Расчет стоимости и прибыльности блюд.
3. Улучшение системы обслуживания:
 - Внедрение технологий для ускорения обработки заказов.
 - Обучение персонала стандартам обслуживания.
 - Оптимизация процесса подачи блюд и напитков.
4. Внедрение системы управления персоналом:
 - Разработка системы мотивации для персонала.
 - Создание обучающих программ для новых сотрудников.
 - Улучшение системы оценки производительности.
5. Эффективное управление запасами:
 - Анализ и оптимизация системы учета товаров.
 - Внедрение технологий для автоматизации учета.
 - Разработка стратегии минимизации потерь продукции.
6. Развитие программ лояльности:
 - Создание программы лояльности для постоянных клиентов.
 - Анализ эффективности существующих программ.
 - Привлечение новых клиентов через лояльность.
7. Санитарные и гигиенические стандарты:
 - Проверка и обновление санитарных норм.
 - Обучение персонала правилам гигиенического обслуживания.
 - Разработка плана действий в случае санитарных инцидентов.
8. Использование социальных медиа в маркетинге:
 - Развитие стратегии присутствия в социальных сетях.
 - Создание контента для социальных платформ.
 - Анализ эффективности кампаний в социальных медиа.
9. Анализ конкурентов:
 - Исследование конкурентной среды на рынке.
 - Оценка стратегий конкурентов и их успешных практик.
 - Разработка собственных стратегий в ответ на конкуренцию.
10. Энергосбережение и устойчивость:
 - Внедрение энергосберегающих технологий.
 - Реализация программы утилизации отходов.
 - Развитие устойчивых практик в ресторанном бизнесе.

11. Оценка и управление репутацией:
 - Мониторинг онлайн-отзывов и реакция на них.
 - Развитие стратегии управления репутацией.
 - Анализ влияния репутации на посещаемость.
12. Интеграция технологий для улучшения сервиса:
 - Внедрение мобильных приложений для заказов.
 - Разработка системы онлайн-бронирования.
 - Оптимизация работы с платформами доставки еды.
13. Развитие кулинарных мастер-классов:
 - Организация мастер-классов для посетителей.
 - Разработка программы и рецептов для обучения.
 - Продвижение мастер-классов в социальных сетях.
14. Внедрение концепции "зеленого" ресторана:
 - Внедрение органических и местных продуктов.
 - Разработка устойчивого меню и упаковки.
 - Стратегии снижения экологического воздействия.
15. Развитие услуги доставки еды:
 - Анализ рынка доставки и конкурентов.
 - Внедрение улучшенных систем доставки.
 - Продвижение услуги доставки в рамках ресторана.
16. Развитие внутреннего обучения персонала:
 - Создание программ обучения для всех уровней персонала.
 - Разработка эффективных методов обучения.
 - Оценка результатов обучения и коррекция программ.
17. Управление финансами предприятия:
 - Анализ бюджета и оптимизация расходов.
 - Разработка стратегии увеличения прибыли.
 - Внедрение системы учета и анализа финансовых показателей.
18. Разработка стратегии привлечения местных жителей:
 - Анализ потребностей и интересов местной аудитории.
 - Создание акций и мероприятий для привлечения жителей.
 - Внедрение программы лояльности для местных клиентов.
19. Оценка эффективности маркетинговых кампаний:
 - Сбор и анализ данных по рекламным кампаниям.
 - Оценка ROI и эффективности маркетинговых каналов.
 - Разработка рекомендаций для улучшения результатов.
20. Анализ и разработка концепции кулинарного исследования:
 - Исследование мировых кулинарных тенденций.
 - Разработка концепции кулинарных экспериментов.
 - Привлечение внимания общественности к новым кулинарным идеям.
21. Оценка и улучшение программы дегустации вин:
 - Анализ продаж вин и предпочтений посетителей.
 - Развитие программы дегустации вин.
 - Обучение персонала основам сомелье.
22. Развитие концепции кулинарных событий:
 - Планирование и организация кулинарных фестивалей.
 - Привлечение шеф-поваров и знаменитостей в кулинарные события.
 - Маркетинг и реклама кулинарных событий.
23. Разработка программы вовлечения персонала:
 - Создание и внедрение программы мотивации.
 - Организация корпоративных мероприятий и тренингов.
 - Система наград и признания сотрудников.
24. Оптимизация процесса обслуживания групповых мероприятий:
 - Анализ и улучшение системы предварительного бронирования.
 - Создание индивидуализированных предложений для групп.
 - Обучение персонала работе с большими компаниями.
25. Разработка программы кулинарного образования:
 - Планирование и внедрение программы обучения кулинарному искусству.
 - Привлечение квалифицированных инструкторов и шеф-поваров.
 - Развитие партнерств с учебными учреждениями.

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 формированием 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	Шмырева Н. А., Губанова М. И. Проектная деятельность в образовательном процессе: от теории к практике [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2019. - 139 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/141559
Л.1.2	Велединский В.Г. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 191 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/944967
Л.1.3	Скабеева Л.И., Духовная Л.Л. Организация и контроль текущей деятельности подразделений и служб предприятий гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 «Сервис и туризм») [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: КноРус, 2023. - 219 с. – Режим доступа: https://book.ru/book/950249
Л.1.4	Волк Е. Н., Зырянов А. И., Лимпинская А. А., Харитоновна Н. В. Сервис: организация, управление, маркетинг [Электронный ресурс]:учебник. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 248 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=697061
Л.1.5	Надежность, монтаж, система технического обслуживания, ремонта и технология сервиса наземных транспортно-технологических средств [Электронный ресурс]:учебник в двух частях. - Самара: СамГУПС, 2019. - 214 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/145832
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Тынянкин О. А., Кузнецова А. С. Сервисная деятельность: теория и практика [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Волгоград: ВГАФК, 2016. - 300 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/158093

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 "ВООК.ру". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»

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.