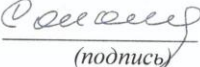


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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
 /Соловьева В.П./
(подпись)

Программа учебной 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

1. ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной практики являются:

- изучение основных принципов организации услуг предприятий общественного питания; основных положений предоставления услуг питания;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, оформления документов, необходимых для реализации целей по предоставлению услуг питания;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задачами учебной практики являются:

- рассмотрения организационной структуры предприятий ресторанной сферы и их правового статуса, функций подразделений и отдельных сотрудников;
- изучение основных принципов предоставления ресторанных услуг;
- изучение основных положений, относящихся к сфере общественного питания, туризма и гостеприимства;
- изучения нормативно-правовой базы осуществления ресторанной деятельности;
- анализ деятельности предприятий общественного питания;
- анализ взаимодействия предприятий общественного питания с поставщиками услуг и контрагентами на ресторанном рынке;
- приобретение практических навыков в осуществлении ресторанной деятельности.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная практика базируется на разделах ООП:

IV – характеристика профессиональной деятельности бакалавров;

V – требования к результатам освоения ООП;

VI – требования к структуре ООП бакалавриата.

Теоретической основой данного вида практики являются:

учебный цикл Б.1 - дисциплины: экономика, иностранный язык, экономика, психология и педагогика, социология, деловая этика.

Учебный цикл Б.2 - дисциплины: математика, информатика, география.

Учебный цикл Б.3 - дисциплины: безопасность жизнедеятельности, введение в специальность.

Данный вид практики является логическим продолжением изучения теоретических дисциплин. Она позволяет увидеть и понять организацию деятельности туристских организаций и предприятий сферы гостеприимства.

Практика готовит студентов к более осознанному изучению последующих учебных дисциплин, выполнению курсовых работ, к производственной и преддипломной практикам и итоговой государственной аттестации.

По материалам практики выполняется отчет.

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

знать:

- основные методы и положения экономической науки и хозяйствования;
- основные международные соглашения и конвенции в сфере ресторанного дела;
- современное программное обеспечение, методы обработки информации с помощью компьютерных технологий;
- основы психологии и деловой этики.

уметь:

- ставить цели и определять задачи, обобщать и анализировать информацию;
- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- строить межличностные отношения и работать в коллективе;
- выстраивать отношения с коллегами и работать в коллективе, выполнять функции руководителя подразделения;
- работать с компьютером, использовать ресурсы Интернет для поиска необходимой информации;
- использовать нормативно-правовую документацию.

владеть:

- способностями к восприятию, обобщению и анализу информации;
- навыками делового общения;
- навыками использования современных программных продуктов и ресурсов Интернет.

Приобретенные в ходе практики знания должны подготовить студента к изучению последующих дисциплин: основы ресторанного дела, проектирование предприятий питания, сервисная деятельность, управление предприятиями питания, менеджмент и маркетинг ресторанных услуг.

4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика проводится в два этапа:

1 этап – на предприятиях сферы гостеприимства (средства размещения, предприятия питания);

2 этап – на туристских предприятиях.

Учебная практика проводится в организациях различных форм собственности и структур (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.

Время прохождения практики:

1 этап – 2 семестр, срок – 3 недели (21 календарный день), рабочий день 6 часов;

2 этап – 4 семестр, срок – 3 недели (21 календарный день), рабочий день 6 часов.

6. КОМПЕТЕНЦИИ СТУДЕНТА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

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

умения:

ориентироваться в организационно-правовой структуре предприятий сферы гостеприимства; схемах взаимодействия ресторанных организаций с партнерами и потребителями при осуществлении профессиональной деятельности; порядке осуществления обслуживающего процесса в сфере гостеприимства;

пользоваться основными видами нормативно-правовой документации, связанной с порядком осуществления ресторанной деятельности;

навыки:

владение математико-статистическим аппаратом обработки полученной информации и интерпретации результатов.

Студент по результатам учебной 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 к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-3
<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 источники информации по объекту гостиничного продукта	ОПК-1

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

№ 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.	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	4 4 4 4	4	ФТК-18

	производственными процессами на предприятии.	4		
	Изучение обслуживающего процесса на предприятии	4		
	Заполнение дневника	4	4	ФТК-18
4	<i>Исследовательский:</i> Разработка методик сбора исходной информации	4	6	
	Участие в обслуживающих процессах.	4		
	Освоение стандартных методик определения потребностей потребителей	4	6	
	Самостоятельное обслуживание клиентов	8		
	Сбор материалов для индивидуального задания, обработка результатов.	-	8	
6	<i>Рабочий</i> – работа в качестве дублера: менеджера по обслуживанию клиентов	6		
	менеджера по направлению.	6		
7	<i>Заключительный:</i> Оформление отчета.	-	8	
	Оформление индивидуального задания	-	4	
	Защита отчета.		2	ФПК-3
	<i>Итого:</i>	66	42	-

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

Учебная экскурсия – ОТ-8-10

Исследовательская работа – ОТ-8-3

Стажировка – ОТ-8-8

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

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

1. Программа учебной практики.
2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, основных правовых и нормативно-технических документов, Интернет –ресурсов, периодических изданий по вопросам учебной практики.

Перед прохождением практики студент должен изучить программу практики, обратиться к соответствующей учебной литературе, правовой и нормативно-технической 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.

Этапы практики и виды работ на практике приведены в разделе 7 программы практики.

Организационная структура аппарата управления предприятия (организации), последовательность технологических процессов и операций должны быть представлены в виде схем.

Весь изученный и представленный в отчете материал (его структура, динамика, соответствие современным тенденциям развития) должен быть проанализирован.

10. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ)

По результатам учебной практики студент обязан представить отчет и дневник практики, отзыв-характеристику руководителя практики от предприятия (организации), оформленное индивидуальное задание (в виде альбома, видеофильма, реферата и др.).

Содержание отчета должно соответствовать программе практики.

Отчет должен быть проверен руководителем практики от предприятия, заверен печатью.

Отчет оформляется в соответствии с методическими указаниями по организации самостоятельной работы студентов специальности. Отчет представляется в печатном варианте объемом 15-20 страниц (раздел 9 программы).

В отчет включаются введение, основная часть, заключение, приложения.

Во вводной части, отражается значимость изучения туристской/гостиничной/ресторанной деятельности, цель и задачи практики.

Основная часть отчета должна содержать анализ деятельности предприятия (организации) в сфере туризма и гостеприимства и включать следующие разделы:

1. Общая характеристика предприятия и технологического процесса

Район размещения организации, организационно-правовая форма предприятия. Производственная структура. Услуга как сочетание процессов производства (выполнения) услуги.

Основные составляющие процесса обслуживания.

Технологический процесс предприятия.

Основные виды услуг. Характеристика потребителей, основные конкуренты. Продвижение продукта (услуги) (реклама, использование средств массовой информации, выставки, ярмарки).

Информационная система предприятия, перечень вычислительной техники, используемой в технико-экономических расчетах.

2. Управление производством

2.1 Организационная структура предприятия

Организационная структура управления. Схема взаимосвязи подразделений, служб, отделов, звеньев управления. Наличие должностных инструкций и положений, определяющих функции подразделений и управленческого персонала. Ознакомление с инструкцией на примере одного подразделения и должности, состав и назначение подразделений, участков, служб; правилами внутреннего трудового распорядка и инструкциями по технике безопасности.

2.2. Персонал предприятия

Численность персонала по отделам и службам. Их удельный вес в общей численности трудящихся.

Системы мотиваций и продвижения по службе.

Заключение должно содержать выводы по всем анализируемым вопросам и рекомендации предприятию (организации) по совершенствованию работы.

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.

11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. ФГОС 43.03.03 «Гостиничное дело».
2. Положение о практике

Нормативно-правовая документация:

- 1 Закон РФ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О защите прав потребителей» №212-ФЗ 17.12.99.
- 2 ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: Стандартинформ, 2008
- 3 ГОСТ Р 50647-94. Общественное питание. Термины и определения. М.: Изд-во стандартов, 1995.
- 4 ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Изд-во стандартов, 1995.
- 5 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 6 СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 7 СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 8 Строительные нормы и правила. Ч.2. Разд. Л. Гл.8. Предприятия общественного питания. СНиП II Л. 8-71. М.: Стройиздат, 1972.
- 9 Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15 авг. 1997 №1036 в ред. Постановления правительства РФ от 21.05.2001 г. №389.

10. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности» от 24 ноября 1996 г. (с последующими изменениями и дополнениями от 5 февраля 2007 г.)
11. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992 г.
12. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации 18.07.2007.
13. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 № 5151–1 (ред. от 02.03.98).
14. ГОСТ Р12.1.036-81. Шум. Допустимые уровни в жилых и общественных зданиях.
15. ГОСТ Р50644-94. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов.
16. ГОСТ Р50645-94. Классификация гостиниц.
17. ГОСТ Р50646-94. Услуги населению. Термины и определения.
18. ГОСТ Р50681-94. Проектирование туристских услуг.
19. ГОСТ Р50690-94. Туристские услуги. Общие требования.
20. ППБ-01-93. Правила противопожарной безопасности.
21. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ/Утв. Постановление правительства от 25.04.97 № 490
22. СанПиН 42-128-46-90-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест.
23. СНИП 2.08.02.-89. Общественные здания и сооружения.
24. СНИП 23.-05.95. Естественное и искусственное освещение.

Основная литература:

1. Аванесов Ю.А., Идрисов Т.К., Сапрохин Г.Н. Организация общественного питания: Учеб. пособие. М.: Экономика, 2001.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ПрофОбрИздат, 2002.
3. Волкова И.В., Миропольский Я. И., Мумрикова Г. М. Ресторанный бизнес в России. С чего начать и как преуспеть. М.: Флинта: Наука, 2002
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов С.Л., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. М.: РКонсульт, 2002.
5. Лесник А.Л., Мащицкий И.П., Чернышев А.В. Организация и управление гостиничным бизнесом. М.: Аспект Пресс, 2000
6. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. М.: Академия, 2002.

Дополнительная литература:

1. Броймер Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства. М: Аспект Пресс, 2005.
2. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторане. М: Высшая школа, 2000
3. Кристофер Энертон-Томас. Ресторанный бизнес. М.: Росконсульт, 2002
4. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. М.: Юнити, 2002

Периодические издания (журналы):

1. «Ресторанные ведомости»;
2. «Сервис plus»;
3. «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»;
4. «Ресторан Эксклюзив»;
5. «Современный бизнес. Ресторан»;
6. «Общепит: бизнес и искусство»;

7. «Современный ресторан»;
8. «Ресторан Technologies»;
9. «Гостиница и ресторан: БИЗНЕС И УПРАВЛЕНИЕ»;
10. «Мое дело. Ресторан»;
11. «Ресторатор»;
12. «Ресторан life» - электронный журнал;
13. «Шеф»;
14. «Пять звезд»;
15. «Сервис plus»;
16. «Туризм: практика, проблема, перспективы»;
17. «Вояж и отдых»;
18. «Отдых в России»;
19. «Отель»;
20. «Стандарт 5 звезд»;
21. «Пять звезд»;
22. «Вестник РАТА» - электронный журнал;
23. «Туринфо»;

Интернет-ресурсы:

1. www.restoved.ru – портал Издательства профессиональной литературы
2. www.restoranoff.ru – портал информационных технологий ресторанного бизнеса
3. www.restorus.com сборник для специалистов ресторанного сервиса
4. <http://www.restoranportal.ru/> - Сайт новостей ресторанного бизнеса в России
5. www.tourdom.ru Ежемесячный журнал «Горячая Линия. Туризм»
6. www.pir.ru – информационный портал профессионального проекта «Пир»

7. <http://www.frio.ru/> - информационный дайджест Российской Федерации Рестораторов и Отельеров
8. www.travel-expert.ru Сборник для специалистов в сфере туризма
9. <http://leav.ru> Юридический сборник, библиотека законов в сфере общественного питания
10. www.navigator.economicus.ru – сайт электронных изданий и обычных СМИ, специализирующихся в области экономики и бизнеса
11. www.politeconom.ru – российско-германский экономический Интернет-журнал. Посвящен вопросам экономической политики, правового регулирования, методам управления и практике бизнеса. Тематические статьи, переводы с немецкого и английского.
12. www.rayter.com – международный электронный журнал /посвящен стратегическому планированию, маркетингу, управлению персоналом и оплате труда, практическим методам переноса опыта управления в различных странах в организации стран СНГ.
13. www.gov.ru – Правительственный сервер России: документы, законодательные акты.
14. www.economy.gov.ru – министерство экономического развития и торговли РФ. Организационная структура. Официальные документы
15. www.gks.ru – официальный сайт Госкомстата Российской Федерации
16. www.cbr.ru – официальный сайт Центрального Банка Российской Федерации
17. www.minfin.ru – министерство финансов, данные об исполнении бюджета
18. www.nalog.ru – министерство по налогам и сборам

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.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и Пр ООП ВПО по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело» (профиль подготовки «Ресторанная деятельность»).

Автор Жихарева В.С., ст. преподаватель

