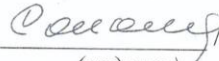


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол
Ученого совета института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
№ 3 от 06.03.2015

УТВЕРЖДАЮ
директор института
торговли, пищевых технологий
и сервиса


(подпись) Соловьева В.П./

Программа производственной (преддипломной) практики

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Ресторанная деятельность

Автор(ы): ст.преподаватель Жихарева В.С.

Одобрены на заседании кафедры
Туристического бизнеса и гостеприимства

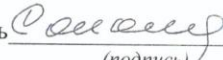
Протокол № 5 от 06.03.2015

Зав. кафедрой 
(подпись)

Курилова Е.В.
(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института
Торговли, пищевых технологий и
сервиса

Протокол № 3 от 20.03.2015

Председатель 
(подпись)

Соловьева В.П.
(Фамилия И.О.)

Екатеринбург
2015

РАЗДЕЛ 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата, одним из важнейших элементов учебного процесса и позволяет обучающимся не только закрепить и расширить теоретические знания, полученные в ходе учебного процесса, но и овладеть общекультурными и профессиональными компетенциями, непосредственно ориентированными на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Программа производственной практики разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (квалификация (степень «бакалавр») и иными нормативно-правовыми актами Правительства РФ, Министерства образования и науки РФ, приказами и распоряжениями ректора Университета.

Производственная практика по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль Ресторанная деятельность») определяется учебным планом и графиком выполнения учебного плана и проходит в течение 6 недель в шестом семестре по окончании летней экзаменационной сессии.

Целями производственной практики являются:

- закрепление и углубление полученных в процессе обучения знаний в области производства и оказания услуг общественного питания;
- приобретение практических навыков, умений и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и углубление полученных теоретических знаний и навыков в процессе теоретического обучения по курсам: «Бизнес-планирование на предприятиях питания», «Основы ресторанного дела», «Техника и организация ресторанного сервиса» и др.;
- овладение технологиями делопроизводства в структурных подразделениях;
- обучение сбору, первичной обработке и анализу справочных материалов по ресторанному сервису;
- овладение производственными (технологическими) навыками создания (разработки) продукта ресторанного, гостиничного сервиса, туристических предприятий;
- овладение технологиями обслуживания;
- изучение техники и методики продаж продукта предприятий сервиса; - освоение мероприятий по охране труда и технике безопасности;
- получение практических навыков управления структурными подразделениями предприятия на уровне среднего звена;
- развитие профессиональных навыков и навыков деловой коммуникации;
- сбор и анализ необходимых материалов для написания курсовой и дипломной работы.

3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Производственная практика базируется на разделах ООП:

II – характеристика профессиональной деятельности бакалавров,

III – требования к результатам освоения ООП.

Теоретической основой данного вида практики являются:

Учебный цикл Б.1 - дисциплины: экономика, право, деловая этика психология и педагогика, социология.

Учебный цикл Б.2 - дисциплины: математика, информатика, география, экономика предприятий сервиса и туризма.

Учебный цикл Б.3 - дисциплины: Сервисная деятельность, Организация гостиничной деятельности, Стандартизация и сертификация ресторанных услуг, Безопасность жизнедеятельности, Технология гостиничной деятельности, Анимационная деятельность, Менеджмент и маркетинг ресторанных услуг, Организация работы бара, Техника и организация ресторанного сервиса, Основы ресторанного дела, Национальные особенности гостеприимства.

Данный вид практики является логическим продолжением изучения теоретических дисциплин. Она позволяет понять организационную структуру туристского предприятия (организации), технологическую схему и сущность процессов производства и оказания услуг предприятия питания; применить теоретические знания в сервисной, оценочно-аналитической видах деятельности.

Практика готовит бакалавров к более осознанному изучению последующих учебных дисциплин, выполнению курсовых работ, к преддипломной практике и итоговой государственной аттестации.

Для освоения программы данного вида практики на основе предшествующего практике обучения бакалавр должен обладать следующими практическими знаниями, умениями, навыками:

знать:

- основные методы и положения экономической науки и хозяйствования,
- основы права и правового регулирования коммерческой деятельности,
- теоретические основы организации ресторанной деятельности,
- факторы, влияющие на производство и реализацию продукта ресторанной деятельности;
- основы и особенности сервисной деятельности на предприятиях общественного питания;

- экономические аспекты организации деятельности предприятий ресторанного бизнеса;
- особенности техники и организации ресторанного сервиса;
- основы менеджмента;
- основы маркетинга;
- методы статистики для обработки результатов исследований, цифровой информации;

уметь:

- ставить цели, выбирать пути их достижения, обобщать и анализировать информацию;
- строить межличностные отношения и работать в коллективе;
- работать с компьютером, использовать ресурсы Интернет для поиска необходимой информации;
- использовать математико-статистические методы исследования для решения практических задач;
- использовать нормативно-технические документы;

владеть:

- способностью к восприятию, обобщению и анализу информации;
- навыками делового общения;
- навыками использования математико-статистических методов обработки информации;
- навыками использования современных программных продуктов и ресурсов Интернет.

Приобретенные в ходе практики знания должны подготовить студента к изучению последующих дисциплин: Аксессуары на предприятиях питания, Сервисная деятельность, Анимационная деятельность, Организация

работы в барах, Безопасность продовольственных товаров, Организация питания туристов в гостиничных и туристских комплексах.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика может проводиться на предприятиях общественного питания всех типов и классов.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится на предприятиях сферы туризма и гостеприимства и в организациях различных форм собственности и структуры (акционерные общества; государственные, унитарные, частные предприятия; объединения, и др.), оказывающие услуги питания города Екатеринбурга, Свердловской области, Уральского региона. По желанию студента и по согласованию с руководством университета практика может проходить за пределами региона и за рубежом.

Время прохождения практики – 3 курс 6-й семестр, срок – 4 недели (28 календарных дней).

6. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данного вида практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

умения:

- ориентироваться в организационно-правовой структуре сервисных предприятий (организаций), основных экономических показателях их деятельности; технологической схеме производства и функциях основных производственных подразделений, отвечающих за формирование ассортимента и качества услуг;
- пользоваться основными видами нормативной документации, связанной с разработкой и продвижением туристского продукта;

навыки:

- навыками работы в сфере сервиса и туризма;
- ведения самостоятельной работы, анализа и овладения методикой исследования при решении разрабатываемых проблем и вопросов
- проведения подробного и всестороннего критического анализа рыночной деятельности предприятия
- самостоятельной исследовательской деятельности, предварительной оценки перспектив выбора темы для написания дипломного проекта.

владение

- аналитическим и статистическим аппаратом обработки полученной информации и интерпретации результатов.

Студент по результатам производственной практики должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции	Код
Общекультурные (ОК)	
способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК-1
способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-4
Общепрофессиональные (ОПК)	
способностью 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

готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	ОПК-3
профессиональные компетенции (ПК)	
<i>проектная деятельность:</i> готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	ПК-1
<i>организационно-управленческая деятельность:</i> готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-5
<i>научно-исследовательская деятельность:</i> готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-8
профессионально-прикладные (ППК)	
<i>производственно-технологическая деятельность:</i> готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей ();	ППК-1
<i>сервисная деятельность:</i> готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ППК-3

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 4 зачетные единицы, 144 часа

№ п/п	Этапы практики; виды работы	Трудоемкость, включая самостоятельную работу (в часах)		Шифр текущего контроля
		Практ ичес- кая работа	Сам остоятель ная работа	

1	<i>Организационный:</i> Участие в организационном собрании. Получение дневника. Получение индивидуального задания. Консультация руководителя практики от кафедры.	2	-	
2	<i>Подготовительный:</i> Прибытие на место практики. Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	2 2 2	- - -	
3	<i>Производственный:</i> Изучение организационно – правовой структуры предприятия, основных показателей его финансово-экономической деятельности. Изучение производственного процесса, функций основных подразделений и служб. Заполнение дневника. Изучение нормативных документов, регламентирующих производственную и обслуживающую деятельность предприятия. Изучение организации управления производственными процессами на предприятии. Изучение обслуживающего процесса на предприятии Заполнение дневника	4 6 4 6 6 6 4	4	ФТК-18 ФТК-18
4	<i>Исследовательский:</i> Разработка методик сбора исходной информации Участие в обслуживающих процессах. Освоение стандартных методик определения потребностей потребителей Самостоятельное обслуживание клиентов Сбор материалов для индивидуального задания, обработка результатов.	4 10 10 10 -	6 6 10	
6	<i>Рабочий</i> – работа в качестве дублера: менеджера по обслуживанию клиентов менеджера по направлению.	6 6		
7	<i>Заключительный:</i> Оформление отчета. Оформление индивидуального задания	- -	16 6	

	Защита отчета.		2	ФПК-3
	<i>Итого:</i>	90	54	-

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Учебная экскурсия – ОТ-8-10

Исследовательская работа – ОТ-8-3

Стажировка – ОТ-8-8

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Для самостоятельной работы в период прохождения производственной практики студент должен использовать следующие учебно-методические материалы:

1. Программа производственной практики.

2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, основных правовых и нормативно-технических документов, Интернет –ресурсов, периодических изданий по вопросам производственной практики (раздел 11 программы производственной практики).

Перед прохождением практики студент должен изучить программу практики, обратиться к соответствующей учебной литературе, правовой и нормативной документации, чтобы быть теоретически подготовленным к изучению вопросов программы на конкретном предприятии (в организации).

Во время прохождения практики, при написании отчёта, выполнении индивидуального задания рекомендуется использовать дополнительную литературу, материалы периодической печати, Интернет-ресурсы.

Для обучающихся, проходящих учебную практику на предприятиях ресторанного сервиса (рестораны, кафе, бары и др.) содержание практики включает выполнение следующих заданий:

1. Закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения

- основные принципы государственного регулирования деятельности предприятий ресторанного сервиса (общественного питания);
- требования, предъявляемые к предприятиям ресторанного сервиса – различных типов и классов;
- характеристики, назначение и оснащение помещений ресторанного – сервиса; формы и методы обслуживания клиентов, работы в контактной зоне;
- требования, предъявляемые к персоналу предприятий ресторанного – сервиса, их должностные характеристики;
- организация обслуживания клиентов – туристов и проживающих в – гостиницах ресторанными услугами; техника безопасности и меры пожарной безопасности;
- требования нормативных документов на продукцию и услуги – предприятий ресторанного сервиса;
- структура управления предприятий ресторанного сервиса различных – типов и классов;
- особенности организации обслуживания различных контингентов – клиентов предприятий ресторанного сервиса;
- основы разработки внутренних стандартов предприятий ресторанного – сервиса по обслуживанию клиентов;
- комплекс маркетинга на предприятиях ресторанного сервиса (продукт, – цена, продвижение, позиционирование, сегментирование).

2. Ознакомление с основными видами ресторанного технологического оборудования, правилами калькуляции и технике безопасности.

3. Изучение должностных инструкций персонала предприятия ресторанного сервиса (метрдотеля, менеджера, менеджера банкетного обслуживания, администратора, официанта, бармена и др.).

4. Освоение одной или несколькими родственными профессиями ресторанного сервиса (работа стажёром, помощником) и овладение следующими основными профессиональными умениями и навыками в области технологий ресторанного сервиса:

- организация контактной зоны для обслуживания потребителей;
- подбор посуды и сервировка стола в зависимости от вида обслуживания;
- оформление заявки на посуду, составление акта на бой, лом, утрату посуды; - составление различных видов меню;
- работа с клиентом в контактной зоне;
- обслуживание потребителей в ресторанах: встреча посетителей и размещение их в зале, подача меню и винной карты; уточнение заказа; подача посуды и заказов для исполнения последних на производстве
- обслуживание приемов и банкетов – принимать и оформлять заказ, подавать блюда в соответствии с правилами, производить расчет.

5. Поиск и сбор информации по выбранной теме индивидуального задания, соответствующего теме курсовой и дипломной работы.

При этом необходимо дать характеристику и провести анализ деятельности предприятия ресторанного сервиса по следующим направлениям:

- организационно-правовая форма предприятия сервиса и его внутренняя организационная структура;
- содержание Устава, учредительного договора и нормативных документов по функционированию организации;
- должностные инструкции персонала, его функции;
- функции подразделений предприятия;
- особенности и виды сервисной деятельности;
- уровень специализации и универсализации предприятия ресторанного сервиса;
- виды услуг, предоставляемых предприятием;
- организация сервисной деятельности на предприятии;
- состав клиентуры предприятия;
- основные экономические и финансовые показатели деятельности предприятия в отчетном и предыдущем году с их оценкой.

6. Проведение собственного исследования предприятия (на основе методов анкетирования, наблюдения, изучения документов).

Представить руководителю литературный обзор, объекты и методы исследования, результаты исследований.

7. Разработать креативные предложения по перспективам развития данного предприятия, либо перспективам и направлениям развития ресторанного сервиса.

10. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

По результатам производственной практики студент обязан представить отчет и дневник практики, отзыв-характеристику руководителя практики от предприятия (организации), оформленное индивидуальное задание.

Построение отчета должно соответствовать основным разделам программы практики. Общий объем отчета должен составлять 20-25 страниц. Отчет должен быть четко изложен и аккуратно оформлен, содержать краткую характеристику объекта практики. Изложение отдельных разделов отчета должно сопровождаться таблицами, графиками, схемами и рисунками, образцами применяемой документации и форм статистической отчетности. Каждый рисунок, график, таблица должны быть пронумерованы и иметь название.

Приводимые в отчете цифры и цитаты должны иметь ссылки на те литературные источники, откуда они взяты.

Отчет должен иметь титульный лист, содержание с указанием страниц. Отчет должен показать творческий подход студента к решению поставленных вопросов, умение практически применять знания, приобретенные за время учебы в институте.

Отчет рассматривается и подписывается руководителями практики (от предприятия и института) с краткими отзывами, в которых отмечаются выполнение студентом программы практики, приобретение навыков практической работы, участие в научно-исследовательской и общественной работе, отношение к работе и трудовая дисциплина.

Разделы отчета делятся на подразделы в зависимости от их объема и содержания по усмотрению студента и руководителя практики от кафедры.

Заключение должно содержать выводы по всем анализируемым вопросам и рекомендации предприятию (организации) по совершенствованию ассортимента и качества вырабатываемой продукции.

В приложения включается в заполненном виде образцы сопроводительных и отчетных документов, актов, договоров (контрактов), сертификатов, деклараций, прайс-листы, вспомогательные таблицы и другие дополнительные материалы.

Во время проведения итогового контроля проверяется объем изученного студентом материала, результаты самостоятельной работы, отраженные в отчете и дневнике, индивидуальное задание.

По итогам практики проводится защита в течение 3 дней по окончании практики в присутствии комиссии, состав которой утверждается распоряжением заведующего кафедрой.

*Вопросы для подготовки к защите отчета
по производственной практике*

1. Юридический статус предприятия.
2. Структура аппарата управления предприятия, основные функции подразделений.
3. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия.
4. Схема технологического процесса производства сервисного продукта.
5. Организация работы по обслуживанию.
6. Возможные направления развития и совершенствования различных видов деятельности предприятия.
7. Система управления персоналом на предприятии.
8. Показатели качества сервисного продукта предприятия питания
9. Основные виды стандартов и другой нормативно-технической документации, используемой на предприятии.
10. Организация работы по реализации сервисного продукта предприятия питания

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Нормативно-правовая документация:

1. Федеральный Закон «О защите прав потребителей»
2. Федеральный Закон «О рекламе»
3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений
Правительства РФ от 21.05.2001 N 389,
от 10.05.2007 N 276)
4. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории
Российской Федерации
5. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация
предприятий общественного питания
6. ГОСТ Р 50647-2010 - Услуги общественного питания. Термины и
определения
7. ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к
персоналу
8. ГОСТ Р 50763-2007 - Услуги общественного питания. Продукция
общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ГОСТ Р 53104-2008 - Услуги общественного питания. Метод
органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 - Услуги общественного питания. Технологические
документы на продукцию общественного питания. Общие требования к
оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53995-2010 - Услуги общественного питания. Общие
требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного
питания
12. ГОСТ Р 53523-2009 - Услуги общественного питания. Общие
требования к заготовочным предприятиям общественного питания

13. ГОСТ Р 53996-2010 - Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания

14. ГОСТ Р 53523-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания

15. Камилина Л. Сервис класса Люкс. М.: Альпина бизнес букс, 2014.

16. Могильный М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.-М.:ДеЛи, 2013

19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания(2-ое изд.): Уч.НПО. М.:Академия, 2012

21. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учеб. Пособие. М.: Изд. «Дашков и К», 2009.

22. Ханиш Х. Искусство сервировок. М.: Ниола XXI век, 2014.

23. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. ООО "ЛитРес".2014 г.

Дополнительная литература

24. Дэйв Брум. Справочник бармена. ВВРГ, 2009 г.

25. Зигель С.Л. Ресторанный сервис. М.: ЗАО «Центрполиграф», 2010.

26. Зигель С.Л. Штиклер Г., Гутмайер В., Зигель Л., Легер Х., Легер Р. Сервис напитков. Основы международной практики для профессионалов. М.: ЗАО «Центрполиграф», 2009.

27. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: Изд. «Проспект», 2012.

28 . Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. М.: Изд. дом «Деловая литература», 2011.

Периодические издания:

1. Мое дело.Ресторан;
2. Ресторанные ведомости;
3. Магазин.Ресторан.Отель;

4. Империя Вкуса; HoReCa;
5. Гостиничный и Ресторанный бизнес;
6. Ресторатор CHEF;
7. Гостиничный бизнес;
8. РесторановедЪ;

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»,
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. <http://standard.gost.ru/wps/portal/> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
2. <http://www.fsrar.ru/> - Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка
3. <http://www.ocsen.ru/> - Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
4. <http://mintorg.midural.ru/> - Министерство торговли, услуг и питания Свердловской области
5. <http://www.ekburg.ru> – Комитет по товарному рынку г.Екатеринбурга

Полнотекстовые базы СМИ

(доступ из читального зала ИБК УрГЭУ)

Интегрум. Крупнейший электронный архив центральных и региональных СМИ, изданий ГОСКОМСТАТа

Порталы

Энциклопедия

<http://ru.wikipedia.org/> Википедия. Многоязычная общедоступная энциклопедия

**12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В соответствии с направлением подготовки для проведения производственной практики необходимо:

1. Доступ к информационным системам менеджмента, бронирования и резервирования.
2. Оргтехника.
3. Оборудованное рабочее место.

РАЗДЕЛ 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

1. ЦЕЛИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная практика является завершающим этапом обучения студентов. **Цель практики** – закрепить и углубить приобретенные знания в области организации обслуживания потребителей, экономики и управления предприятием сферы гостеприимства; развить навыки ведения самостоятельной работы в качестве специалиста по сервису. Целями преддипломной практики являются:

- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области ресторанной деятельности и организации производственного и обслуживающего процессов.
- приобретение практических навыков, умений и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- сбор студентом необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. ЗАДАЧИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Задачи преддипломной практики:

- изучить правовые, нормативные и инструктивные материалы по деятельности предприятия
- ознакомиться с порядком учета, хранения и актуализации нормативно-технической документации
- изучить и провести анализ структуры управления исследуемого предприятия
- изучить и провести анализ результатов хозяйственной деятельности исследуемого предприятия

- определить основную научную проблему – потребность в развитии методологии и разработке методик по исследованию процессов производства и оказания услуг общественного питания, для решения её в дипломной работе;
- сформулировать цель, основные задачи, предмет, объект, теоретическую и методологическую основу исследования;
- определить информационную базу дипломной работы,
- обобщить применяемые в ходе исследования общенаучные методы, в частности, системный, структурный анализ, комплексный подход, а также статистические, экспертно-аналитические, экономико-математические методы, методы экспертных оценок и анкетирования;
- провести анализ ресторанного рынка, являющегося предметом исследования в выпускной квалификационной работе;
- изучение порядка заключения договоров и контрактов между субъектами ресторанного рынка;
- анализ системы организации и форм обслуживания клиентов на предприятиях общественного питания разных типов и классов;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при разработке и реализации и обслуживании посетителей предприятий общественного питания разных типов и классов;
- изучение факторов, обеспечивающих качество услуг предприятий общественного питания разных типов и классов;
- изучение организации работы по разработке и продвижению услуг предприятий общественного питания разных типов и классов

3. МЕСТО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Преддипломная практика базируется на разделах ООП:

II – характеристика профессиональной деятельности бакалавров,

III – компетенции выпускника бакалавриата в результате освоения ООП.

Теоретической основой данного вида практики являются:

Учебный цикл Б.1 - дисциплины: экономика, право, психология, деловая этика.

Учебный цикл Б.2 - дисциплины: математика, информатика, география, экономика предприятий сервиса и туризма, финансы и кредит, риторика.

Учебный цикл Б.3 - дисциплины: Сервисная деятельность, Организация гостиничной деятельности, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Безопасность жизнедеятельности, Технология гостиничной деятельности, Экономика гостиничного предприятия, Экономика предприятий общественного питания и АХД, Управление предприятиями питания, Менеджмент и маркетинг ресторанных услуг, Организация работы бара, Техника и организация ресторанного сервиса, Основы ресторанного дела, Национальные особенности гостеприимства.

Данный вид практики является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков специалиста.

Преддипломная практика является подготовительным этапом к выполнению и написанию выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится в сроки, установленные в учебных планах соответствующих форм обучения (очной и заочной). В соответствии с учебными планами по указанному направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль «Ресторанная деятельность») студенты-бакалавры очной формы проходят преддипломную практику в течение 4 недель, студенты-бакалавры заочной формы обучения проходят преддипломную практику в течение 4 недель.

График работы практиканта принимается в соответствии с установленными правилами внутреннего распорядка предприятия сферы гостеприимства.

Для освоения программы данного вида практики на основе предшествующего практике обучения студент должен обладать следующими практическими знаниями, умениями, навыками:

знать:

1. основные методы и положения экономической науки и хозяйствования;
2. основы права и правового регулирования ресторанной деятельности;
3. теоретические основы ресторанного дела;
4. факторы, влияющие на формирование услуг предприятий ресторанного бизнеса и качество оказываемых услуг;
5. потребительские свойства услуг предприятий общественного питания;
6. принципы обеспечения безопасности оказания услуг общественного питания;
7. положения санитарных правил и норм, регламентирующих качество и безопасность оказания услуг общественного питания;
8. современное программное обеспечение, методы обработки информации с помощью компьютерных технологий;
9. основы менеджмента;
10. основы маркетинга;
11. методы статистики для обработки результатов исследований, цифровой информации;
12. основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания;

уметь:

1. ставить цели, выбирать пути их достижения, обобщать и анализировать информацию;
2. строить межличностные отношения и работать в коллективе;
3. работать с компьютером, использовать ресурсы Интернет для поиска необходимой информации;
4. использовать математико-статистические методы исследования для решения практических задач;
5. использовать нормативные документы;

владеть:

1. способностью к восприятию, обобщению и анализу информации;

2. навыками делового общения;
3. навыками использования математико-статистических методов обработки информации;
4. навыками использования современных программных продуктов и ресурсов Интернет.

Приобретенные в ходе практики знания должны подготовить студента к сдаче государственного квалификационного экзамена и написанию дипломной работы.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика может проводиться в средствах размещения, на предприятиях питания, в туристских организациях и на маршрутах следования туристов.

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится на предприятиях сферы туризма и гостеприимства и в организациях различных форм собственности и структуры (акционерные общества; государственные, унитарные, частные предприятия; объединения, и др.), оказывающие сервисные услуги, г. Екатеринбурга, Свердловской области, Уральского региона. По желанию студента и по согласованию с руководством университета практика может проходить за пределами региона и за рубежом.

6. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данного вида практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

умения:

1. ориентироваться в организационно-правовой структуре ресторанных предприятий (организаций), основных экономических показателях их деятельности; технологической схеме производства и функциях основных подразделений, отвечающих за формирование и продвижение услуг общественного питания;
2. пользоваться основными видами нормативной документации.

навыки:

1. навыками работы в сфере сервиса и туризма;- ведения самостоятельной работы, анализа и овладения методикой исследования при решении разрабатываемых проблем и вопросов;
2. проведения подробного и всестороннего критического анализа рыночной деятельности предприятия
3. самостоятельной исследовательской деятельности, предварительной оценки перспектив выбора темы для написания дипломного проекта

Студент по результатам преддипломной практики должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции	Код
<i>Общекультурные:</i>	
способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	ОК-1
способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	ОК-2
способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-4
способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-5
<i>Общепрофессиональные:</i>	
способностью 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	ОПК-1

источники информации по объекту гостиничного продукта	
готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	ОПК-3
<i>проектная деятельность:</i> готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	ПК-1
готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	ПК-2
готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	ПК-3
<i>организационно-управленческая деятельность:</i> владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	ПК-4
готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-5
<i>научно-исследовательская деятельность:</i> способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	ПК-7
готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-9
<i>производственно-технологическая деятельность:</i> готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ППК-1
<i>сервисная деятельность:</i> готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовность к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ППК-3

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 4 зачетных единиц, 144 часа

№ п/п	Этапы практики; виды работы	Трудоемкость, включая самостоятельную работу (в часах)		Шифр текущего контроля
		Практическая работа	Самостоятельная работа	
1	<i>Организационный:</i> Участие в организационном собрании. Получение дневника. Получение индивидуального задания. Консультация руководителя практики от кафедры.	2	-	
2	<i>Подготовительный:</i> Прибытие на место практики. Знакомство с руководителем практики от предприятия. Инструктаж по технике безопасности, охране труда, правилам внутреннего распорядка. Ознакомительная экскурсия по предприятию.	4 2	- -	
3	<i>Производственный:</i> Изучение организационно – правовой структуры предприятия, основных показателей его финансово-экономической деятельности. Изучение производственного процесса, функций основных подразделений и служб. Заполнение дневника. Изучение нормативных документов, регламентирующих производственную и обслуживающую деятельность предприятия. Изучение организации управления производственными процессами на предприятии. Изучение обслуживающего процесса на предприятии	4 6 4 6 6 6	4	ФТК-18

	Заполнение дневника	4	4	ФТК-18
4	<i>Исследовательский:</i> Разработка методик сбора исходной информации Участие в обслуживающих процессах. Освоение стандартных методик определения потребностей потребителей Самостоятельное обслуживание клиентов Сбор материалов для индивидуального задания, обработка результатов.	4 10 10 10 -	6 6 10	
6	<i>Рабочий</i> – работа в качестве дублера: менеджера по обслуживанию клиентов менеджера по направлению.	6 6		
7	<i>Заключительный:</i> Оформление отчета. Оформление индивидуального задания Защита отчета.	- - -	16 6 2	ФПК-3
	<i>Итого:</i>	90	54	-

Темы индивидуальных заданий по преддипломной практике

1. Провести определение основных показателей качества оказываемых услуг. Описать методики проведения исследований, обработать полученные результаты, оформить их в виде таблиц и графиков, сделать выводы о качестве предлагаемых услуг.
2. Составить перечень нормативных документов, действующих на предприятии общественного питания.
3. Провести маркетинговое исследование целевого ресторанного рынка.
4. Подготовить реферативные материалы по темам:
 - характеристика современного и перспективного направления спроса на услуги предприятий общественного питания;
 - особенности разработки отдельных видов услуг общественного питания, предлагаемых предприятием;
 - инновационные технологии в оказании услуг, предлагаемых предприятием общественного питания;

- порядок и правила проведения контроля качества оказываемых услуг на всех этапах оказания ресторанной услуги;
- сертификация ресторанных услуг;
- экологические проблемы производства и оказания ресторанных услуг.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Учебная экскурсия – ОТ-8-10

Исследовательская работа – ОТ-8-3

Стажировка – ОТ-8-8

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

Для самостоятельной работы в период преддипломной практики студент должен использовать следующие учебно-методические материалы:

1. Программа преддипломной практики.
2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, основных правовых и нормативно-технических документов, Интернет –ресурсов, периодических изданий по вопросам производственной практики (раздел 11 программы производственной практики).

10. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ)

Проведению практики предшествует подготовительный период. На этом этапе студентам предоставляется право самостоятельно найти организацию, в которой они будут проходить практику, либо использовать в качестве базы практики организацию, в которой они работают. В этом случае в установленный кафедрой срок они должны представить гарантийное письмо, подписанное руководителем этой организации и заверенное печатью, с согласием обеспечить возможность прохождения практики.

На этом этапе, но не позднее, чем за 4 недели до начала практики студентам необходимо ознакомиться на кафедре с рекомендуемой тематикой дипломных

работ и написать заявление о выборе темы и назначении руководителя дипломной работы. Тема дипломной работы по прибытии студента на базу преддипломной практики может быть изменена в соответствии с проблематикой предприятия, причем в первую неделю практики и совместно с руководителем практики от кафедры. Студент должен подать на имя заведующего кафедрой заявление, согласованное с руководителем, об изменении темы.

При прохождении преддипломной практики студент обязан:

- подробно ознакомиться с программой практики и ознакомить с ней руководителя от предприятия
- обсудить график прохождения практики на предприятии
- выполнять задания, предусмотренные программой
- соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия
- соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и санитарные правила
- активно участвовать в общественной жизни коллектива
- вести дневник установленной формы
- предоставить руководителю практики письменный отчет о выполнении всех заданий и защитить его

Организационные вопросы

Каждому студенту на период практики выдается программа преддипломной практики и дневник установленной формы, в который необходимо записывать выполненную работу. Дневник должен быть заверен печатью предприятия-базы практики и подписью руководителя практики от предприятия.

За месяц до начала прохождения практики студенты должны пройти медицинское обследование и оформить (или продлить) личную медицинскую книжку согласно приказу Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», если на предприятии – базе практики наличие личной медицинской книжки необходимо.

Перед началом преддипломной практики на кафедре проводится установочная конференция (собрание), на которой студенты получают необходимые сведения о задачах прохождения и содержании практики, заслушивают рекомендации преподавателей; назначаются дни методических консультаций по практике.

По окончании практики необходимо предоставить заполненный дневник и письменный отчет о выполнении всех заданий и анализе информации, необходимой для написания дипломной работы. Отчет должен быть заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия-базы практики на титульном листе. Объем отчета – не менее 30 страниц, без учета приложений.

Оформление отчета должно быть строго в соответствии с «Положением о требованиях к оформлению рефератов, отчетов по практике, контрольных, курсовых и дипломных работ» в УрГЭУ от 17 марта 2011 года. Защита отчета проводится в дни, указанные выпускающей кафедрой.

Основной этап преддипломной практики проводится непосредственно на предприятиях и в организациях. Руководство преддипломной практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты структурных подразделений, назначенные приказом руководителя предприятия. Предприятие, являющееся базой для прохождения преддипломной практики в лице руководителя практики:

- информирует практиканта о требованиях, предъявляемых к специалисту, знакомит с правилами внутреннего трудового распорядка коллектива предприятия;

- организует проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности и контролирует исполнение правил;

- создает необходимые условия для получения студентом-практикантом навыков и знаний по специальности и с учётом специализации;

- оказывает помощь в подборе материала по теме дипломной работы;

- предоставляет возможность практикантам пользоваться имеющейся литературой, технико-экономической и другой документацией; обращаться к соответствующим специалистам предприятия при подборе материала; - проверяет ведение дневника практиканта и оценивает выполняемую им работу, заверяя подписью.

Руководитель практики от предприятия оставляет в дневнике практики письменный, заверенный печатью отзыв о приобретенных навыках, подобранных материалах для отчета, дисциплине студента, исполнительности и инициативности в работе. Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ).

1 Программа преддипломной практики

2.1 Требование к структуре и содержанию отчета по преддипломной практике

Содержание и задачи преддипломной практики определяются, прежде всего, темой дипломной работы. Тема дипломной должна быть реальной, т.е. соответствовать практическим нуждам предприятия, в котором студент проходит практику. Необходимо разработать детальный план дипломной работы, и усилия студента, прежде всего, должны быть направлены на сбор и анализ материалов, необходимых для выполнения всех предполагаемых разделов дипломной работы.

Структурными элементами отчета по преддипломной практике являются:

- титульный лист
- содержание
- введение
- теоретическая часть
- аналитическая часть
- заключение
- список использованных источников
- приложения

Во введении бакалавр должен:

- определить цель прохождения практики;
- определить предмет исследования дипломной работы;
- кратко охарактеризовать степень освещенности темы дипломной работы в литературных источниках;
- обосновать актуальность дипломной работы;
- определить конечную цель и задачи дипломной работы.

Теоретическая часть. Теоретическая часть выполняется на основе изучения литературных источников, нормативно-справочной документации, данных статистической отчетности, передового отечественного и зарубежного опыта по исследуемой в дипломной работе проблеме и содержит характеристику теоретических и методических вопросов. В процессе изучения имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме очень важно найти сходство и различия точек зрения разных авторов, дать их анализ и обосновать свою позицию по данному вопросу. Разработка теоретической части предполагает также подготовку форм сбора первичной информации и определение методики ее разработки и анализа. В теоретической части отчета студенты представляют обзор литературных источников по выбранной теме дипломной работы. Теоретическая часть должна заканчиваться краткими выводами о степени изученности исследуемой проблемы.

Аналитическая часть. Аналитическая часть включает анализ деятельности рассматриваемого предприятия и конкретные материалы, имеющие непосредственное отношение к теме дипломной работы, собранные при прохождении преддипломной практики. Следует избегать ненужных сведений, отбирая только те, которые будут использованы в процессе работы. Аналитический обзор предполагает обработку собранных на предприятии статистических материалов. Анализ и обработку цифровой информации необходимо проводить с помощью современных методов экономического, статистического, математического и других видов анализа.

Направления анализа определяются темой дипломной работы по согласованию с руководителем, при этом можно (в зависимости от темы дипломной работы) включать такие разделы, как: - общая характеристика тенденций и перспектив развития данного вида услуг; - анализ рынка услуг; - анализ контингента конкурентов; - анализ контингента потребителей; - анализ внешней среды предприятия и т.д. - анализ маркетинговой деятельности и т.д. При этом в каждом пункте может рассматриваться ряд вопросов, например, при анализе рынка услуг исследуются спрос и предложение, потенциальный рынок сбыта, емкость рынка и т.д. При обработке материала должны найти отражение различные методы научного исследования, непосредственные наблюдения студента. В этой части должны содержаться собранные студентом фактические данные, их анализ и основные предложения по решению поставленных задач. В результате исследования состояния объекта определяют возможные пути его развития, формируют теоретические положения дипломной работы, основанные на глубоком изучении литературного материала по теме, обобщении данных практической деятельности, которые должны быть направлены на выяснение связи изучаемого вопроса с проблемами дальнейшего развития, совершенствования деятельности предприятия и развития отрасли. В данной части отчета необходимо сделать выводы.

Список использованных источников (не менее 40 источников) оформляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список должен содержать перечень использованных в ходе работы первоисточников, расположенных в алфавитном порядке по определенной форме и последовательности.

Приложения. В приложения выносятся иллюстративный материал (фотографии, примеры оформления меню, спецификации оборудования и т.д.), а также планы/эксplikации планов предприятия питания, сводные таблицы деятельности предприятия и т.п.

1.1 Анализ организации работы предприятия

Общие сведения о предприятии

- Изучить тип/класс, месторасположение, форму собственности, режим работы, виды предоставляемых услуг, формы и методы обслуживания, основные показатели хозяйственной деятельности
- Изучить организации маркетинговой и рекламной деятельности на предприятии, ее эффективность
- Принять участие в организации планирования деятельности служб и подразделений предприятия

Организация управления и правовые вопросы

- Ознакомиться с Уставом предприятия, с Законами РФ и другими нормативными актами, регламентирующими деятельность предприятий общественного питания
- Представить модель управления предприятием общественного питания, организационно-правовую форму, структуру управления, выявить недостатки и преимущества анализируемой формы управления
- Ознакомиться с организацией труда, изучить полномочия, принципы и технику их делегирования; применение нормативных документов
- Рассмотреть систему управления персоналом, формирование и развитие кадровых ресурсов, систему адаптации, аттестации и повышения квалификации персонала
- Принять участие в разработке и принятии управленческих решений в рамках компетенций; привести примеры подобных решений

Общие вопросы производственной деятельности предприятия питания

- Изучить организацию снабжения и логистики на предприятии; провести анализ работы с поставщиками сырья и материально-технических ресурсов
- Изучить организацию складского хозяйства, эффективность использования складских площадей

- Ознакомиться со структурой производства, производственным персоналом и организацией рабочих мест

- Изучить организацию трудовых процессов, формы организации труда и их влияние на эффективность труда

- Ознакомиться с организацией вспомогательных служб предприятия питания

- Изучить порядок планирования и подведения итогов производственной деятельности за отчетный период (день, неделя, месяц, год)

- Изучить систему контроля и учета производственной деятельности предприятия

Анализ организации коммерческой деятельности и обслуживания потребителей

- Изучить организацию коммерческой деятельности предприятия. Указать сегменты рынка услуг исследуемого предприятия

- Составить планировочную схему торговой группы помещений

- Изучить режим работы предприятия, составить график загрузки зала

- Изучить организацию труда обслуживающего персонала

- Познакомиться с производственной программой предприятия

- Провести анализ меню, выявить резервы для оптимизации

- Изучить стандарты обслуживания, действующие на предприятии

- Изучить методы и формы обслуживания, провести оценку качества обслуживания

2.2 Экономика и планирование хозяйственной деятельности предприятия

Экономический анализ за отчетный период (квартал, полугодие, год) производится по всем основным показателям хозяйственной деятельности предприятия. При этом сравниваются фактические данные отчетного периода – с плановыми и фактическими данными прошлого периода.

Выявляются отклонения и неиспользованные резервы, разрабатываются предложения по улучшению хозяйственной деятельности предприятия. Все расчеты проводятся в фактических ценах. Прежде, чем приступить к анализу, необходимо изучить статистическую, бухгалтерскую и оперативную отчетность, на основании которой исследуются рассматриваемые показатели, а также нормативные и методические документы, публикуемые в периодической печати.

Экономический анализ проводится по следующим показателям:

По товарообороту: □ проанализировать объем (в фактических и сопоставимых ценах) и состав товарооборота предприятия в целом за год (квартал) и в разрезе отдельных кварталов (месяцев); изучить состав и структуру производственной программы, в целом за год и в разрезе отдельных кварталов (месяцев);

По валовому доходу: изучить выполнение плана и динамики валового дохода предприятия; выявить влияние изменения объема товарооборота, среднего уровня валового дохода и структуры товарооборота на валовой доход; представить расчеты продажных цен по нескольким блюдам; изучить систему ценообразования на предприятии.

По прибыли: оценить степень влияния выполнения плана и динамику прибыли по видам прибыли; □ определить влияние отдельных факторов, ее формирующих, по сравнению с планом и в динамике; произвести анализ показателей рентабельности за отчетный и прошлый периоды, дать оценку их изменений;

По издержкам производства и обращения: оценить степень выполнения плана издержек производств и обращения по объему и структуре; выявить причины их перерасхода или экономии по статьям затрат; рассчитать и оценить влияние отдельных факторов на величину отклонения фактических расходов от плановых;

По основным фондам: изучить состояние и движение основных и1092 фондов в целом по предприятию, охарактеризовать их структуру, сделать выводы; произвести анализ показателей эффективности использования основных фондов;

По оборотным средствам: изучить состояние и динамику изменения оборотных средств в целом по предприятию, по составу и структуре, сделать выводы; осуществить анализ показателей эффективности использования оборотных средств;

По трудовым ресурсам: произвести анализ показателей по труду: численности, производительности труда, фонда заработной платы; изучить показатели состояния и движения кадров, использования рабочего времени; рассчитать показатели эффективности использования фонда заработной платы, дать экономическую оценку полученных результатов; В заключении производится планирование всех показателей хозяйственной деятельности различными методами, используя результаты анализа и разработанные мероприятия. Выбор метода экономически обосновывается.

Производится комплексная увязка показателей и составляется таблица, в которой необходимо отразить плановые показатели в сравнении с данными отчетного периода.

Требования к содержанию и оформлению дневника преддипломной практики

Во время прохождения преддипломной практики студент-практикант должен вести дневник установленной формы, в котором описывается выполненная за день работа, указывается, в какой форме она была исполнена (самостоятельно, под наблюдением руководителя преддипломной практики от предприятия, на основе изучения нормативных материалов). В дневнике записывается также присутствие на производственных совещаниях, научно-исследовательская работа в период практики. Запись в дневнике ежедневно проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от предприятия. Руководитель практики от университета должен контролировать правильность оформления и соответствия работ заданию практики не реже одного раза в две недели.

Текущий контроль и сдача отчета по практике

Качественное выполнение программы практики студентами предполагает наличие у них высокого уровня самоконтроля и чувства ответственности, привитых за несколько лет обучения в университете. Текущий контроль за ходом преддипломной практики имеет целью выявление и устранение недостатков, и оказание практической помощи студентам-практикантам. Контроль за прохождением бакалаврами преддипломной практики осуществляют руководители от кафедры и предприятия.

Руководитель практики от организации ежедневно контролирует соблюдение студентами правил внутреннего распорядка, качество и результаты работы практикантов. Обо всех замечаниях по выполнению бакалавром задания преддипломной практики руководитель практики делает записи в дневнике. Руководитель практики от кафедры встречается со студентами-бакалаврами не реже одного раза в две недели для беседы, в процессе которой проверяется ход выполнения задания преддипломной практики, выполнение индивидуальных заданий, а также ведение дневника практики.

Руководитель от кафедры:

- оказывает методическую помощь в форме консультаций по вопросам организации преддипломной практики;

- дает рекомендации по сбору информации на базе практики и из других источников, которая может быть использована в дипломной работе и отчете по практике;

- консультирует студента по написанию отдельных разделов отчета по практике;

- дает пояснения по оформлению дипломной работы и отчета по преддипломной практике.

Руководитель должен принимать оперативные меры по устранению выявленных недостатков. После окончания преддипломной практики студенты представляют на кафедру отчет в установленные сроки.

Рекомендуемый порядок защиты отчета по преддипломной практике:

1. Консультации у научного руководителя по содержанию и написанию Отчета
2. Заполнение дневника практики. Подписи руководителя практики от предприятия и печать предприятия в дневник
3. Консультации у консультанта по экономическому разделу Отчета
4. Защита отчета руководителю практики от предприятия. Получения оценки и подписи на титульный лист Отчета
5. Защита экономического раздела - консультанту по данному разделу отчета. Получения оценки и подписи на титульном листе Отчета.
6. Защита отчета научному руководителю. Получение оценки и подписи на титульном листе Отчета.

Отчет предварительно оценивается и допускается к защите по результатам проверки его соответствия требованиям, предъявляемым данными методическими указаниями. При выявлении существенных недостатков в отчете, студенту необходимо внести соответствующие исправления.

По результатам защиты руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки студента в ходе преддипломной практики. Окончанием преддипломной практики считается положительный результат защиты отчета, зафиксированный в ведомости и зачетной книжке студента. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин или получившие отрицательную оценку, отчисляются из университета как имеющие академическую задолженность.

Во время проведения итогового контроля проверяется объем изученного студентом материала, результаты самостоятельной работы, отраженные в отчете и дневнике, индивидуальное задание.

По итогам практики проводится защита в течение 3 дней по окончании практики в присутствии комиссии, состав которой утверждается распоряжением заведующего кафедрой.

Контрольные вопросы для подготовки к защите отчета

по преддипломной практике

1. Юридический статус предприятия.
2. Структура аппарата управления предприятия, основные функции подразделений.
3. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Экономическая эффективность его деятельности.
4. Структура себестоимости, порядок ценообразования
5. Структура предложения продукта, оценка его конкурентоспособности.
6. Возможные направления развития и совершенствования услуг на исследуемом предприятии.
7. Система управления качеством оказываемых услуг.
8. Договорные отношения с поставщиками услуг.
9. Организация работы по продвижению туристского продукта до конечного потребителя.
10. Договорные отношения и виды договоров используемые предприятием для продвижения ресторанного продукта
11. Обеспечение безопасности услуг,
12. Ответственность предприятия общественного питания.

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования, специальность 43.03.03 «Гостиничное дело».
2. Положение о преддипломной практике

Нормативно-правовая документация:

- 1 Федеральный Закон «О защите прав потребителей»
2. Федеральный Закон «О рекламе»

3. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений

Правительства РФ от 21.05.2001 N 389,
от 10.05.2007 N 276)

4. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории Российской Федерации
5. ГОСТ Р 50762-2007 - Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания
6. ГОСТ Р 50647-2010 - Услуги общественного питания. Термины и определения
7. ГОСТ Р 50935-2007 - Услуги общественного питания. Требования к персоналу
8. ГОСТ Р 50763-2007 - Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
9. ГОСТ Р 53104-2008 - Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ Р 53105-2008 - Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
11. ГОСТ Р 53995-2010 - Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
12. ГОСТ Р 53523-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
13. ГОСТ Р 53996-2010 - Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
14. ГОСТ Р 53523-2009 - Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
15. Камилина Л. Сервис класса Люкс. М.: Альпина бизнес букс, 2014.
16. Могильный М.П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах.-М.:ДеЛи, 2013
19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания(2-ое изд.): Уч.НПО. М.:Академия, 2012

21. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учеб. Пособие. М.: Изд. «Дашков и К», 2009.

22. Ханиш Х. Искусство сервировок. М.: Ниола XXI век, 2014.

23. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. ООО "ЛитРес".2014 г.

Дополнительная литература

24. Дэйв Брум. Справочник бармена. ВВРГ, 2009 г.

25. Зигель С.Л. Ресторанный сервис. М.: ЗАО «Центрполиграф», 2010.

26. Зигель С.Л. Штиклер Г., Гутмайер В., Зигель Л., Легер Х., Легер Р. Сервис напитков. Основы международной практики для профессионалов. М.: ЗАО «Центрополиграф», 2009.

27. Калашников А.Ю. Кафе, бары, рестораны: организация, практика и техника обслуживания. М.: Изд. «Проспект», 2012.

28 . Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. М.: Изд. дом «Деловая литература», 2011.

Периодические издания:

9. Мое дело.Ресторан;

10.Ресторанные ведомости;

11.Магазин.Ресторан.Отель;

12.Империя Вкуса; НоReCa;

13.Гостиничный и Ресторанный бизнес;

14.Ресторатор CHEF;

15.Гостиничный бизнес;

16.РесторановедЪ;

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»,
НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

6. <http://standard.gost.ru/wps/portal/> Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
7. <http://www.fsrar.ru/> - Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка
8. <http://www.ocsen.ru/> - Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
9. <http://mintorg.midural.ru/> - Министерство торговли, услуг и питания Свердловской области
10. <http://www.ekburg.ru> – Комитет по товарному рынку г.Екатеринбурга
11. www.restorus.com
12. <http://restoratorchef.ru/>
13. www.restcon.ru
14. www.menu.ru
15. www.restorante.com.ru
16. www.restoranportal.ru
17. www.restoranoff.ru
18. <http://www.hotres.ru/>
19. <http://www.restex.ru/>
20. <http://www.eda-info.ru>
21. <http://eda.ru/>

Полнотекстовые базы СМИ

(доступ из читального зала ИБК УрГЭУ)

Интегрум. Крупнейший электронный архив центральных и региональных СМИ, изданий ГОСКОМСТАТа

Порталы

Энциклопедия

<http://ru.wikipedia.org/> Википедия. Многоязычная общедоступная энциклопедия

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с направлением подготовки для проведения преддипломной практики необходимо:

4. Доступ к информационным системам менеджмента и резервирования.
5. Оргтехника.
6. Оборудованное рабочее место.

Программа производственной и преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и Пр ООП ВПО по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» профилю подготовки «Ресторанная деятельность».

Автор Жихарева В.С., ст. преподаватель