Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор Института-филиала на период полномочий и.о. ректора, OU=" СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O=" ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
23.12.2024г. протокол № 7

ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ

Инновационный сервис в индустрии гостеприимства
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Проектно-технологическая практика
(код и наименование РПД)

43.04.01Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, очно-заочная
(формы обучения)

Год набора - 2025

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РП Проектно-технологическая практика одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол №7 от 23.12. 2024 года

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 6
4. Содержание практики 6
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 7

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

Вид практики: производственная

Тип практики: проектно-технологическая практика.

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.02(П) «Проектно-технологическая практика» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК - 2.1	Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
ОПК - 2	Способен осуществлять стратегическое управление организациями в сфере сервиса	ОПК – 2.1	Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса
ПК - 1	Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства	ПК – 1.1	Осуществляет организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия
		ПК – 1.2	Формирует конкурентные стратегии развития предприятий
ПК -2	Способен управлять проектами и изменениями на предприятии индустрии гостеприимства	ПК – 2.1	Выявляет потребности в изменениях деятельности предприятия
		ПК – 2.2	Осуществляет разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
	УК - 2.1	На уровне знаний – технологии управления проектами в сфере индустрии гостеприимства
		На уровне умений – выявляет проблемную ситуацию
		На уровне навыков способен разрабатывать концепцию проекта
		в рамках практической подготовки – обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения
Разрабатывает эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса	ОПК – 2.1	На уровне знаний – инновационную политику организаций в сфере сервиса
		На уровне навыков – разрабатывает эффективную стратегию развития предприятий в сфере сервиса
		в рамках практической подготовки приобрести умения и навыки разработки эффективной стратегии и инновационной политики организаций в сфере сервиса
С - Стратегическое управление развитием предприятия питания С/01.7 - Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПК-1.1	На уровне знаний – организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства
		На уровне умений – осуществляет организационную диагностику предприятия индустрии гостеприимства
		В рамках практической подготовки - осуществляет организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия
С - Стратегическое управление развитием предприятия питания С/02.7 - Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	ПК – 1.2	На уровне знаний – различные стратегии развития предприятий
		На уровне умений – осуществляет формирование конкурентных стратегий развития предприятий питания
		В рамках практической подготовки – осуществляет конкурентные стратегии развития предприятий индустрии гостеприимства
С - Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	ПК - 2.1	На уровне знаний – материальное обеспечение и техническое оснащение предприятий индустрии гостеприимства
		На уровне умений – способен выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия
		В рамках практической подготовки – осуществляет изменения в деятельности

		предприятий индустрии гостеприимства с учетом необходимых потребностей
	ПК – 2.2	На уровне умений – осуществляет разработку проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий
		В рамках практической подготовки – способен к реализации проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 12 зачетных единиц, то есть 432 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;
- самостоятельная работа обучающегося – 430 ч.

Практика Б2.В.02 (П) «Проектно-технологическая практика» включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы.

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1
2. Практическая подготовка 1. Обоснование выбора фирменного стиля и темы концепции предприятий индустрии питания 1.1. Исследования и рекомендации по выбору местоположения предприятий индустрии питания 1.2 Выбор элементов фирменного стиля 2. Моделирование процессов производства и обслуживания 2.1 Обеспечение производственного процесса предприятия индустрии гостеприимства материальными ресурсами 2.2 Функциональная взаимосвязь процессов производства и обслуживания в предприятии индустрии гостеприимства 2.3. Выбор композиционно -планировочных решений интерьера подразделений предприятий индустрии гостеприимства.	42 6 6 6 12 6 6
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	5

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.В.02(П) «Проектно-технологическая практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос Т
Практическая подготовка	Устный опрос Т
Итоговый этап	Устный опрос Т

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

1. Какие консультации могут входить в информационно-консультативные услуги предприятий общественного питания?
   1. консультации по организации музыкального обслуживания
   2. консультации по вопросам использования кулинарной продукции при различных заболеваниях
   3. консультации по упаковке кулинарных изделий
2. Что включают в услуги по организации досуга в предприятиях общественного питания?
   1. вызов такси
   2. организацию музыкального обслуживания
   3. проведение лекций
3. Какие основные факторы определяют культуру обслуживания потребителей?

1. наличие современной материально-технической базы
2.внешний вид и личная гигиена обслуживающего персонала
3.тип и наличие производства

4. Какой по виду банкет устраивают на дипломатических, официальных приемах?
   1. экспресс-стол
   2. банкет с частичным обслуживанием официантами
   3. банкет с полным обслуживанием официантами
5. Какой по виду организуют банкет на высоком официальном уровне?
   1. банкет-фуршет
   2. банкет – коктейль
   3. банкет – прием
6. Какой по виду банкет устраивают для проведения свадеб?
   1. банкет с частичным обслуживанием официантами
   2. банкет с полным обслуживанием официантами
   3. банкет «шведский стол».
7. Какую форму расчета целесообразно использовать в предприятиях общественного питания при школах, колледжах, лицеях?

1. предварительный
2. при выходе из торгового зала
3. непосредственный, через контрольно-кассовый терминал

8. Инновация в гостиничном деле – это…
   1. набор приёмов и методов по достижению задач гостиницы
   2. деятельность, не связанная с научно-техническими разработками
   3. конечный результат инновационной деятельности в гостиничном предприятии
9. Система POS - это :
   1. система управления гостиницей
   2. система центрального резервирования
   3. система для точек продаж
10. Расчеты с проживающими клиентами могут производиться:
    1. распиской
    2. драгоценностями

3. кредитными картами

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Разработка концепции предприятия индустрии гостеприимства (на примере ресторана с русской национальной кухней с залом торжеств)
2. Разработка концепции предприятия индустрии гостеприимства (на примере мини-отеля)
3. Разработка концепции предприятия индустрии гостеприимства (на примере ресторана с европейской кухней с залом торжеств)
4 Разработка концепции предприятия индустрии гостеприимства (на примере СПА-отеля)
5. Разработка концепции предприятия индустрии гостеприимства (на примере ресторана с кухней фьюжн с кофейней при торгово-развлекательном комплексе)

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);
- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Текстовая часть отчета состоит:

Введение

1. Обоснование выбора фирменного стиля и темы концепции предприятий индустрии питания

1.1. Исследования и рекомендации по выбору местоположения предприятий индустрии питания

1.2 Выбор элементов фирменного стиля

2. Моделирование процессов производства и обслуживания

2.1 Обеспечение производственного процесса предприятия индустрии гостеприимства материальными ресурсами

2.2 Функциональная взаимосвязь процессов производства и обслуживания в предприятии индустрии гостеприимства

2.3. Выбор композиционно -планировочных решений интерьера подразделений предприятий индустрии гостеприимства.
Список литературы
Приложения

Во введении дается характеристика сервисной деятельности, в частности в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

При выполнении индивидуального задания следует:

- уточняется мощность предприятия и запланированный к выпуску ассортимент продукции. При этом необходимо обращать внимание на то, чтобы ассортимент продукции и ее количество соответствовали типу проектируемого предприятия, пропускной способности его торгового зала и отражали особенности местных условий и спрос контингента питающихся,
- обосновываются формы и методы организации производства. Высокоэффективной формой организации производства кулинарной продукции является перевод предприятий общественного питания на индустриальную основу путем централизации производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции и децентрализации тепловой обработки. В перспективе предусматривается перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности,
- рассчитывается и подбирается технологическое оборудование, необходимое для производства выбранного ассортимента кулинарной продукции. При

расстановке торгово-технологического оборудования необходимо обеспечивать поточность производства.

Параметры проектируемого здания обусловливаются технологическими процессами, размещением оборудования и организацией рабочих мест, условиями освещения, объемно-производственной и цветовой композицией интерьеров помещений, а также номенклатурой строительных изделий, требованиями единой модульной системы, особенностями санитарно – технического и инженерного оборудования, рельефом местности.

Отдельно стоящее здание – наиболее универсальный прием решения предприятия сервиса, пригодный в любой из возможных ситуаций и имеющий ряд преимуществ перед другими приемами: легче решаются процессы приема и хранения продуктов, внутренние организационно - технологические связи помещений, имеется возможность многоцелевого использования предприятия.

Размещение предприятий сервиса в пристройке к зданию иного назначения предусматривается тогда, когда этого требуют архитектурные соображения, а также на промышленных предприятиях или учебных заведениях, где производство сосредоточено в крупных корпусах большой протяженности – в этом случае столовые должны быть приближены к производству.

Часто предприятия сервиса располагают в зданиях иного назначения: гостиницах, вокзалах, театрах, торговых центрах, жилых домах и так далее. Совмещение в одном здании предприятий различного профиля вызывает определенную сложность блокировки цехов, служб, помещений основного предприятия и предприятия общественного питания. Однако в последнее время именно это направление проектирования предприятий сервиса получает наибольшее распространение.

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

Перечень кейсов для проведения промежуточной аттестации по практике

Задание 1. Рассчитать необходимое количество запаса фарфоровой посуды (тарелок) для ресторана на 100 мест. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Задание 2. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, стекла для проведения банкета-фуршета на 40 гостей. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах.

Задание3. Укажите последовательность выполнения заказа:

Получить посуду в сервизной	
Пробить чек на кассовом терминале для получения буфетной продукции	
Заказать блюда на раздаче горячего цеха	
Заказать блюда на раздаче холодного цеха	
Пробить чеки на получение холодных и горячих блюд	

Задание 4. Рассчитать необходимое количество стекла (коньячных, рейнвейных, лафитных рюмок, фужеров и бокалов для шампанского) для ресторана на 65 мест. Нормативные данные необходимого количества посуды на одного участника банкета представлены в справочных материалах

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Демонстрирует в полном объёме способность выявлять проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную по-	5 (отлично)

литику организаций в сфере сервиса Демонстрирует умение осуществлять организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия Демонстрирует способность формировать конкурентные стратегии развития предприятий Умеет выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия Демонстрирует умение осуществлять разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий	
Демонстрирует в целом способность выявлять проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Умеет в целом разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса Демонстрирует умение осуществлять организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия, но испытывает некоторые трудности Демонстрирует способность формировать конкурентные стратегии развития предприятий, но испытывает некоторые трудности Умеет в целом выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия Демонстрирует в целом умение осуществлять разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий	4 (хорошо)
Демонстрирует частичную способность выявлять проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Умеет частично разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса Демонстрирует частичное умение осуществлять организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия Демонстрирует частичную способность формировать конкурентные стратегии развития предприятий Умеет частично выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия Демонстрирует частичное умение осуществлять разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий	3 (удовлетворительно)
Не демонстрирует способность выявлять проблему, разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения Не умеет разрабатывать эффективную стратегию и инновационную политику организаций в сфере сервиса Не демонстрирует умение осуществлять организационную диагностику и проектирование организационной структуры предприятия Не демонстрирует способность формировать конкурентные стратегии развития предприятий	2 (неудовлетворительно)

Не умеет выявлять потребности в изменениях деятельности предприятия Не демонстрирует умение осуществлять разработку и реализацию проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятий	