

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.12.2025 12:29:06

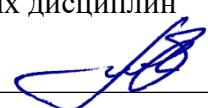
Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Автономная некоммерческая организация  
высшего образования  
«Институт непрерывного образования»

Рассмотрено

на заседании кафедры естественнонаучных  
и общегуманитарных дисциплин  
Зав. кафедрой



Трубицын А.С.

3 ноября 2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор АНО ВО «ИНО»

Цветлюк Л.С.



3 ноября 2025 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Производственная практика (проектно-технологическая)**  
**для направления подготовки**  
**43.03.03 «Гостиничное дело», направленность (профиль):**  
**«Ресторанный бизнес»**

**Уровень бакалавриата**

**Квалификация выпускника**  
**Бакалавр**

Москва, 2025 г.

## **1. Аннотация программы практики**

**Вид практики: производственная**

**Тип практики:** проектно-технологическая.

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная.

**Форма проведения практики:** дискретно.

Производственная практика - это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, формирования процессов обеспечения гостиничной/ ресторанной деятельности, является частью второго блока программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело профиля «Ресторанный бизнес» и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Программа производственной практики разрабатывается вузом в соответствии с «Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «ИНО».

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Цель прохождения производственной практики - овладение и закрепление профессиональными умениями и навыками организационно-управленческой и проектной деятельности, а также профессиями индустрии гостеприимства.

Производственная практика проводится стационарным способом на базе соответствующего учебно-производственного подразделения АНО ВО «ИНО» - лаборатории производства кулинарной продукции, учебного гостиничного/ ресторанных предприятия, а также места прохождения практики могут быть закреплены договорами ВУЗа, во время прохождения практики созданы условия для приобретения обучающимся рабочих профессий (квалификаций): повар, официант, горничная, швейцар, портье, консьерж и других профессий ресторанных бизнеса и индустрии гостеприимства.

Производственная практика базируется на знании следующих дисциплин ОПОП: Основы ресторанных сервиса, Технологии деловых коммуникаций в профессиональной деятельности, Безопасность жизнедеятельности, Сервис-дизайн, Стандартизация и управление качеством, Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанных сфер.

Производственная практика направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и

общественного питания, в том числе в сети Интернет.

ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части:

ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с организацией работы гостиничного предприятия и/или предприятия ресторанной деятельности: режим работы, оснащение, штатный состав, должностные инструкции; овладением приемами наблюдения за деятельностью персонала гостиничного/ресторанного предприятия при осуществлении деловых коммуникаций: с клиентами, с коллегами, с деловыми партнерами; овладением методами опроса гостей; овладением приемами первичной обработки и интерпретации информации при решении конкретных профессиональных задач при осуществлении деятельности гостиничного/ресторанного предприятия по продвижению и реализации услуг; организацией процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной/ресторанной деятельности; изучения запросов потребителей гостинично-го/ресторанного продукта; и процесса предоставления услуг предприятиями гостинично-й/ресторанной деятельности, освоение профессиями индустрии гостеприимства.

В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

**Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)
1.	ОПК-1	<p>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного</p>
2.	ОПК-4	<p>Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью</p>
3.	ПК-3	<p>Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сферы в избранной профессиональной сфере в части ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p>
4.	ПК-4	<p>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>

## **2. Место практики в структуре ОПОП:**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), из них: для очной формы обучения в 4 семестре - 4 зачетные единицы (144 часов), в 5 семестре - 4 зачетные единицы (144 часа). Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточные аттестации в форме зачета с оценкой в 4, 5 семестрах для очной формы обучения, включающих защиту отчетов по практике. Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении, а также при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

В соответствии с п. 3.11-3.13 Положения о практике студентов направление студентов на практику оформляется приказом ректора института или иного уполномоченного им должностного лица. В приказе указывается: место прохождения практики каждым студентом, вид (типы) и сроки проведения практики, руководитель практики от института, осуществляющий общее руководство практикой, закрепленный за каждым студентом методист из числа ППС института.

Приказ издается не позднее 10 дней до начала практики, согласно утвержденному графику учебного процесса, и доводится до сведения студентов. Обучающиеся, осуществляющие трудовую деятельность на основании трудового договора, вправе проходить практику в организациях, в которых они осуществляют трудовую деятельность в случае, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

В случае прохождения обучающимся практики в организации, в которой он осуществляет трудовую деятельность, организация, осуществляющая образовательную деятельность, может не заключать договор о прохождении практики. Подтверждение прохождения практики в соответствии с программой практики в организациях, в которых обучающиеся осуществляют трудовую деятельность, осуществляется в соответствии с порядком, установленным организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

## **5. Содержание и формы отчетности по практике**

### **5.1 Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ**

#### **А) при прохождении практики в гостиничном предприятии**

Очная форма обучения 4 семестр Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1-9/4	Исследовательский	навыки анализа факторов организационной среды гостиничного	72	Под руководством преподав

		предприятия		ателя/руководителя от предприятия
10-17/4		навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений гостиничного предприятия	70	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/4		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
всего				144
<b>Очная форма обучения 5 семестр Номер недели семестра</b>	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	Количество академических часов всего
1-9/5	Проектно-аналитический	навыки оказания основных и дополнительных гостиничных услуг	72	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
10-17/5		навыки проектирования новых гостиничных услуг	70	Под руководством преподавателя/руководителем

				оводител я от предприня тия
18/5		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
всего			144	
Итого по очной форме обучения			288	

**Б) при прохождении практики на предприятии общественного питания**

<b>Очная форма обучения 4 семестр Номер недели семестра</b>	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
			Количество академических часов всего	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
1/4	Подготовительный. Введение	- навыки в определении цели и постановке задач производственной практики. - изучение положений обеспечения производственной безопасности, охраны труда на рабочем месте	11	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
2-8/4	Содержательный раздел. Характеристика предприятия питания	- изучение положений основных документов, регламентирующих работу предприятий общественно-го питания: справочник работника общественного питания, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-	15	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия

		технологические карты, должно-стными инструкциями и т.п.  - навыки установления взаимосвязи в рамках функциональных подразделений предприятия питания.		
9-17/4	Технологический раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с особенностями работы отдельных цехов и участков	59	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
9-17/4		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации.	57	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/4		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя
всего			144	
<b>Очная форма обучения 5 семестр</b> Номер недели семестра	Наименование раздела практики	Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Количество академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	Количество академических часов всего
1-17/5	Организационный раздел	Ознакомление с предприятием общественного питания в целом и с	83	Под руководством преподавателя

		особенностями работы отдельных цехов и участков		ателя/руководителя от предприятия
1-17/5		Получение практических навыков работы на рабочих местах, а именно навыков механической обработки сырья, изготовлению полуфабрикатов и приготовлению готовой продукции, ее реализации	49	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
16-18/5	Заключение Подготовка отчета по практике	- навыки получать и обрабатывать информацию из различных источников, готов интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде	10	Под руководством преподавателя/руководителя от предприятия
18/5		Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	2	Под руководством преподавателя
всего			144	
Итого по очной форме обучения			288	

## 4.2 Содержание заданий и форм отчетности по разделам практики

### А) при прохождении практики в гостиничном предприятии

(4 семестр) Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий		
			Форма контроля (п/у)	Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике
			Требования к содержанию отчетных материалов	Сроки предоставления отчетных материалов	

	навыки анализа факторов организационной среды гостинично-го предприятия	представление краткой характеристики объекта прохождения практики	26	п	Отчет в электронной форме	Описание места прохождения практики. Представленеие его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гостиницы: номерной фонд, основные и вспомогательные помещения, отношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг.	Конец 4ой недели практики
<b>(5 семестр)</b> Наименование закрепляемых навыков/видов деятельности	Задание	Количество часов, отводимых на выполнение задания	Формы отчетности и содержание отчетных мероприятий	Форма контроля (п/у)  Вид контрольного мероприятия	Требования к отчетным материалам по практике	Требования к содержанию отчетных материалов  Сроки предоставления отчетных материалов	

	описание факторов внутренней и внешней организационной среды с выделением положительных и отрицательных сторон, а также возможностей и угроз гостиничного предприятия	46	п	Отчет в электронной форме	Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики.	Конец 9ой недели практики
	описание функциональных подразделений гостиничного предприятия, круга их обязанностей	70	п	Отчет в электронной форме	Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб.	Конец 17ой недели практики

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

**6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел практики, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора их	В результате прохождения раздела практики, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

		ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественно го питания ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественно го питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественно го питания. ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникаци				
1	ОПК-2	1. Раздел «Исследовательский » 2. Раздел «Проектно-аналитический»	теоретические основы гостиничной и ресторанный деятельности; ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; выявлять потребности потребителя, работать в контактной зоне как сфере реализации сервисной деятельности	навыками участия в функциональных процессах гостиниц и других средствах размещения, предприятий ресторанныго бизнеса	

		ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественно го питания ОПК-4.1. Осуществляе т мониторинг рынка услуг сферы гостеприимст ва и общественно го питания, изучение рынка, потребителей , конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляе т продажи услуг организаций сферы гостеприимст ва и общественно го питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляе т продвижение услуг организаций сферы	1. Раздел «Исследо- вательский » 2. Раздел «Проектно- аналитиче- ский»			
2	ОПК-4					

3	ПК-3	<p>ПК-3.</p> <p>Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сферы в избранной профессиональной сфере в части ПК-3.1.</p> <p>Формирует специфициацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественно го питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2.</p> <p>Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3.</p> <p>Разрабатывает</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»</p>		

4	ПК-4	<p>ПК-4.</p> <p>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности в части ПК-4.1.</p> <p>Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями из избранной сферы профессиональной деятельности. ПК-4.2.</p> <p>Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»</p>		

3	ПК-8	<p>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в части: ПК-8.1 - Использует современные технологии для оказания услуг питания в сфере гостеприимства и ресторанных бизнеса; ПК-8.2</p>	<p>1. Раздел «Исследовательский»</p> <p>2. Раздел «Проектно-аналитический»/</p> <p>1. Содержательный. Характеристика предприятия питания.</p> <p>Технологический раздел.</p> <p>2. Организационный раздел</p>	<p>технологические процессы производства продукции питания; методы оказания услуг</p>	<p>Использовать современные технологии оказания услуг в ресторанной сфере</p> <p>навыками организации процессов оказания услуг, использования деловых коммуникаций в профессиональной ресторанной сфере</p>

4	ПК-9	Способен к разработке проектов предприятий ресторанной индустрии в части: ПК-9.1 - Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов в ресторанной сфере; ПК-9.2 - Осуществляет процесс проектирования, расчет и подбор оборудования	1. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел. 2. Организационный раздел	основы проектирования предприятий ресторанных бизнеса	применять методы проектирования, обоснований и расчетов	методами проектирования в ресторанной деятельности

## ***6.2. Описание показателей и критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания.***

Порядок, показатели, критерии и шкала оценивания компетенций на разных этапах их формирования определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в АНО ВО «ИНО».

## ***6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.***

Номер сез-мстра	Раздел практики, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>При прохождении практики в гостиничном предприятии</b>			
4	Исследовательский	Отчет в электронной форме	1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности гостиницы:

		ношение к классу, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг. 2. Описание факторов внутренней и внешней среды гостиничного предприятия, установление сильных и слабых сторон, а также возможностей и угроз места прохождения практики. 3. Описание всех служб гостиничного предприятия, штата служб.
5	Проектно-аналитический	Отчет в электронной форме  1. Описание отношений между сотрудниками служб гостиничного предприятия, выполняемых ими основных и дополнительных обязанностей. 2. Оценочные листы по форме протоколов обследования 3. Описание стандартов, которыми руководствуются службы места прохождения практики. 4. Описание имеющихся инновационных технологий и видов инноваций в месте прохождения практики, либо предложения по внедрению таковых. 5. Заключение о проделанной работе, содержащее полное описание гостиничного
<b>При прохождении практики на предприятии общественного питания</b>		
4	Подготовительный. Введение. Содержательный. Характеристика предприятия питания. Технологический раздел	Отчет в электронной форме  1. Описание места прохождения практики. Представление его названия, формы управления, адрес места расположения, описание мощности, функциональные группы помещений, характеристика типа и класса (при наличии) предприятия питания, основные потребители услуг, цены на оказываемые услуги, технологии продажи гостиничных услуг. 2. Описание факторов

			карты напитков. Соответствие ассортимента продукции и услуг типу и классу предприятия. К отчету прилагаются: рекламные материалы, где проходила
5	Организационный раздел.	Отчет в электронной форме	<p>1 .Характеристика организационно-правовой формы и структуры управления предприятием питания (схема структуры управления и соподчиненности звеньев).</p> <p>2. Анализ организации снабжения, наличие перечня поставщиков.</p> <p>3. Организация производства (по цехам). Характеристика структуры производства. План-меню, работа подразделений в формировании объема продаж. Меню. Как инструмент продаж, его планирование.</p> <p>4. Характеристика оборудования, план-схема расположения технологического</p>

#### *6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.*

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльная технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе производственной практики прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля. Задания по разделам практики между «контрольными точками» выполняются согласно программе практики на базе практики. Всего за период прохождения производственной практики 2 мероприятия текущего контроля (2 «контрольных точки»), выполнение всех 2 заданий текущего контроля является обязательным для студента.

Промежуточная аттестация проводится не позднее недели после окончания практики. Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 51 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля (не иметь задолженностей по текущему контролю).

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

### **7. Информационно-коммуникационное обеспечение проведения практики**

#### **7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов информационно-**

**телекоммуникационной сети «Интернет».**

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – 2-е изд. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 204 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229007>
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие : [16+] / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, С. И. Гравчева ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 179 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=575278>
3. Щербакова, Т. А. Товародвижение на предприятиях общественного питания : учебное пособие : [16+] / Т. А. Щербакова, О. А. Алисова, И. А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 97 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600361>
4. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 156 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612722>
5. Решетник, О. А. Контроль качества и сертификация услуг предприятий общественного питания : учебное пособие : [16+] / О. А. Решетник, Л. З. Габдукаева ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 184 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612246>
6. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанныого бизнеса : учебное пособие : [16+] / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; науч. ред. Н. С. Родионова ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – 121 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147>

**Нормативные документы**

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 08.08.2024) "О защите прав потребителей". Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/)
2. Закон РФ «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_40241/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)
3. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 22 апреля 2024 года). - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>
4. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки» (с изменениями на 18 октября 2016 г.). Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>

7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>
8. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>
9. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа:  
[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_165477/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_165477/)
10. ГОСТ 31984-2012 Услуги предприятий общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>
11. Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.008.pdf>;
12. Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен  
<http://fgosvo.ru/uploadfiles/profstandart/33.013.pdf>

Рекомендуемый перечень журналов:

1. «Отель»;
2. «Гостиницы и рестораны»;
3. «Гостиничное дело»;
4. «Стандарт 5 звезд»;
5. «Пять звезд»;
6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
7. «Курортные ведомости»;
8. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education.

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников права других правовых систем, российского права («Консультант Плюс», «Гарант»), законодательства других государств, а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.

Обучающимся могут быть использованы информационные ресурсы научных учреждений, таких как:

- Институт законодательства и сравнительного правоведения при Правительстве РФ <http://www.izak.ru>
- Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ) (информационно-справочная система): Режим доступа: <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>
- Hotelier.PRO - ежедневный интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы horeca <http://hotelier.pro/>

***10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).***

**а) информационные технологии:**

1. Персональные компьютеры
2. Доступ в Интернет
3. Проектор
4. Система VOTUM

**б) программное обеспечение:**

1. Windows 7
2. LibreOffice Writer

3. LibreOffice Calc
4. LibreOffice Impress
- 5.

**в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**

1. <http://biblioclub.ru> – Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» Договор №96-09/2025 от 12.09.2025 г.
2. <http://lib.icone.ru> - Электронная библиотечная система АНО ВО «ИНО»
3. <http://edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»
4. <https://www.minobrnauki.gov.ru> – сайт Министерства науки и высшего образования РФ
5. <http://prlib.ru> – Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина
6. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
7. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
8. <http://elibrary.rsl.ru> – Российская государственная библиотека
9. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека «Elibrary»

**11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.**

<b>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения</b>	<b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<b>Учебная аудитория №5</b> <b>Оснащение:</b> Стул с пюпитром – 48 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Экран большого размера – 1 шт. Меловая доска – 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Проектор INFocus -1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)
<b>Помещение для самостоятельной работы</b> <b>Оснащение:</b> Стул с пюпитром – 25 шт. Стол преподавателя – 1 шт., Стол преподавателя – 1 шт. Персональный компьютер с периферией, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации. – 1 шт. МФУ - 1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479.2 м2 (часть нежилого помещения)
<b>Офисное помещение, офис №11</b>	111024, г. Москва, Шоссе

Оснащение: Стол компьютерный – 6 шт. Стул – 6 шт. МФУ – 1 шт. Персональный компьютер с периферией и доступом к сети «Интернет» - 5 шт.	Энтузиастов, д. 5, стр. 3, офис 11
--	---------------------------------------