Образовательное учреждение профсоюзов
высшего образования
«Академия труда и социальных отношений»
Курганский филиал

Кафедра «Социально-культурный сервис и коммуникации»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ И ПОДГОТОВКЕ ОТЧЕТА

ПО НАПРАВЛЕНИЮ 43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО», ПРОФИЛЬ «РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Курган – 2016

Составители:

И.В. Стародумов, к.филол.н., доцент кафедры «Социально-культурный сервис и коммуникации» Курганского филиала ОУП ВО «АТиСО»;

Е.Г. Попова, доцент кафедры «Социально-культурный сервис и коммуникации» Курганского филиала ОУП ВО «АТиСО».

Учебно-ознакомительная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Методические указания учебно-ознакомительной практики подготовлены в соответствии с рабочим учебным планом подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» профиль «Ресторанная деятельность».

Методические указания практики утверждены на заседании кафедры «Социально-культурный сервис и коммуникации», протокол № от « » _____ 201 г.

Заведующий кафедрой _____ Ш.А.Данильченко

(подпись)

Содержание

I. Общие положения. Цели и задачи практики

II. Этапы и содержание практики.

III. Организация практики

3.1. Руководство практикой

3.2. Обязанности студента в период прохождения практики

3.3. Обязанности руководителя практики:

IV. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебно-ознакомительной практики

V. Программное и материально-техническое обеспечение учебно-ознакомительной практики

I Общие положения, цель и задачи практики

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО: Б2.У.1

Учебно-ознакомительная практика студентов является составной частью основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность». Объемы и график прохождения практики установлены Учебным планом подготовки бакалавра по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность». Учебно-ознакомительная практика является завершающим этапом соответствующего года обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического курса.

Выпускник вуза должен обладать не только широкими знаниями теоретического характера, но и навыками их грамотного применения на практике. Учебно-ознакомительная практика предполагает комплексное использование знаний студента по ряду смежных дисциплин.

Задания для прохождения практики формулируются выпускающей кафедрой с учетом освоения перечня профессиональных дисциплин, заинтересованности студента и специализации научного руководителя.

Требования к входным знаниям и умениям студента:

Для успешного прохождения учебной практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения таких дисциплин как «Профессиональная деятельность в сфере сервиса, туризма и гостеприимства». «Сервисная деятельность», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент». «Искусство гостеприимства». Прохождение данной учебной практики является основой для последующего изучения дисциплин базовой части профессионального цикла, а также для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации.

2 Цели и задачи практики

3.1 Цели практики

Целью учебно-ознакомительной практики является формирование и закрепление профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также приобретение организаторских навыков работы, ознакомление с особенностями деятельности предприятий гостиничного сервиса и общественного питания гостиничной сферы, формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся

3.3 Задачи практики

Задачами учебно- ознакомительной практики являются:

- ознакомление с основными методами защиты производственного персонала и населения от возможности последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников в организации гостиничной сферы;
- ознакомление с правилами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, приобретение практических навыков эксплуатации теплового и холодильного оборудования, инвентаря и посуды;
- приобретение практических навыков организации гостиничной деятельности. В процессе практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, направлениями научно-исследовательской работы на предприятии, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, получают навыки организационной деятельности в гостиничном бизнесе.

3. Места проведения учебной практики

— структурные подразделения вуза,

— научно-исследовательские лаборатории и предприятия,

— государственные и муниципальные предприятия сферы ресторанного и гостиничного бизнеса.

4 Требования к результатам учебно – ознакомительной практики:

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3.

5 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате прохождения данной учебной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

б) обще профессиональные (ОПК): способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникативных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объему гостиничного продукта (ОПК-1);

способностью организовать работу исполнителей (ОПК-2);

готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

В результате прохождения данной учебно-ознакомительной практики обучающийся должен:

В указанные сроки студент должен ознакомиться с:

− деятельностью органов законодательной и исполнительной власти в сфере гостиничного и ресторанного дела;

− структурой и предприятиями зауральского рынка туристских услуг (гостиничными предприятиями, ресторанами);

− гостиницами и ресторанами города и области;

− организационной структурой предприятия и основными функциями каждого подразделения, основными должностными обязанностями ведущих специалистов предприятия;

− законодательным и документационным обеспечением деятельности предприятия;

− номенклатурой предлагаемых продуктов и услуг, основными особенностями продукции, отличающими ее от подобной продукции других фирм;

− особенностями учета предприятием ресурсов региона;

− основной терминологией и аббревиатурой, принятой в отрасли

деятельности предприятия;

− правилами ведения деловой переписки.

II Этапы и содержание практики

Учебно-ознакомительная практика студентов направления подготовки «Гостиничное дело», профиля «Ресторанная деятельность» проводится после завершения изучения дисциплин: «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия»» и др.

Прохождение практики включает следующие этапы:

2.1 Ознакомительная часть

— знакомство с целями и задачами организации, на базе которой проводится практика;

— знакомство с деятельностью основных структурных подразделений организации, на базе которой проводится практика;

— изучение каталогов, брошюр и другой документации, раскрывающей особенности ресторанного дела;

— изучение содержания, форм и организации рекламной деятельности данного предприятия;

— знакомство с системой маркетинговых исследований;

— знакомство с информационными системами, используемыми данным предприятием;

— ознакомление с документацией, необходимой при работе с клиентом;

— знакомство с системой работы по приему заказов;

— изучение особенностей работы и пр.

2.2 Практическая часть

— ведение телефонных переговоров с клиентом;

— заполнение основной документации: договора, листа бронирования заказов;

— оформление заявок на заказы, анкет;

— овладение техникой работы с клиентом;

— овладение технологией бронирования заказов;

— практическое применение знаний в области этикета и психологии при общении с сотрудниками предприятия;

— участие в реализации рекламной компании.

2.3 Отчет по практике

Аналитическая часть представляет собой характеристику предприятия, в которой студент проходил практику. Она должна содержать следующую информацию:

— название предприятия, адрес, организационно-правовую форму ресторана, год создания, краткую историческую справку о предприятии;

— описание предоставляемых основных и дополнительных услуг;

— организационная структура предприятия;

— описание основных функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений;

— основные показатели деятельности предприятия;

— анализ структуры продаж в зависимости от каналов сбыта (индивидуальные клиенты, корпоративные клиенты, Интернет и т.п.);

— анализ ценовой стратегии предприятия и используемые виды скидок;

— характеристика маркетинговой деятельности предприятия, в том числе характеристика целевой аудитории, методов анализа целевой аудитории, основных конкурентов, занимаемой доли рынка и т.п.;

— характеристика рекламной деятельности предприятия, методов продвижения товаров и услуг (в приложении привести образцы рекламной продукции);

— характеристика фирменного стиля и корпоративной культуры предприятия;

— описание информационных технологий, используемых на

предприятии;

— описание методов работы с персоналом, системы поощрения и стимулирования труда работников предприятия.

Практическая часть содержит описание деятельности, которой занимался студент во время прохождения практики. Она должна содержать:

— название отдела предприятия, в котором студент проходил практику, должность и должностные обязанности, которые выполнял студент;

— перечень знаний, умений и навыков, которые потребовались студенту для выполнения должностных обязанностей (владение компьютером и другой оргтехникой, знание иностранного языка, умение вести переговоры и т.п.);

— перечень практических навыков, которые приобрел студент в процессе прохождения практики;

— перечень изучаемых дисциплин, которые помогли студенту в успешном прохождении практики;

— указание на трудности, с которыми студент встретился в ходе прохождения практики (нехватка знаний иностранного языка, компьютерных технологий, практических умений; необходимость соблюдать строгую дисциплину и т.п.).

Выводы и рекомендации должны содержать обобщающий материал по результатам прохождения учебной практики. Следует сформулировать:

— оценку деятельности предприятия в целом и того подразделения, где студент проходил практику, с точки зрения эффективности деятельности предприятия, качества товаров и услуг, организации управления и т.п.;

— оценку соответствия уровня работы предприятия современным технологическим процессам;

— недостатки в деятельности предприятия в целом и того подразделения, где студент проходил практику;

— рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия и определению перспектив его развития.

Приложение должно содержать таблицы, графики, схемы и другие иллюстративные материалы о деятельности предприятия, образцы рекламно-информационных материалов, материалы прессы о предприятии и т.п.

2.4 Структура и требования к отчету по учебно-ознакомительной практике

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания учебно-ознакомительной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Структура отчета должна быть четкой и обоснованной. В нем не должно быть противоречий, повторений, устаревших сведений, грубых грамматических и стилистических ошибок. Наименования разделов отчета по тексту и по содержанию должны быть одинаковыми.

Объем отчета – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

Отчет по учебно-теоретической практике должен быть набран на компьютере шрифтом Times New Roman № 14; 1,5 интервалом и правильно оформлен:

- в содержании должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

- разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;

- обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать содержанию.

Отчет брошюруется в папку и представляется в печатном и **электронном** видах.

Отчет по учебно-теоретической практике должен содержать следующие структурные составляющие:

Титульный лист (Приложение 1)

Содержание

Введение (2 - 3 с.) следует отразить значение прохождения практики. В этой части отчета необходимо указать границы сбора информации.

Основная часть (20 - 25 с., разбивается на 2 - 3 параграфа) - изложение материала по разделам в соответствии с заданием. Теоретические и методические подходы к постановке конкретной проблемы. Основная часть является главным информационным элементом отчета. В ней освещаются теоретические аспекты, выбранной студентом темы для выполнения выпускной квалификационной работы. Информация, собранная в период прохождения практики, должна быть достоверной, ясно и последовательно изложенной. Для подтверждения достоверности необходимо в отчете делать ссылки на соответствующие источники. Пример оформления основной части Отчета по учебно-ознакомительной практике представлен в Приложении 2.

В основной части отчета должны быть раскрыты следующие вопросы:

1 Нормативно-правовое регулирование проблемы в соответствии с темой исследования (Зарубежный и отечественный опыт исследования проблемы)

2 Современное состояние гостиничного/ресторанного дела в соответствии с темой исследования

Заключение (2 -3 с.) – необходимо сделать основные выводы по отчету.

Список использованных источников (не менее 15 проработанных источников основной литературы) - Нормативные документы, специальная

литература, результаты исследований и т.п.

Приложения (схемы, рисунки, диаграммы, таблицы)

Глоссарий (не менее 20 понятий)

Структура каждого отчета может уточняться студентом совместно с руководителем.

Во время практики студенты выполняют индивидуальное задание, выдаваемое руководителем практики.

Программой практики при разработке индивидуальных заданий предусматривается соблюдение следующих требований:

- учет уровня теоретической подготовки студента по дисциплинам гуманитарного, социально-экономического цикла, математического и естественнонаучного цикла и профессионального цикла к моменту проведения практики;

- доступность и практическая возможность сбора исходной информации.

По окончании учебно-ознакомительной практики отчет сдается научному руководителю в печатном и **электронном** видах. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы и задания практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

2.5 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые во время прохождения учебно-ознакомительной практики

Учебно-ознакомительная практика бакалавров экономики основана, прежде всего, на самостоятельной работе студентов, которая направляется и контролируется при помощи проведения консультаций с научным руководителем.

В результате ознакомления с представленным научному руководителю отчетом о проведенной студентом работе, может быть дана рекомендация дополнить исследование или аналитические расчеты, уточнить сделанные выводы и т.п.

Во время прохождения практики могут использоваться следующие формы проведения занятий: обзорные лекции, практические занятия в компьютерном классе, в библиотеке, в лабораториях, инструктажи по технике безопасности, экскурсии.

Кроме того, прохождение практики предусматривает широкое использование активных и интерактивных форм: деловых и ролевых игр, разборов конкретных ситуаций, тренингов.

2.6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов при прохождении учебно-ознакомительной практики

Для успешного решения задач практики студент должен руководствоваться настоящими методическими указаниями, обращаться к материалу учебных дисциплин, рекомендуемой литературе, приведенной в разделе IV. Задание на практику выполняется студентом самостоятельно. Текущий контроль хода выполнения задания на практику руководитель практики проверяет в ходе консультаций, график которых утверждается кафедрой и доводится до сведения студентов. Студент должен посещать консультации в обязательном порядке. Задание на практику состоит из совокупности отдельных заданий, выполнение которых обеспечивает достижение задач практики.

При написании отчета по практике, необходимо руководствоваться учебно-методической литературой, монографиями, изданиями периодической печати, материалами научно-практических конференций, интернет-изданиями и другими источниками отечественных и зарубежных авторов, а также действующей редакцией законодательных актов, нормативно-правовых документов, в соответствии с темой исследования. По

Отчету об учебно-теоретической практике судят о глубине теоретической базы бакалаврской работы. Приветствуется использование источников монографического характера и публикаций ведущих российских и зарубежных специализированных журналов, особенно рецензируемых.

В процессе изучения литературных источников очень важно рассмотреть сходство и различия точек зрения разных авторов, дать их анализ и обосновать свою позицию по данному вопросу.

Написание отчета по практике предполагает обзор теоретических подходов к методике исследования, разработку собственной программы исследования, включая обоснование выборочной совокупности, подготовку форм сбора первичной информации (анкеты, аналитические таблицы, формулы и т.п.), а также методику для ее обработки и анализа полученных данных.

Одно из главных требований при написании отчета - наличие конкретных ссылок на актуальные библиографические источники (не менее 10 ссылок)

III Организация учебно-ознакомительной практики

3.1 Руководство практикой

Место прохождения практики студентами обсуждается и утверждается на заседании кафедры, где назначается и ответственный научный руководитель учебной практики.

Продолжительность учебной практики составляет 2 учебных недели и проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

Учебно-методическое руководство учебной практикой ведут преподаватели кафедры, а на базах практики специалисты, имеющие значительный практический стаж работы по данной специальности.

Перед началом практики кафедра проводит собрание студентов, на котором разъясняются цели и задачи практики, порядок ее прохождения, выдаются дневники практики.

В процессе прохождения учебной практики руководители от кафедры осуществляют консультирование студента.

Научный руководитель практики должен за три недели до начала практики получить необходимую документацию, при необходимости установить контакт с руководителями практики на предприятиях и провести необходимую организационную работу по подготовке к практике студентов.

Перед началом практики научный руководитель практики проводит собрание студентов, на котором разъясняет цели и задачи практики, порядок ее прохождения, оформление допуска студентов на предприятие (организацию, учреждение). Он знакомит студентов с программой практики, с требованиями к отчету о практике, порядком его защиты, выдает индивидуальные задания, программу и дневники.

На заключительном этапе практики руководитель практики проверяет отчет студента о прохождении практики, дает соответствующее заключение в дневнике, оценивает отчет, принимает защиту отчета студента в установленные сроки.

3.2 Обязанности студента в период прохождения практики

В период прохождения практики студент обязан:

- соблюдать трудовую дисциплину, правила внутреннего распорядка, требования техники безопасности, действующие в организации;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики, творчески относиться к выполнению порученных заданий;
- принимать участие в производственных совещаниях и экономических учебах;
- в течение 2-3 последних рабочих дней практики подготовить отчет по итогам практики с анализом проделанной работы, собственными выводами и предложениями;
- отчет по практике предоставить на утверждение руководителю базы практики до окончания практики;

- по окончании практики в трехдневный срок сдать на кафедру отчет и дневник прохождения практики.

Отчет должен быть защищен в установленные кафедрой сроки.

Оценка практики приравнивается к оценке теоретического обучения и учитывается при подведении итогов общей успеваемости. Студенты имеют право по всем вопросам, возникающим в процессе практики, обращаться к руководителям практики, вносить свои предложения на кафедру по совершенствованию организации практики.

В случае уважительной причины не прохождения практики студенты направляются учебным заведением на практику вторично, в свободное от учебы время.

3.3. Обязанности руководителя практики:

- Своевременно выдать индивидуальное задание студенту для прохождения учебной практики.
- Регулярно проводить консультации по выполнению отдельных этапов и заданий практики.
- Контролировать правильность выполнения заданий практики и написания отчета.
- Своевременно проверить и отрецензировать отчет по практике, провести консультацию с целью подготовки студента к защите отчета.
- Своевременно написать характеристику на деятельность студента во время прохождения практики.

.

3.4 Аттестация по итогам практики

По итогам учебно-ознакомительной практики студент представляет руководителю отчетную документацию:

- дневник;

- отчет, состоящий из разделов, соответствующих календарному плану прохождения практики (в печатном и электронном вариантах).

Аттестация по итогам учебно-теоретической практики проводится в виде дифференцированного зачета на основе составления и защиты отчета.

Отчет по практике следует оформлять в соответствии с требованиями методических указаний по оформлению письменных работ Курганского филиала ОУП ВО «АТ и СО».

Аттестация по итогам практики осуществляется на кафедре социально-культурный сервис и коммуникации при наличии полного комплекта указанных документов, проходит в форме защиты отчета. На основе оценки полноты решения студентом задач практики, отзыва руководителей от кафедры об уровне знаний и квалификации студента выставляется дифференцированная оценка.

При оценке итогов работы студента на практике также учитывается качество ответов на вопросы в ходе защиты отчета.

Критерии дифференцированной оценки по итогам учебно-ознакомительной практики:

- оценка «отлично» – выставляется студенту, если он обладает полностью сформированными компетенциями (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3), своевременно, в установленные сроки, представил на кафедру оформленные в соответствии с требованиями отзыв руководителя, дневник по практике, отчет о прохождении практики; изложил в отчете в полном объеме вопросы по всем разделам практики; во время защиты отчета правильно ответил на все вопросы руководителя практики от вуза;

- оценка «хорошо» – выставляется студенту, если он обладает полностью сформированными компетенциями (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3), своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, отчет о прохождении практики; в отчете в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; но получил незначительные замечания по оформлению отчетных документов по

практике или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от вуза;

- оценка «удовлетворительно» – выставляется студенту, если он обладает в основном сформированными компетенциями (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3), своевременно в установленные сроки представил на кафедру отзыв, дневник, но получил существенные замечания по оформлению отчетных документов по практике или в отчете не в полном объеме осветил вопросы по разделам практики; или во время защиты отчета ответил не на все вопросы руководителя практики от вуза;

- оценка «неудовлетворительно» – выставляется студенту, если он обладает частично сформированными компетенциями (ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3), не выполнил программу практики или ответил неверно на вопросы руководителя практики при защите отчета.

Зарегистрированные и защищённые дневники и отчёты хранятся на кафедре в течение трёх лет в соответствии с номенклатурой дел.

IV Учебно-методическое и информационное обеспечение учебно-ознакомительной практики

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики бакалавра гостиничного дела включает в себя учебники и монографии, научные статьи в специализированных периодических изданиях, а также информацию специализированных сайтов по гостиничному и ресторанному делу, официальных сайтов компаний, банков, страховых организаций и т.п.

Рекомендуемая литература:

I Нормативно-правовые документы

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Международные гостиничные правила. Одобрены Советом Международной гостиничной ассоциации 2 ноября 1981г. Катманду, Непал. //http://www.kapitan.ru/infoprof/infoprof.html;
3. Распоряжение Правительства РФ от 15.07.2005 № 1004-р «О системе классификации гостиниц и других средств размещения»;
4. Приказ Федерального агентства по туризму РФ от 21.07.2005 № 86 «Об утверждении Системы классификации гостиниц и других средств размещения»;
5. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации в ред. Постановления Правительства РФ от 02.10.1999 № 1104 (с изменениями и дополнениями);
6. Постановление от 15.09.2000 № 693 «О внесении изменений и дополнений в правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»;
7. Постановление от 26.11.2001 № 82 «О создании и государственной регистрации Системы добровольной сертификации услуг гостиниц и других средств размещения на категорию»;
8. Постановление Госстандарта РФ от 05.08.1997 №17 «О принятии и введении в действие правил сертификации»;
9. ГОСТ Р – 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
10. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
11. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (с изменениями и доп.);
12. Постановление Правительства РФ от 13.04.93 № 332 «Правила

производства и реализации продукции общественного питания», утвержденных;

13. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. (с изменениями и доп.);

14. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и доп.);

15. Федеральный закон от 27.12.2012 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

16. Федеральный Закон от 22.11.1995 №171 «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»;

17. Основные ГОСТы, санитарные и строительные правила и нормы в сфере ресторанного сервиса:

- ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания общие требования»;
- ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»;
- ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».

объектов административно-территориального деления.

III Научно-методическая литература

Основная литература:

1. Семенихин В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании [Текст]. - М.: Синергия, 2012.- 608 с.
2. Хмырова С.В. Ресторанный маркетинг [Текст]: учеб. пособие. - М.: ЮНИТИ, 2013.- 255 с.
3. Милл Р.К. Управление рестораном [Текст]: учебник. - 3-е изд. - М.: ЮНИТИ, 2012.- 535 с.

Дополнительная литература:

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учеб. пособие / И.С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - М.: КноРус, 2014.- 168 с.
2. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб.пособие. – М.: КНОРУС, 2013.- 416 с.
3. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом : учеб. пособие. - СПб.: Интермедия, 2013.- 272 с.
4. Организация ресторанного бизнеса: Учеб.пособие/ Ю.В.Жилкова, З.В.Макаренко и др. – СПб.: Троицкий мост, 2014.- 192 с.
5. Саак А.Э., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства: Учеб.пособие.- СПб.: Питер, 2012.- 432 с.
6. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014. – 248 с.

V Программное и материально-техническое обеспечение учебно-теоретической практики

В ходе подготовки отчетов по учебно-теоретической практике студентами может применятся программное обеспечение Microsoft Word, Excel.

Необходимая учебная и научная литература для прохождения учебно-теоретической практики имеется на абонементе и в читальном зале библиотеки Курганского филиала ОУП ВО «АТиСО».

ВУЗ оснащен компьютерными классами с выходом в Интернет, а также имеется возможность свободного подключения к публичной точке доступа Wi-Fi. Для проведения защиты отчетов о прохождении учебно-ознакомительной практики используются учебные классы, оснащенные стационарным оборудованием для презентаций и интерактивными досками.

Приложение 1

Образовательное учреждение профсоюзов
высшего образования
«Академия труда и социальных отношений»
Курганский филиал

Заочный факультет (студенты очной формы обучения указывают Социально-экономический факультет)

Кафедра «Социально-культурный сервис и коммуникации

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНО-ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ

на тему: «Этапы приема и оформления заказа. Правила работы с подносом»

Студент _____ ФИО /_____/
подпись

Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность»

Научный руководитель ФИО /_____/
подпись

Руководитель практики
от филиала ФИО /_____/
подпись

Оценка _____

Курган – 2016