

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Специальность/направление подготовки: **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Специализация/направленность(профиль): **Управление ресторанным бизнесом**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1. Цели:

Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на практике.
 Приобретение профессиональных навыков и компетенций, необходимых для работы в сфере управления ресторанным бизнесом.
 Изучение специфики работы различных ресторанных предприятий и их структурных подразделений.
 Освоение методов анализа и оценки эффективности работы ресторанов и других объектов общественного питания.
 Развитие навыков самостоятельного решения практических задач в области управления ресторанным бизнесом, в том числе в условиях неопределенности и риска.
 Формирование умений работать в команде, эффективно взаимодействовать с коллегами и клиентами.
 Сбор и анализ материалов для подготовки выпускной квалификационной работы и научно-исследовательской работы по профилю “Управление ресторанным бизнесом”.

1.2. Задачи:

Изучение организационно-правовых основ деятельности ресторанный предприятия.
 Ознакомление с основными направлениями деятельности предприятия, его структурой и функциями подразделений.
 Анализ и оценка эффективности использования ресурсов предприятия (материальных, финансовых, трудовых).
 Изучение системы управления качеством продукции и услуг на предприятии.
 Изучение и анализ процесса обслуживания клиентов, оценка уровня удовлетворенности потребителей.
 Исследование конкурентной среды и определение позиции предприятия на рынке услуг общественного питания.
 Участие в разработке и реализации мероприятий по повышению эффективности работы предприятия.
 Сбор, систематизация и анализ данных для выполнения выпускной квалификационной и научно-исследовательской работ.
 Формирование навыков самостоятельного проведения научных исследований и анализа их результатов.
 Развитие коммуникативных навыков, умения работать в команде и принимать решения в условиях неопределенности.

2. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПКС-1 : Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1 : Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3 : Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

ПКС-2 : Способен определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания, выявлять проблемы в системе их контроля и определять уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов); организовывать контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания, распорядка и дисциплины, и исполнением персоналом принятых решений

ПКС-2.1 : Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания

ПКС-2.2 : Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-2.3 : Владеет методикой создания системы контроля бизнес-процессов на предприятиях питания

3. КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ПРАКТИКИ

| Код занятия | Темы, планируемые результаты их освоения | Семестр | Часов | Прак. подг. |
|-------------|---|---------|-------|-------------|
| 1.1 | <p>Работа с учебной литературой, изучение нормативно-правовой базы по теме, подготовки отчета.</p> <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанный предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> | 9 | 2 | 2 |

| | | | | |
|-----|--|---|----|----|
| | <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований. /СПП/</p> | | | |
| 1.2 | <p>Составление плана практики по установленной форме; знакомство с предприятием, его подразделениями, применяемым оборудованием и производимой продукцией (оказываемыми услугами); знакомство с руководителями практики от предприятия и персоналом подразделений; прохождение всех видов инструктажей, изучение инструкции по охране труда и противопожарной безопасности; изучение должностных и специальных обязанностей, при необходимости осуществление подготовки на допуск к самостоятельной работе в качестве практиканта.</p> <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанного предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным</p> | 9 | 20 | 20 |

| | | | | |
|-----|---|---|-----|-----|
| | <p>предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/Ср/</p> | | | |
| 1.1 | <p>В основной период практики, студенты выполняют задачи, определенные рабочей программой (Изучение работы предприятия, сбор данных для ВКР), и ежедневно ведут дневник практики по установленной форме.</p> <p>1. Дневник регулярно ведется в течение всей практики. Руководители практики просматривают дневник не реже одного раза в неделю и заверяет своей подписью записи студента.</p> <p>2. Получив дневник, студент заполняет обложку и разделы «Общие сведения».</p> <p>3. В конце практики студент составляет список всех материалов, собранных во время практики, и дает краткое заключение по итогам практики.</p> <p>4. Руководитель практики от организации и руководитель от кафедры записывают в дневнике характеристику студента.</p> <p>5. В дневник записывается оценка практики руководителем от организации. Содержание и оформление отчета по практике.</p> <p>Отчет по практике является документом, подлежащим учету и хранению на кафедре.</p> <p>Оформляется лично студентом, проходившим практику в соответствии с требованиями ЛНА университета.</p> <p>Содержательная часть отчета отражает способности студента к сбору, обработке и отображению полученной информации, а оформительская – указывает на уровень культуры специалиста с высшим образованием.</p> <p>Отчет должен состоять из текстового и графического материалов. Текстовые материалы собираются в необходимой последовательности, листы нумеруются, скрепляются и помещаются в папку из прозрачного пластика. Обязательными структурными элементами отчета являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лист задания на выполнение практики; - содержание (с указанием структурных элементов и соответствующих страниц); - введение (краткое введение в содержание отчета: название практики, дату фактического прохождения практики); - основная часть отчета (в соответствии с содержанием практики); - заключение (краткий анализ и выводы о достижении стоящих целей); - список использованных или изученных источников информации; - приложение (при наличии); - отзыв руководителя практики от предприятия, заверенный печатью предприятия. <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанный предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном;</p> | 9 | 396 | 396 |


| | | | | |
|-----|---|---|-----|-----|
| | <p>работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/Ср/</p> | | | |
| 1.1 | <p>Студенты представляют отчет и отзыв руководителю практики от кафедры, подготовленные в соответствии с заданием, докладывают о выполнении программы практики на защите отчета по практике. Основанием для допуска студента к аттестации являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменный отчет, оформленный в соответствии с требованиями; - дневник практики, оформленный в установленном порядке; - заверенный подписью положительный отзыв руководителя практики от предприятия; - наличие у студента зачетной книжки в день защиты. <p>При принятии решения об оценке прохождения практики может учитываться мнение руководителей практики от предприятий (организаций), где студенты проходили практику. В завершающий период практики студенты формируют и оформляют отчетные материалы, представляют их руководителю практики от предприятия и готовятся к аттестации. Руководитель практики от предприятия проверяет полноту и качество отработки материалов, представленных студентом в отчете по практике, оформляет и заверяет печатью предприятия отзыв на студента.</p> <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом; особенности организации работы различных подразделений ресторанный предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/Ср/</p> | 9 | 158 | 158 |
| 1.1 | <p>Зачет с оценкой</p> <p>Знать: основные принципы и методы управления ресторанным бизнесом;</p> | 9 | 0 | 0 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | <p>особенности организации работы различных подразделений ресторанного предприятия; методы анализа и оценки экономической эффективности деятельности ресторана; основы маркетинга и продвижения услуг в сфере общественного питания; принципы формирования меню, разработки новых блюд и напитков; требования к качеству и безопасности продукции и услуг общественного питания; правила составления бизнес-планов, планирования и контроля деятельности ресторана; нормы и правила охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты на предприятиях общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать и оценивать эффективность работы ресторанных предприятий; разрабатывать и внедрять мероприятия по улучшению качества услуг и повышению экономической эффективности деятельности ресторанов; работать с информационными системами и базами данных, используемыми в ресторанном бизнесе; планировать и организовывать работу персонала ресторана; осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях общественного питания; проводить маркетинговые исследования рынка услуг общественного питания, определять позиции конкурентов и разрабатывать стратегию развития ресторана; организовывать процесс обслуживания клиентов, обеспечивать высокий уровень удовлетворенности посетителей; применять современные технологии и методы управления в ресторанном бизнесе.</p> <p>Владеть: самостоятельного планирования и проведения научных исследований в области управления ресторанным бизнесом; анализа и интерпретации полученных данных, формулирования выводов и предложений; разработки и реализации проектов по совершенствованию системы управления рестораном; работы с нормативно-правовыми актами, регулирующими деятельность предприятий общественного питания; принятия управленческих решений в условиях неопределённости и риска; использования современных информационных технологий для решения задач управления ресторанным предприятием; организации и координации работы коллектива, налаживания деловых контактов и ведения переговоров; оценки качества и безопасности предоставляемых услуг, контроля соблюдения санитарных норм и требований.</p> <p>/ЗаО/</p> | | |
|--|--|--|--|

4. ФОРМА КОНТРОЛЯ

Отчет по практике
Дневник практики

Разработчик программы Пономарева Лилия Фаясовна



И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.

