



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики _____ преддипломная _____
факультет туристского сервиса
специальность 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»
квалификация _____ менеджер _____

Общая трудоемкость <i>(в академических часах)</i>	144 час.
в т.ч. самостоятельных	час.
Форма промежуточной аттестации Зачет по практике	<u>8</u> семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 11

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича
на кафедре «Гостиничное дело»
факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики
профессор кафедры, к.т.н., доцент С.В. Потапов

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры «Гостиничное дело»
Протокол заседания от «30» августа 2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Программа практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: проведение практики на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта индустрии общественного питания. Преддипломная практика проводится после изучения всех дисциплин профессионального цикла и прохождения всех видов практик: учебной, производственной.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: производственная (преддипломная).

Способ: выездная (на базе предприятия).

Форма проведения: в составе учебной группы.

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная) практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта на рабочих местах предприятия (учреждения, организации) или иного объекта индустрии общественного питания. предоставление студенту работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников общественного питания на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектах индустрии по профилю получаемого образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

По виду профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

знать:

- действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.

уметь:

- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;



- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;
- выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.

владеть практическим опытом:

- анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей;
- участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания;
- проводить контроль качества услуг общественного питания;
- формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практическая работа на производстве	Самостоятельная работа		
1	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			ОК-4	Экспертная оценка
2	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			ОК-5	Экспертная оценка



3	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.			ОК-9	Экспертная оценка
4	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.			ОК-10	Экспертная оценка
5	Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей.			ПК-1.1	Экспертная оценка качества представленного анализа
6	Участвовать в оценке эффективности деятельности организации общественного питания.			ПК-1.4	Экспертная оценка качества представленного анализа
7	Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.			ПК-2.6	Экспертная оценка предложенных мероприятий по повышению качества обслуживания
8	Выявлять потребности потребителей продукции и услуг организации общественного питания.			ПК-3.1	Экспертная оценка качества представленного анализа
9	Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт.			ПК-3.2	Экспертная оценка качества представленного анализа
10	Проводить контроль качества услуг общественного питания.			ПК-4.3	Экспертная оценка

6. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования города



Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.

7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

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

ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»

ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

ПОТ Р М-001-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

а) рекомендуемая литература:

1. Главчева С.И., Чердниченко Л.Е.. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов. Изд. Троицкий мост. СПб., 2012

2. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Пospelова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: лабораторный практикум. - СПб.: Троицкий мост, 2012.

3. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Ефимов .В., Голубева Т.Н. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. - М.: Транслит, 2009.



4. Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Санитария: учебное пособие. - М.: Форум, 2012.

б) дополнительная литература:

5. Айситулина К. Тренинги персонала в ресторане. Изд. Ресторанные ведомости. М., 2008
6. Волкова И., Миропольский Я., Мумрикова Г. Ресторанный бизнес в России. С чего начать и как преуспеть. Издательство: Флинта, Наука. М., 2008
7. Горенбургов М. Технология и организация услуг питания. Издательство: Академия. М., 2012
8. Гридин А. Охрана труда в сфере гостиничного обслуживания. Издательство: Альфа-Пресс. М., 2011
9. Жилкова Ю.В., Макаренко З.В., Насырова Л.А., Шариков В.И.. Организация ресторанного бизнеса. Изд. Троицкий мост. СПб., 2014
10. Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2013.
11. Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бизнес (The Business of Hotels). Издательство: Юнити-Дана. М., 2012

в) периодические издания:

12. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», издательство ХОСПИТЭЛИТИ
13. «Ресторатор» – специализированный информационно-аналитический журнал о ресторанном бизнесе
14. «Современный ресторан» – информационно-аналитическое бизнес-издание для профессиональных рестораторов
15. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес», адрес в Интернет: www.hotelbiz.com.ua
16. Журнал «SuperChefs» – мастер-классы лучших шеф-поваров, специальное приложение к ежемесячному деловому журналу индустрии гостеприимства и питания HoReCa-magazine
17. «ВКУС» – журнал о еде и напитках, рассчитанный на продвижение сильных брендов и на развитие культуры потребления



18. «Гастрономъ» – первый отечественный кулинарный журнал европейского уровня
19. «Мое дело. Ресторан» (FoodService) – журнал для владельцев и управляющих ресторанов, баров, кафе, столовых, отелей и кейтеринговых компаний, рассказывающий об известных рестораторах, тенденциях на рынке и успешных проектах, анализе новых ресторанов России, США, стран Европы и Азии
20. «Оборудование для торговли и общепита» – информационный журнал о торговом оборудовании
21. «Общепит: бизнес и искусство» – бизнес-издание, ориентированное на профессионалов рынка общественного питания.

6.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

- R-Keerer – программа автоматизации предприятий питания;
- Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;
- Lodging Touch – информационная гостиничная система.

7.3. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

Практика проводится в ресторане гостиничного комплекса или в гостиницы Москвы, полностью отвечающем отраслевым нормативным требованиям.

У ресторана должны присутствовать необходимые элементы фирменного стиля - вывеска на входе, фирменные обложки, меню, приглашения, подарочные сертификаты. Ресторан должен иметь барную стойку. Основная оказываемая услуга - услуга питания, применяется обслуживание официантами. А также

- мебель, набор столовой посуды, набор столовых приборов, набор столового белья, предметы для декорирования зала, столов;
- набор бланков технологической документации, технологическая документация предприятия, оборудования;

7.4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике



Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов факультета туристского сервиса в период производственной практики по модулю ПМ.06. Изд. МГИИТ, 2014

7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

8.1. Форма отчетности по практике: зачет

По завершении практики студент оформляет отчет и в недельный срок после окончания практики представляет его на кафедру гостиничного дела для получения допуска к защите, затем сдает зачет по практике в форме защиты отчета.

Объем отчета должен быть в пределах 15-20 страниц печатного текста. Отчет о прохождении практики должен включать следующие элементы:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику.
3. Содержание.
4. Введение.
5. Список терминов, сокращений.
6. Характеристику организации - места прохождения практики
7. Практические результаты, полученные студентом в процессе выполнения индивидуального задания.
8. Заключение.
9. Список использованных источников и литературы.
10. Приложения.

В Приложения помещаются таблицы, рисунки (схемы, графики, диаграммы, гистограммы и т.д.), копии различных документов. Иллюстративный материал может располагаться в тексте и в таком случае должен иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего документа или раздела (номер рисунка будет составным: номер раздела и, через точку, порядковый номер рисунка в нем (например, 2.1.). В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы, рисунки и другой графический материал.



В качестве приложения к отчету по практике обучающийся может предоставить графические, аудио-, фото-, видео- материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

В отчете также должны содержаться выводы о перспективах развития предприятия общественного питания, новых видов услуг, форм и методов обслуживания, основные направления работы по повышению эффективности и предложения студента по совершенствованию деятельности изучаемого предприятия.

С отчетом обязательно должен ознакомиться руководитель практики от организации, после чего он дает письменный отзыв (характеристику) о выполнении студентом программы практики. Данный отзыв-характеристика в краткой форме оформляется в дневнике практиканта, заверяется подписью руководителя практики от предприятия и печатью организации. Без отзыва-характеристики отчет к защите не допускается, а студент считается не выполнившим программу практики.

Проверка отчетов по практике осуществляется руководителем практики. Если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то он возвращается к студенту на доработку с четкими и ясными замечаниями, изложенными на полях. После доработки отчет необходимо представить на кафедру для повторной проверки и при получении допуска к защите явиться на зачет в указанное время. Правильно оформленный отчет о практике распечатывается и скрепляется.

Аттестация по итогам практики в форме зачета проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке письменного отчета о практике.

7.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

<i>Формируемые компетенции</i>	<i>Содержание задания, контрольные вопросы</i>	<i>Критерии оценки</i>
ОК-4	1. Требование к персоналу предприятий питания. 2. Возможности использования перспективных технологий производства и обслуживания.	Знание основных перспектив развития отрасли.
ОК-5	1. Характеристика и возможности использования информационных технологий. 2. Возможности информационного пакета «R- KEEPER»	Знание современных информационных технологий.
ОК-9	1. Прогрессивные формы обслуживания потребителей.	Знание основных принципов обслуживания и



	2. Использование современных технологий и высокотехнологичного оборудования в ресторанном сервисе.	производства кулинарной продукции
ОК-10	1. Классификация и характеристика предприятий питания в рамках требований нормативных документов. 2. Общие требования к услугам общественного питания.	Знание нормативных, правовых и технических документов отрасли.
ПК-1.1	1. Способы обработки продуктов в общественном питании. 2. Принципы формирования вкуса и аромата готовых блюд.	Знание основных принципов производства кулинарной продукции
ПК-1.4	1. Разработка эффективного меню предприятия питания. 2. Прогрессивные методы обслуживания.	Знание критериев производства и обслуживания в соответствии со стандартами.
ПК-2.6	1. Административный контроль за услугами общественного питания. 2. Производственный контроль в предприятиях питания.	Знание нормативных и правовых документов отрасли.
ПК-3.1	1. Оценка конкурентной среды предприятия общественного питания. 2. Контроль, несоответствие, предупреждающие и корректирующие действия.	Проведение swot - анализа, умение работать с нормативными и техническими документами.
ПК-3.2	1. Перспективные формы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания. 2. Особенности обслуживания иностранных туристов.	Понимание современных принципов развития общественного питания.
ПК-4.3	1. Бракераж продукции общественного питания. 2. Сертификация услуг общественного питания.	Знание нормативных и правовых документов отрасли, правил проведения бракеража продукции и качества обслуживания.