

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

2018 г.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Сервис
Учебный план	v4303012-18-13ТИС.plx по направлению Сервис: профиль Сервис на предприятиях питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очно-заочная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ
Часов по учебному плану	108
в том числе:	
аудиторные занятия	0
самостоятельная работа	88

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя	17 1/6		
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
КСР	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	88	88	88	88
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Лазарева Н.В. 

к.б.н., доцент, Чимониша И.В. 

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. 

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. 

Рабочая программа дисциплины

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 1

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015г. №1169)

составлена на основании учебного плана:

по направлению Сервис:

профиль Сервис на предприятиях питания

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2018 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 28.08.2018 № 1

Срок действия программы: 2018-2020 уч.г.

Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Заведующий выпускающей кафедрой

Жидков В.Е.  21 августа 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
СервисПротокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
СервисПротокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
СервисПротокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
СервисПротокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель учебной практики – развитие у студента общекультурных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.
1.2	Задачи учебной практики: - ознакомление с учредительными документами и нормативными материалами, регламентирующими деятельность предприятий питания;
1.3	- изучение особенностей и основных направлений деятельности предприятия;
1.4	- изучение организационной структуры и взаимодействия подразделений;
1.5	- ознакомление с работой основных категорий работников предприятия и получение начальных навыков и представлений об их работе, включая изучение их должностных инструкций;
1.6	- закрепление и углубление полученных студентом в университете теоретических знаний.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Экономика
2.1.2	Введение в профессию
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Сервисология
2.2.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2
2.2.3	Сервисная деятельность
2.2.4	Основы индустрии гостеприимства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
ПК-4: готовность к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	общие, но не структурированные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

Уровень 3	сформированные системные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	частично освоенные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	сформированные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	частично освоенные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	сформированные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
ПК-9: способность выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- главные особенности функционирования организаций сервиса;
3.1.2	- основные подходы к пониманию и описанию поведения работника сферы сервиса питания и потребителя в процессе сервисной деятельности;
3.1.3	- основы теории организации обслуживания.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- оценить деятельность объекта исследования организаций сервиса;
3.2.2	- обобщать информацию и проводить ее анализ на предмет получения необходимых данных;
3.2.3	- выявить основные направления деятельности организаций сервиса на основе анализа информации по объекту исследования.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками сбора, обработки и анализа информации по объекту исследования;
3.3.2	- первичными навыками проведения исследования организаций сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						

1.1	Организационное собрание с руководителем практики от образовательной организации /Ср/	2	2		Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
1.2	Инструктаж по технике безопасности на предприятии /Ср/	2	2		Л1.1 Л1.2Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
1.3	Знакомство с предприятием /Ср/	2	4	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
Раздел 2. Исследовательский этап							
2.1	Изучение организационной структуры предприятия /Ср/	2	6	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	
2.2	Изучение видов деятельности предприятия /Ср/	2	6	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	
2.3	Выполнение индивидуального задания /Ср/	2	36	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	0	
2.4	Сбор фактического и литературного материала /Ср/	2	10	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
Раздел 3. Аналитический этап							
3.1	Обработка и систематизация фактического и литературного материала /Ср/	2	10	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.2Л3.1 Э1 Э2	0	
3.2	Подготовка отчета по практике /Ср/	2	10	ПК-3 ПК-4 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
3.3	Защита практики у руководителя практики от кафедры /Ср/	2	2		Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений и навыков могут включать в себя следующие вопросы:

1. Общие сведения об организации: ее краткая характеристика и виды деятельности.
2. Какие виды инструктажей по технике безопасности проводятся в организации?
3. Назовите законодательные и нормативные документы, регламентирующие деятельность организации.
4. Назовите общую структуру организации, основные функции и задачи, решаемые организацией.
5. Какие процессы оказания сервисных услуг реализуются в организации?
6. Каким образом осуществляется взаимодействие между отделами, службами внутри организации?
7. Какие цели практики были поставлены перед обучающимся и как они выполнены в период прохождения практики?
8. Какие задания были выполнены студентом за время прохождения практики, какие результаты получены?
9. Какие навыки и практические умения приобрел обучающийся в период прохождения практики?
10. Какой организационно-управленческий опыт приобрел обучающийся в период практики?

5.2. Темы письменных работ

Примеры индивидуального задания:

1. Анализ существующего процесса оказания услуг на предприятии; установление достоинств и недостатков действующего процесса; предложение необходимого варианта процесса сервиса.
2. Предоставление услуги потребителю в том числе с учетом социальной политики государства; анализ предоставляемых услуг; заключение о эффективности предоставляемых сервисных услуг.
3. Участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей; установление достоинств и недостатков действующего процесса; предложения для улучшения работы в контактной зоне.
4. Участие в исследованиях потребительского спроса; мониторинг потребностей; заключение об наиболее востребованных

сервисных услугах на предприятии. 5. Участие в исследованиях психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и социально-демографических факторов; составление заключения, полученного в ходе исследования. 6. Изучение должностных инструкций работников предприятий сервиса; анализ соответствия выполняемых должностных инструкций. 7. Изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности, выполнить сравнительный анализ российского опыта и зарубежного в области сервиса. 8. Выполнение должностных инструкций работника, согласно назначенной работы руководителем практики от организации; анализ уровня выполнения должностных инструкций.
5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов по практике прилагается
5.4. Перечень видов оценочных средств
Дневник прохождения практики. Отзыв руководителя с предприятия о прохождении практики. Отчет по практике.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Щеглов А. Ф.	Экономика: Учебно-методическое пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2017	http://www.iprbookshop.ru/65881.html
Л1.2	Резник Г. А., Маскаева А. И.	Сервисная деятельность: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=967867

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кикоть В. Я., Аминов И. И., Гришин А. А., Кикоть В. Я.	Профессиональная этика и служебный этикет: Учебник	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/15449.html
Л2.2	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л2.3	Еременко В. Д., Остапенко В. С.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2016	http://www.iprbookshop.ru/49600.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Щеглов, А. Ф. Экономика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. Ф. Щеглов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский государственный университет правосудия, 2017. — 184 с.
Э2	Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа: http://www.consultant.ru
---------	--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
---	--

- | | |
|-----|--|
| 7.1 | - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON). |
| 7.2 | - Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet). |

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
---	--

Сквозная программа практики. Уровень – бакалавриат. Направление подготовки 43.03.01 «Сервис» / Сост. Н.В. Лазарева, И.В. Чимонина 2018. – электронная версия
--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

2018 г.

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Сервис
Учебный план	v4303012-18-13ТИС.plx по направлению Сервис: профиль Сервис на предприятиях питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очно-заочная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ

Часов по учебному плану	108
в том числе:	
аудиторные занятия	0
самостоятельная работа	88

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	Неделя	17 1/6		
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд
КСР	20	20	20	20
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	88	88	88	88
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Лазарева Н.В. 

к.б.н., доцент, Чимоница И.В. 

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. 

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. 

Рабочая программа дисциплины

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности 2

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015г. №1169)

составлена на основании учебного плана:

по направлению Сервис:

профиль Сервис на предприятиях питания

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2018 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 28.08.2018 № 1

Срок действия программы: 2018-2020 уч.г.

Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Заведующий выпускающей кафедрой

Жидков В.Е.  26 августа 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель учебной практики – развитие у студента общекультурных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение практических навыков, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.
1.2	Задачи учебной практики: - ознакомление с учредительными документами и нормативными материалами, регламентирующими деятельность предприятий питания;
1.3	- изучение особенностей и основных направлений деятельности предприятия;
1.4	- изучение организационной структуры и взаимодействия подразделений;
1.5	- ознакомление с работой основных категорий работников предприятия и получение начальных навыков и представлений об их работе, включая изучение их должностных инструкций;
1.6	- закрепление и углубление полученных студентом в университете теоретических знаний.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Маркетинг в сервисе
2.1.2	Сервисология
2.1.3	Региональная стратегия развития сервиса
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Санитария и гигиена на предприятиях питания
2.2.2	Сервисная деятельность
2.2.3	Основы индустрии гостеприимства
2.2.4	Основы предпринимательской деятельности
2.2.5	Психология и этика делового общения

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-3: готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
ПК-8: способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
Уровень 2	общие, но структурированные знания диверсификации сервисной деятельности в соответствии с

Уровень 2	частично освоенные навыки работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Уровень 3	сформированные навыки работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- главные особенности функционирования организаций сервиса;
3.1.2	- основные подходы к пониманию и описанию поведения работника сферы сервиса питания и потребителя в процессе сервисной деятельности;
3.1.3	- основы теории организации обслуживания.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- оценить деятельность объекта исследования организаций сервиса;
3.2.2	- обобщать информацию и проводить ее анализ на предмет получения необходимых данных;
3.2.3	- выявить основные направления деятельности организаций сервиса на основе анализа информации по объекту исследования.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками сбора, обработки и анализа информации по объекту исследования;
3.3.2	- первичными навыками проведения исследования организаций сервиса.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте факт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Организационное собрание с руководителем практики от образовательной организации /Ср/	4	2		Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
1.2	Инструктаж по технике безопасности на предприятии /Ср/	4	2		Л1.1 Л1.2Л2.4Л3.1 Э1 Э2	0	
1.3	Знакомство с предприятием /Ср/	4	4	ПК-3	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Исследовательский этап						
2.1	Изучение общих сведений о предприятии /Ср/	4	8	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ОК-4	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
2.2	Изучение производственной деятельности предприятия /Ср/	4	10	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ОК-4	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
2.3	Изучение технологии обслуживания в предприятии /Ср/	4	10			0	
2.4	Выполнение индивидуального задания /Ср/	4	20	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ОК-4	Л1.1 Л1.2Л2.1Л3.1 Э1 Э2	0	
2.5	Сбор фактического и литературного материала /Ср/	4	10	ПК-3 ПК-8 ПК-9 ОК-4	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 3. Аналитический этап						
3.1	Обработка и систематизация фактического и литературного материала /Ср/	4	10	ПК-3 ПК-8 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
3.2	Подготовка отчета по практике /Ср/	4	10	ПК-3 ПК-9	Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	

3.3	Защита практики у руководителя практики от кафедры /Ср/	4	2		Л1.1 Л1.2Л3.1 Э1 Э2	0	
-----	---	---	---	--	------------------------	---	--

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Типовые контрольные задания для оценки знаний, умений и навыков могут включать в себя следующие вопросы:

1. Общие сведения об организации: ее краткая характеристика и виды деятельности.
2. Какие виды инструктажей по технике безопасности проводятся в организации?
3. Назовите законодательные и нормативные документы, регламентирующие деятельность организации.
4. Назовите общую структуру организации, основные функции и задачи, решаемые организацией.
5. Какие процессы оказания сервисных услуг реализуются в организации?
6. Каким образом осуществляется взаимодействие между отделами, службами внутри организации?
7. Какие цели практики были поставлены перед обучающимся и как они выполнены в период прохождения практики?
8. Какие задания были выполнены студентом за время прохождения практики, какие результаты получены?
9. Какие навыки и практические умения приобрел обучающийся в период прохождения практики?
10. Какой организационно-управленческий опыт приобрел обучающийся в период практики?

5.2. Темы письменных работ

Индивидуальное задание по учебной практике должно, как правило, включать следующие основные разделы:

1. Анализ и описание исследуемого предприятия.
2. Выбор (разработка) и обоснование методов решения поставленных конкретных задач.
3. Рекомендации по повышению эффективности функционирования исследуемого предприятия.

Изложенные требования носят лишь ориентировочный характер. Допускаются отклонения в содержании задания, как в теоретическую, так и в практическую сторону.

Примеры индивидуального задания:

1. Анализ существующего процесса оказания услуг на предприятии; установление достоинств и недостатков действующего процесса; предложение необходимого варианта процесса сервиса.
2. Предоставление услуги потребителю в том числе с учетом социальной политики государства; анализ предоставляемых услуг; заключение о эффективности предоставляемых сервисных услуг.
3. Участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей; установление достоинств и недостатков действующего процесса; предложения для улучшения работы в контактной зоне.
4. Участие в исследованиях потребительского спроса; мониторинг потребностей; заключение об наиболее востребованных сервисных услугах на предприятии.
5. Участие в исследованиях психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и социально-демографических факторов; составление заключения, полученного в ходе исследования.
6. Изучение должностных инструкций работников предприятий сервиса; анализ соответствия выполняемых должностных инструкций.
7. Изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности, выполнить сравнительный анализ российского опыта и зарубежного в области сервиса.
8. Выполнение должностных инструкций работника, согласно назначенной работы руководителем практики от организации; анализ уровня выполнения должностных инструкций.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по практике прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Дневник прохождения практики.

Отзыв руководителя с предприятия о прохождении практики.

Отчет по практике.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Щеглов А. Ф.	Экономика: Учебно-методическое пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2017	http://www.iprbookshop.ru/65881.html

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.2	Резник Г. А., Маскаева А. И.	Сервисная деятельность: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=967867

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Кикоть В. Я., Аминов И. И., Гришин А. А., Кикоть В. Я.	Профессиональная этика и служебный этикет: Учебник	Москва: ЮНИТИ- ДАНА, 2012	http://www.iprbookshop.ru/15449.html
Л2.2	Гурова Т. И., Фомина Т. Т.	Маркетинг в сервисе: Учебное пособие	Москва: Московский городской педагогический университет, 2013	http://www.iprbookshop.ru/26518.html
Л2.3	Главчева С. И., Чередниченко Л. Е.	Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие	Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011	http://www.iprbookshop.ru/44975.html
Л2.4	Еременко В. Д., Остапенко В. С.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Москва: Российский государственный университет правосудия, 2016	http://www.iprbookshop.ru/49600.html

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод.	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Щеглов, А. Ф. Экономика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. Ф. Щеглов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский государственный университет правосудия, 2017. — 184 с.
Э2	Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа: http://www.consultant.ru
---------	--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON).
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Сквозная программа практики. Уровень – бакалавриат. Направление подготовки 43.03.01 «Сервис» / Сост. Н.В. Лазарева, И.В. Чимонина 2018. – электронная версия

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ**



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

2018 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
Практика по получению профессиональных умений и
опыта профессиональной деятельности
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Сервис
Учебный план	v4303012-18-13ТИС.plx по направлению Сервис: профиль Сервис на предприятиях питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очно-заочная
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ
Часов по учебному плану	108
в том числе:	
аудиторные занятия	0
самостоятельная работа	106

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	18			
Неделя	уп	рпд	уп	рпд
КСР	1	1	1	1
Иная контактная	1	1	1	1
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	106	106	106	106
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Лазарева Н.В. 

к.б.н., доцент, Чимонина И.В. 

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. 

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. 

Рабочая программа дисциплины

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015г. №1169)

составлена на основании учебного плана:

по направлению Сервис:

профиль Сервис на предприятиях питания

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2018 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 28.08.2018 № 1

Срок действия программы: 2016-2020 уч.г.

Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е

Заведующий выпускающей кафедрой

Жидков В.Е.  20 августа 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Жидков В.Е

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель производственной практики – формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, а также приобретение практических навыков самостоятельной работы в основных функциональных подразделениях предприятий питания, и изучение их работы в области научной и профессиональной деятельности.
1.2	Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: закрепление и углубление полученных теоретических знаний и практических умений и навыков по формированию профессиональных компетенций ПК-1, ПК-3, ПК-10, ПК-11.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.1.2	Основы функционирования систем сервиса
2.1.3	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.1.4	Бухгалтерский учёт
2.1.5	Маркетинг в сервисе
2.1.6	Экология
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Менеджмент в сервисе
2.2.2	Организация производства на предприятиях сервиса
2.2.3	Основы ресторанного дела
2.2.4	Технологические процессы в сервисе
2.2.5	Технология продукции общественного питания
2.2.6	Проектирование услуг на предприятиях сервиса

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-1: готовность к организации контактной зоны предприятия сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 3	сформированные системные знания организации контактной зоны предприятия сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 3	сформированные умения организации контактной зоны предприятия сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки организации контактной зоны предприятия сервиса
Уровень 3	сформированные навыки организации контактной зоны предприятия сервиса

ПК-3: готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

Уровень 3	сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

ПК-10: готовность к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
Уровень 3	сформированные системные знания проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения проводить экспертизу и (или) диагностику объектов сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения проводить экспертизу и (или) диагностику объектов сервиса
Уровень 3	сформированные умения проводить экспертизу и (или) диагностику объектов сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса
Уровень 3	сформированные навыки проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

ПК-11: готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса

Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уровень 3	сформированные системные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 3	сформированные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 3	сформированные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	- особенности организации контактной зоны предприятий сервиса;
3.1.2	- источники научно-технической информации, особенности отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.1.3	- технологию проведения экспертизы (или) диагностики объектов сервиса в соответствии с профилем предприятия – базы производственной практики;
3.1.4	- содержание и особенности работы в контактной зоне с потребителем, консультирования, согласования вида, формы и объема процесса сервиса предприятия питания.
3.2	Уметь:
3.2.1	- правильно наладить работу в контактной зоне с потребителем в соответствии с профилем предприятия;

3.2.2	- вычленив значимую научно-техническую информацию об особенностях отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.2.3	- применять методы проведения экспертизы (или) диагностики объектов сервиса в соответствии с профилем предприятия – базы производственной практики;
3.2.4	- определять стратегию потребительского спроса, обновления ассортимента товаров и услуг на основе чего правильно наладить работу в контактной зоне с потребителем, проводить консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса.
3.3	Владеть:
3.3.1	- навыками грамотного применения знаний об организации работы в контактной зоне предприятия сервиса;
3.3.2	- навыками анализа и обработки научно-технической информации об особенностях отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.3.3	- навыками проведения экспертизы (или) диагностики объектов сервиса в соответствии с профилем предприятия – базы производственной практики;
3.3.4	- навыками грамотного применения знаний о работе в контактной зоне с потребителем в процессе консультирования и согласования вида, формы и объема процесса сервиса в соответствии с профилем предприятия.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						
1.1	Собрание с руководителем практики от института /Ср/	6	2		Л3.1	0	
1.2	Ознакомительная экскурсия по организации и консультация по прохождению производственной практики на предприятии /Ср/	6	4		Л3.1	0	
	Раздел 2. Аналитический этап						
2.1	Изучение общей характеристики предприятия (история и характеристика предприятия, его название, класс, форма собственности, организационная и управленческая структура) /Ср/	6	12	ПК-3 ПК-10	Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.4Л3.1 Э1 Э2	0	
2.2	Изучение нормативной документации предприятия (численность работающих, их должностные инструкции и функции подразделений, цехов предприятия, экологическая безопасность и охрана труда на предприятии.) /Ср/	6	12	ПК-3 ПК-10 ПК-11	Л1.3 Л1.4Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5Л3.1 Э1 Э2	0	
2.3	Проведение анализа особенностей и видов сервисной деятельности предприятия, а также уровня специализации и универсализации предприятия /Ср/	6	12	ПК-3 ПК-10 ПК-11	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.6Л3.1 Э3 Э4	0	
2.4	Выполнение индивидуального задания /Ср/	6	40	ПК-1 ПК-3 ПК-10 ПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
2.5	Сбор практического и литературного материала, наблюдение приобретения профессиональных навыков /Ср/	6	12	ПК-3 ПК-10 ПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4	0	
	Раздел 3. Заключительный этап						

3.1	Обработка и систематизация практического и литературного материала, наблюдение приобретения профессиональных навыков, этап подготовки отчета по практике /Ср/	6	12	ПК-1 ПК-3 ПК-10	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э3	0	
3.2	Защита отчета по производственной практике /ИКР/	6	1	ПК-3 ПК-11	Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для защиты отчета:

1. Какая организационно-правовая форма собственности предприятия.
2. Перечислите основные направления деятельности предприятия.
3. Охарактеризуйте предоставляемые услуги на предприятие.
4. В чем заключается работа контактной зоны предприятия?
5. Представьте сведения об ассортименте предоставляемых услуг.
6. Перечислите применяемые технологии сервиса и оборудования на предприятии.
7. Каким образом осуществляется взаимодействие между отделами, службами внутри организации?
8. Какие цели практики были поставлены перед обучающимся и как они выполнены в период прохождения практики?
9. Какие задания были выполнены студентом за время прохождения практики, какие результаты получены?
10. Какие навыки и практические умения приобрел обучающийся в период прохождения практики?

5.2. Темы письменных работ

Программа практики предусматривает выполнение следующих индивидуальных заданий, отраженных в отчете по практике:

- 1) ознакомиться с основными принципами государственного регулирования и требованиями, предъявляемыми к предприятиям питания различных типов и классов;
- 2) изучить характеристики, назначение и оснащение помещений предприятия питания, подобрать новое оборудование;
- 3) принять участие в организации обслуживания клиентов:
 - встреча посетителей и размещение их в зале;
 - принятие и оформление заказа, подача блюд в соответствии с правилами, произвести расчет;
 - подбор посуды и сервировка стола в зависимости от вида обслуживания;
- 4) изучить и проанализировать отчетность предприятия, отражающую основные технико-экономические и финансовые показатели сервисной деятельности;
- 5) провести маркетинговый анализ деятельности предприятия и выявить его конкурентоспособность (продукт, цена, продвижение, позиционирование, сегментирование);
- 6) изучить основные экономические и финансовые показатели деятельности предприятия в отчетном и предыдущем году с их оценкой;
- 7) подобрать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта для совершенствования (улучшения) сервисной деятельности предприятий;
- 8) провести экспертизу и (или) диагностику объектов исследуемого предприятия;
- 9) провести исследование предприятия на основе методов анкетирования, наблюдения, изучения документов, выявить недостатки и предложить пути их устранения;
- 10) разработать креативные предложения по перспективам развития данного предприятия, либо перспективам и направлениям развития сервиса питания в г. Ставрополе (регионе).

Темы индивидуальных заданий могут корректироваться и формулироваться в соответствии с выполнением научных и курсовых работ.

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Дневник прохождения практики.

Отзыв руководителя с предприятия о прохождении практики.

Отчет по практике.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Гурова Т. И., Фомина Т. Т.	Маркетинг в сервисе: Учебное пособие	Москва: Московский городской педагогический университет, 2013	http://www.iprbookshop.ru/26518.html
Л1.2	Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75199.html
Л1.3	Костюченко Т. Н., Ермакова Н. Ю., Орел Ю. В., Вайцеховская С. С., Тельнова Н. Н., Сидорова Д. В., Черемных М. Б.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017	http://www.iprbookshop.ru/76044.html
Л1.4	Скамай Л.Г., Трубочкина М. И.	Экономический анализ деятельности предприятия: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014	http://znanium.com/go.php?id=415455

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Бреславцева Н.А.	Бухгалтерский учет на предприятиях сферы услуг: Учеб. пособие	Ростов-на-Дону: Феникс, 2006	
Л2.2	А.С.	Основы функционирования систем сервиса. Часть 1. Системы сервиса и надежность их функционирования: учеб. пособие	, 2005	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-funkcionirovaniya-sistem-servisa-chast-1-sistemy-servisa-i-nadezhnost-ih-funkcionirovaniya
Л2.3	Широков Ю. А.	Экологическая безопасность на предприятии: учебное пособие	, 2018	https://e.lanbook.com/book/107969
Л2.4	Виноградова М. В., Панина З. И.	Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013	http://znanium.com/go.php?id=415588
Л2.5	Графкина М. В.	Охрана труда: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018	http://znanium.com/go.php?id=944362
Л2.6	Фурсов В. А., Лазарева Н. В., Калинин И. В., Кудряшов О. А.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Ставрополь: СКФУ, 2015	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=457959

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. — 138 с.			
Э2	Экономический анализ деятельности предприятия: Учебник / Л.Г. Скамай, М.И. Трубочкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 378 с.			
Э3	Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Т. И. Гурова, Т. Т. Фомина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский городской педагогический университет, 2013. — 44 с.			
Э4	Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с.			

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON).
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Сквозная программа практики. Тип практики - производственная. Уровень – бакалавриат. Направление подготовки 43.03.01 «Сервис» / Сост. Н.В. Лазарева, И.В. Чимонина 2018. – электронная версия	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
 ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
 ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

2018 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
Научно-исследовательская работа
 рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Сервис**
 Учебный план v4303012-18-13ТИС.plx
 по направлению Сервис:
 профиль Сервис на предприятиях питания
 Квалификация **бакалавр**
 Форма обучения **очно-заочная**
 Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 0
 самостоятельная работа 104

Виды контроля в семестрах:
 зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

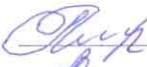
Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	Неделя 20			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
КСР	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	104	104	104	104
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Лазарева Н.В. 

к.б.н., доцент, Чимонина И.В. 

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО «Ориент», Попова Г.Д. 

Директор ООО «МС-К», Сорокина О.В. 

Рабочая программа дисциплины

Научно-исследовательская работа

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015г. №1169)

составлена на основании учебного плана:

по направлению Сервис:

профиль Сервис на предприятиях питания

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2018 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Сервис

Протокол от 28.08.2018 № 1

Срок действия программы: 2018-2022 уч.г.

Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Заведующий выпускающей кафедрой

Жидков В.Е.  28 августа 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков Владимир Евдокимович

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель практики "Научно-исследовательская работа"(НИР) - закрепление и углубление полученных теоретических знаний и практических умений и навыков по формированию профессиональных компетенций ПК-3, ПК-4, ПК-5.
1.2	Задачи НИР:
1.3	1) провести исследования социально-психологических особенностей потребителя на предприятии с учетом национально-региональных и демографических факторов;
1.4	2) собрать и проанализировать необходимую научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности для написания курсовой и диплом-ной работы;
1.5	3) собрать материал для выполнения инновационных проектов в сфере сервиса питания;
1.6	4) подготовка материала для написания научных статей;
1.7	5) провести анализ недостатков и разработка рекомендации по улучшению сервиса пи-тания в регионе.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Учебно-исследовательская работа студента (по профилю)
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-3: готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

Знать:

Уровень 1	фрагментарные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

Уметь:

Уровень 1	слабо сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

Владеть:

Уровень 1	слабо сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности

ПК-4: готовность к участию в проведении исследований социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

Знать:

Уровень 1	фрагментарные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	общие, но не структурированные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	сформированные системные знания по исследованию социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

Уметь:

Уровень 1	слабо сформированные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	частично освоенные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом

	национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	сформированные умения исследовать социально-психологические особенности потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 2	частично освоенные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов
Уровень 3	сформированные навыки исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов

ПК-5: готовность к выполнению инновационных проектов в сфере сервиса

Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 2	сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.1.2	- методологию и технологию сервисной деятельности, типовую методику научного исследования и интеллектуального поиска;
3.1.3	- социально-психологических особенности потребителя сервисных услуг с учетом национально-региональных и демографических факторов.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- проводить исследования социально-психологических особенностей потребителя с учетом национально-региональных и демографических факторов;
3.2.2	- выполнять инновационные проекты в сфере сервиса;
3.2.3	- пользоваться основными методами сбора (наблюдение, опрос, изучение материалов) и обработки (экспертные оценки, аналогия, моделирование, статистический, корреляционный анализ и др.) материала.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками отбора материала и выполнения инновационных проектов в сфере сервиса питания;
3.3.2	- методами самостоятельной работы со специальной литературой и нормативными источниками при помощи информационно-телекоммуникационных средств (Интернет) и спра-вочных правовых систем.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Получение первичной практической информации о целях, задачах и организации научной деятельности кафедры, института /Ср/	6	6	ПК-3 ПК-4	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

1.2	Углубленное изучение методов научного исследования, соответствующих профилю избранной темы (курсовой работы (проекта), выпускной квалификационной работы и др.), технологий их применения, способов сбора, обработки и интерпретации научной информации и др. /Ср/	6	10	ПК-3 ПК-4	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Участие в научно-исследовательской работе кафедры, института, предприятий питания и др. /Ср/	6	78	ПК-3 ПК-4 ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Оформление результатов исследования (подготовка публикации, доклада, выступления на конференции и др.) /Ср/	6	10	ПК-3 ПК-4 ПК-5	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Содержание теоретической и практической частей научно-исследовательской работы определяется в зависимости от ее темы. В случаях, когда избранная студентом тема научно-исследовательской работы имеет теоретический характер, анализ практики не является обязательным.

Содержание научно-исследовательской работы должно соответствовать следующим основным требованиям:

- самостоятельность исследования;
- наличие анализа специальной литературы, нормативных документов по теме исследования;
- связь предмета исследования с актуальными проблемами современной науки, практической сервисной деятельностью предприятий питания;
- наличие в научно-исследовательской работе собственных обоснованных суждений автора;
- логичность изложения содержания научно-исследовательской работы, убедительность представленного в научно-исследовательской работе материала, аргументированность выводов и предложений;
- научно-практическая значимость научно-исследовательской работы.

5.2. Темы письменных работ

Индивидуальные темы НИР

1. Исследования пищевых добавок и экспертиза продуктов питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт в развитии сервиса питания.
3. Инновационные направления развития сервиса питания в 21 веке.
4. Разработка технологии фруктово-сывороточных напитков с использованием глюкозо-галактозного сиропа и молочной сыворотки.
5. Пищевые технологии и экологическая безопасность.
6. Маркетинговые исследования сферы услуг.
7. Региональные особенности развития сферы сервиса питания.
8. Влияние национально-демографических факторов на формирование услуг питания.
9. Анализ социально-психологических особенностей на потребительский спрос предприятий питания.
10. Перспективы развития сервиса питания в регионе.

По окончании НИР необходимо: подготовить отчет о проделанной работе, в котором представляются основные результаты исследования (публикации, доклады, выступления на конференциях и т.д.).

5.3. Фонд оценочных средств

Комплект оценочных материалов по практике прилагается

5.4. Перечень видов оценочных средств

Итоговая работа по окончании НИР(публикация, доклад, тезисы выступления на конференции и др.)

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	Хожемпо В. В., Тарасов К. С., Пухляно М. Е.	Азбука научно-исследовательской работы студента: Учебное пособие	Москва: Российский университет дружбы народов, 2010	http://www.iprbookshop.ru/11552.html

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Исакова А. И.	Учебно-исследовательская работа: Учебное пособие	Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016	http://www.iprbookshop.ru/72208.html
Л2.2	Родионова Д. Д., Сергеева Е. Ф.	Основы научно-исследовательской работы (студентов): учебное пособие	Кемерово: КемГУКИ, 2010	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=227895

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Хожемпо, В. В. Азбука научно-исследовательской работы студента [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Хожемпо, К. С. Тарасов, М. Е. Пухляко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2010. — 108 с.			
Э2	Исакова, А. И. Учебно-исследовательская работа [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Исакова. — Электрон. текстовые данные. — Томск : Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, 2016. — 117 с.			
Э3	Родионова, Д.Д. Основы научно-исследовательской работы (студентов) : учебное пособие / Д.Д. Родионова, Е.Ф. Сергеева. - Кемерово : КемГУКИ, 2010. - 181 с.			

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.			
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.			

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа: http://www.consultant.ru			
---------	--	--	--	--

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON).			
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).			

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Сквозная программа практики. Тип практики - производственная. Уровень – бакалавриат. Направление подготовки 43.03.01 «Сервис» / Сост. Н.В. Лазарева, И.В. Чимонина 2018. – электронная версия				
---	--	--	--	--

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ СЕРВИСА (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
В Г. СТАВРОПОЛЕ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ТИС (ФИЛИАЛ) ДГТУ



УТВЕРЖДАЮ

Директор

В.Е. Жидков

2018 г.

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
Преддипломная практика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Сервис
Учебный план	v4303012-18-13ТИС.plx по направлению Сервис: профиль Сервис на предприятиях питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очно-заочная
Общая трудоемкость	6 ЗЕТ
Часов по учебному плану	216
в том числе:	
аудиторные занятия	0
самостоятельная работа	208

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 9

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>,<Семестр на курсе>)	9 (5.1)		Итого	
	12			
Неделя	уп	рпд	уп	рпд
КСР	4	4	4	4
Иная контактная	4	4	4	4
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	208	208	208	208
Итого	216	216	216	216

Программу составил(и):

д.э.н., профессор, Лазарева Н.В. 

к.э.н., доцент, Семенова Л.В. 

Рецензент(ы):

Зам. директора ООО "Ориент", Попова Г.Д. 

Директор ООО "МС-К", Сорокина О.В. 

Рабочая программа дисциплины

Преддипломная практика

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 СЕРВИС (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 20.10.2015г. №1169)

составлена на основании учебного плана:

по направлению Сервис:

профиль Сервис на предприятиях питания

утвержденного учёным советом вуза от 17.04.2018 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

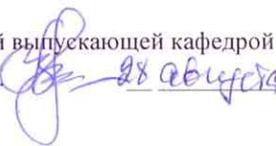
Сервис

Протокол от 28.08.2018 № 1

Срок действия программы: 2018-2020 уч.г.

Зав. кафедрой Жидков В.Е.

Заведующий выпускающей кафедрой

Жидков В.Е.  28 августа 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2019 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2020 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков В.Е.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном годуЗаведующий выпускающей кафедрой **43.03.01**

Жидков В.Е. _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Сервис

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Жидков В.Е.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	закрепление теоретических знаний и сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы и формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций ОПК-3, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-12.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.1.2	Менеджмент в сервисе
2.1.3	Организация производства на предприятиях сервиса
2.1.4	Проектирование услуг на предприятиях сервиса
2.1.5	Управление имиджем и организация деловых переговоров
2.1.6	Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса
2.1.7	Организация обслуживания в общественном питании
2.1.8	Профессиональная этика и этикет
2.1.9	Технология продукции общественного питания
2.1.10	Информационные технологии в сервисе
2.1.11	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
2.1.12	Товароведение продовольственных и промышленных товаров
2.1.13	Экономика и анализ деятельности предприятия
2.1.14	Маркетинг в сервисе
2.1.15	Основы индустрии гостеприимства
2.1.16	Основы предпринимательской деятельности
2.1.17	Психология и этика делового общения
2.1.18	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-3: готовность организовать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Знать:

Уровень 1	фрагментарные знания организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 2	общие, но не структурированные знания организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 3	сформированные системные знания организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Уметь:

Уровень 1	слабо сформированные умения организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 2	частично освоенные умения организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 3	сформированные умения организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

Владеть:

Уровень 1	слабо сформированные навыки организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 2	частично освоенные навыки организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя
Уровень 3	сформированные навыки организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя

ПК-10: готовность к проведению экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса

Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
Уровень 2	частично освоенные навыки планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
Уровень 3	сформированные навыки планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства
ПК-3: готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	общие, но не структурированные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные системные знания научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные умения изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 2	частично освоенные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
Уровень 3	сформированные навыки изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности
ПК-5: готовность к выполнению инновационных проектов в сфере сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 2	сформированные, но содержащие отдельные пробелы, знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные знания основных способов выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уметь:	
Уровень 1	слабо сформированные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные умения выполнять инновационные проекты в сфере сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
Уровень 3	сформированные навыки выполнения инновационных проектов в сфере сервиса
ПК-11: готовность к работе в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объема процесса сервиса	
Знать:	
Уровень 1	фрагментарные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уровень 2	общие, но не структурированные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уровень 3	сформированные системные знания работы в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса
Уметь:	

Уровень 1	слабо сформированные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 2	частично освоенные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 3	сформированные умения работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Владеть:	
Уровень 1	слабо сформированные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 2	частично освоенные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса
Уровень 3	сформированные навыки работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- организацию процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.1.2	- планирование производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;
3.1.3	- научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.1.4	- основные способы выполнения инновационных проектов в сфере сервиса;
3.1.5	- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
3.1.6	- работу в контактной зоне с потребителем, консультирование, согласование вида, формы и объема процесса сервиса;
3.1.7	- осуществление контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- организовывать процесс сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.2.2	- планировать производственно-хозяйственную деятельность предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;
3.2.3	- изучать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.2.4	- выполнять инновационные проекты в сфере сервиса;
3.2.5	-проводить экспертизу и (или) диагностику объектов сервиса;
3.2.6	- работать в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса;
3.2.7	- осуществлять контроль качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками организации процесса сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя;
3.3.2	- навыками планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, в том числе с учетом социальной политики государства;
3.3.3	- навыками изучения научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности;
3.3.4	- навыками выполнения инновационных проектов в сфере сервиса;
3.3.5	- навыками проведения экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
3.3.6	- навыками работы в контактной зоне с потребителем, консультировать, согласовывать виды, формы и объемы процесса сервиса;
3.3.7	- навыками осуществлять контроль качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1. Подготовительный этап						

1.1	Собрание с руководителем практики от института /Ср/	9	2	ОПК-3 ПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.1	0	
1.2	Инструктаж по технике безопасности на предприятии /Ср/	9	4	ОПК-3 ПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
Раздел 2. Аналитический этап							
2.1	Изучение общих сведений о предприятии /Ср/	9	6	ОПК-3 ПК-10 ПК-12 ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Выполнение индивидуального задания согласно выбранной темы выпускной квалификационной работы /Ср/	9	120	ОПК-3 ПК-10 ПК-12 ПК-2 ПК-3 ПК-5 ПК-11	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.3	Сбор фактического и литературного материала /Ср/	9	38	ОПК-3 ПК-10 ПК-12 ПК-2 ПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
Раздел 3. Заключительный этап							
3.1	Обработка и систематизация фактического и литературного материала /Ср/	9	38	ОПК-3 ПК-10 ПК-12 ПК-2 ПК-3	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
3.2	Защита отчета по преддипломной практике /ИКР/	9	4	ОПК-3 ПК-10 ПК-12 ПК-2 ПК-5 ПК-11	Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.5 Л2.6Л3.1 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы для защиты отчета:

1. Какая организационно-правовая форма собственности предприятия.
2. Перечислите основные направления деятельности предприятия.
3. Охарактеризуйте предоставляемые услуги на предприятии.
4. В чем заключается работа контактной зоны предприятия?
5. Представьте сведения об ассортименте предоставляемых услуг.
6. Перечислите применяемые технологии сервиса и оборудования на предприятии.
7. Каким образом осуществляется взаимодействие между отделами, службами внутри организации?
8. Какие цели практики были поставлены перед обучающимся и как они выполнены в период прохождения практики?
9. Какие задания были выполнены студентом за время прохождения практики, какие результаты получены?
10. Какие навыки и практические умения приобрел обучающийся в период прохождения практики?

5.2. Темы письменных работ

Преддипломная практика предшествует написанию выпускной квалификационной работы. Работая на предприятии, обучающийся собирает материал для выполнения дипломной работы, окончательно определяется с формулировкой темы, конкретизирует цель предстоящего исследования и намечает план ее достижения. Большая часть отобранных сведений будет проанализирована, систематизирована и структурирована при составлении отчета о прохождении практики. Результаты практики, описанные в отчете, могут быть использованы при написании статей и выполнении инновационных проектов.

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

- Совершенствование обслуживания потребителей как фактор повышения конкурентоспособности предприятия (организации) питания.
- Выявление потребительских предпочтений с целью совершенствования маркетинговой деятельности предприятия (организации) питания.
- Совершенствование управления качеством обслуживания на предприятиях (организациях) питания.
- Использование инновационных технологий на предприятиях (организациях) питания с целью повышения качества обслуживания клиентов.
- Перспективные формы обслуживания клиентов (гостей) на предприятиях питания.
- Использование информационных технологий в системе управления предприятиями питания
- Современные производственные технологии ресторанного сервиса.
- Оценка качества управления ресурсами предприятия питания (на конкретном примере)
- Анализ жизненного цикла предприятия питания и разработка рекомендаций его развитию (на примере конкретного предприятия).
- Формирование корпоративной культуры на предприятии питания (на конкретном примере).
- Совершенствование имиджа предприятия питания (на конкретном примере).
- Формирование стратегии деятельности предприятия питания (на конкретном примере).
- Совершенствование конкурентной стратегии сервисного предприятия (на конкретном примере).
- Инновационные процессы в продвижении сервисного продукта.
- Совершенствование управления инновациями на предприятии питания (на конкретном примере).
- Организация сервисного обслуживания клиентов компании с использованием веб-технологий (на примере конкретного предприятия).
- Внедрение новых услуг для клиентов предприятия сферы сервиса (на конкретном примере).
- Социально-психологический аспект условий труда сотрудников предприятия (организации) сервиса и их влияние на мотивацию профессиональной деятельности.
- Современный подход к разработке карты блюд и карты вин, коктейлей, смешанных напитков разного вида в ресторанах и барах.
- Разработка имиджа арт-кафе (на примере конкретного предприятия).
- Выявление потребительских предпочтений как фактор повышения качества обслуживания на предприятиях сервиса
- Формирование системы мотивации потребительского спроса предприятия сервиса
- Роль социального проектирования в повышении эффективности деятельности предприятия питания.
- Разработка эффективной стратегии управления предприятием питания (на примере конкретного предприятия).
- Формирование репутации и стиля предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Бизнес-планирование как одна из предпосылок успешного функционирования предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Влияние информационных технологий на эффективность деятельности предприятия питания.
- Управление товароматериальными запасами на предприятии питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по формированию бренда предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию меню предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по организации банкетов на предприятии питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию форм и технологий обслуживания на предприятии питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию работы предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка мероприятий по улучшению качества услуг и повышению уровня сервиса на предприятиях питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию сервисных технологий в баре (на примере конкретного предприятия).
- Разработка мероприятий по совершенствованию культуры обслуживания предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию ресторанного сервиса (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по совершенствованию управления персоналом на предприятии питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по планированию деятельности в организациях питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по проведению рекламных мероприятий в организациях питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по повышению эффективности работы в организациях питания (на примере конкретного предприятия).
- Разработка рекомендаций по проведению оценки качества продукции предприятия питания (на примере конкретного предприятия).
- Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания (на примере конкретного предприятия).

5.3. Фонд оценочных средств
Комплект оценочных материалов прилагается.
5.4. Перечень видов оценочных средств
Дневник прохождения практики. Отзыв руководителя с предприятия о прохождении практики. Отчет по практике.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л1.1	И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер	ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: учебное пособие	, 2016	https://ntb.donstu.ru/content/osnovy-predprinimatelskoy-deyatelnosti
Л1.2	Руденко Л. Л.	Сервисная деятельность: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75199.html
Л1.3	Виговская М. Е.	Профессиональная этика и этикет: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	http://www.iprbookshop.ru/75205.html
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л2.1	Шпилова Л. Б., Сербиновский Б.Ю.	Экономика и анализ деятельности предприятий сервиса: Учеб. пособие	Шахты: ЮРГУЭС, 2004	
Л2.2	Гурова Т. И., Фомина Т. Т.	Маркетинг в сервисе: Учебное пособие	Москва: Московский городской педагогический университет, 2013	http://www.iprbookshop.ru/26518.html
Л2.3	Мальшина Н. А.	Менеджмент в сервисе: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	http://www.iprbookshop.ru/49845.html
Л2.4	Романова Н. К., Селю Е. С., Решетник О. А.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016	http://www.iprbookshop.ru/62516.html
Л2.5	Зайцева Н. А.	Менеджмент в сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018	http://znanium.com/go.php?id=959402
Л2.6	Лочан С.А., Альбитер Л.М.	Организационное проектирование: реорганизация, реинжиниринг, гармонизация: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	http://znanium.com/go.php?id=969592
6.1.3. Методические разработки				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Адрес
Л3.1	ДГТУ; сост. А.Г. Сапожникова	Руководство для преподавателей по организации и планированию различных видов занятий и самостоятельной работы обучающихся в Донском государственном техническом университете: метод. указания	Ростов н/Д.: ИЦ ДГТУ, 2018	https://ntb.donstu.ru/content/rukovodstvo-dlya-prepodavateley-po-organizacii-i-planirovaniyu
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				
Э1	Основы предпринимательской деятельности: учеб. пособие / И.А. Ерёменко, С.В. Кривошеев, В.В. Сатлер. – Ростов н/Д: Издательский центр ДГТУ, 2016. – 165 с.			
Э2	Руденко, Л. Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Л. Руденко. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 208 с.			
Э3	Виговская, М. Е. Профессиональная этика и этикет [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / М. Е. Виговская. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 144 с.			

Э4	Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / Н.А. Зайцева. — 3-е изд., доп. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 366 с.
Э5	Организационное проектирование: реорганизация, реинжиниринг, гармонизация : учеб. пособие / С.А. Лочан, Л.М. Альбитер, Ф.З. Семенова, Д.С. Петросян ; под ред. Д.С. Петросяна. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 196 с.
Э6	Мальшина, Н. А. Менеджмент в сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н. А. Мальшина. — 2-е изд. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 252 с.
Э7	Маркетинг в сервисе [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Т. И. Гурова, Т. Т. Фомина. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский городской педагогический университет, 2013. — 44 с.
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	- Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2007 Professional Plus.
6.3.1.2	- Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010 Professional Plus.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Информационная справочная система КонсультантПлюс. // Режим доступа: http://www.consultant.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	- Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: телевизор SAMSUNG N409, проектор BENQ, ноутбуки моделей ACER EXTENSA 5220 (переносные), демонстрационный экран DINON).
7.2	- Помещение для самостоятельной работы, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (специализированная мебель; технические средства для представления учебной информации, компьютерная техника, в том числе: IBM-совместимые компьютеры – 10 шт., локальная вычислительная сеть, выход в глобальную компьютерную сеть Internet).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Сквозная программа практики. Тип практики - производственная. Уровень – бакалавриат. Направление подготовки 43.03.01 «Сервис» / Сост. Н.В. Лазарева, И.В. Чимонина 2018. – электронная версия