**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»**

**Факультет гостиничного и ресторанного бизнеса**

(наименование факультета/ института)

**Направление подготовки /специальность:** **38.03.02 Менеджмент**  .

(код и наименование направления подготовки /специальности)

**Профиль/специализация:** **Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе**  . (наименование профиля/специализации)

**Форма обучения:** .

(очная, очно-заочная, заочная)

|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ** |
| Декан факультета |
| Зайцев Д.В.    . Подпись (Подпись) (ФИО) |
| «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г. |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА \_ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ**

(вид практики)

**Технологическую (проектно-технологическую) практику**

(тип практики)

обучающегося группы .

(Шифр и № группы) (ФИО обучающегося)

Место прохождения практики:

|  |
| --- |
|  |

(наименование Профильной организации)

Срок прохождения практики: с «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

**Содержание индивидуального задания на практику:**

**Вариант №2 (для предприятий гостиничной сферы)**

| **№ п/п** | **Виды работ** |
| --- | --- |
| 1. | Инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов. |
| 2. | Выполнение определенных практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам производственной практики (Технологической (проектно-технологической) практики) |
| 2.1. | *Кейс-задание № 1*  *Описание ситуации*:  С позиции менеджера одного из подразделений организации гостиничной сферы  изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  *Содержание задания*  Вы проходите практику на гостиничном предприятии.  1.Опишите подробную характеристику предприятия:   * наименование и организационно-правовая форма (по ОКОПФ); * виды экономической деятельности (по ОКВЭД);   - месторасположение с указанием точного адреса;  - концепция гостиницы (отеля);  - номерной фонд. При описании номерного фонда указать категории номеров, их оснащение;  - основная целевая аудитория;  - суточная стоимость номеров (по категориям).  - миссию предприятия;  - долгосрочную стратегию гостиницы.  2. Приведите основные экономические показатели предприятия за последние 3 года, проанализируйте показатели. Сделайте выводы об экономической стабильности предприятия за исследуемое время.  3. На основе анализа укажите основные причины изменения показателей. |
| 2.2. | *Кейс-задание № 2*  *Описание ситуации*:  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  *Содержание задания*  Вы проходите практику на предприятии гостиничной сферы. Изучите нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность в гостиничном бизнесе по структуре:  - Федеральные Законы;  - Технические регламенты;  - Санитарные правила и нормы;  - Государственные стандарты (ГОСТы).  Задание выполнить в виде таблицы:   | **Нормативно-техническая документация** | **Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)** | | --- | --- | | Федеральные законы | | |  |  | | Технические регламенты | | |  |  | | Санитарные правила и нормы | | |  |  | | Государственные стандарты | | |  |  |   Изучите и проанализируйте внутренние документы, разработанные в организации. Сделайте выводы об эффективности применения этих документов в деятельности предприятия. |
| 2.3. | *Кейс-задание № 3*  *Описание ситуации*:  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  *Содержание задания*  Представьте схему организационной структуры управления гостиницы, где Вы проходите практику. Приведите структуру согласно требованиям к персоналу на основании Профессиональных стандартов и ГОСТа. Выделите управленческий персонал в организации.  Опишите, какими правами и обязанностями работники управленческого аппарата должны быть наделены, чтобы их действия соответствовали их должности на предприятии питания.  При выполнении кейса воспользуйтесь источниками:  - Профстандарт: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. <https://classinform.ru/profstandarty/33.007-rukovoditel-upravliaiushchii-gostinichnogo-kompleksa-seti-gostinitc.html?ysclid=ln0eiwgy8y619253875>  - Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 54603-2011 "Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст). <https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0ep76hop166823563>  - Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 26.12.2022) "Об утверждении Положения о классификации гостиниц". <https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/>  - Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 54603-2011 "Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст). https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0eumkie9911716064 |
| 2.4. | *Кейс-задание № 4*  *Описание ситуации*:  С позиции менеджера подразделения организации питания изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  *Содержание задания*  Проведите анализ коммуникаций внутри организации гостиничной сферы, где вы проходите практику.  1. Определите проблемные области коммуникации внутри гостиницы путем проведения опроса или интервью с сотрудниками.  2. Анализируйте результаты и выявите основные причины недостаточной коммуникации.  3. Разработайте план действий по улучшению коммуникации, включая:  - Организацию регулярных собраний или стендапов для обсуждения текущих вопросов и обмена информацией.  - Распределение ролей и обязанностей, чтобы у каждого сотрудника было ясное представление о своей задаче и ответственности.  - Внедрение внутренних коммуникационных каналов, таких как электронные доски объявлений или внутренних мессенджеров.  - Обучение сотрудников навыкам эффективной коммуникации.  В заключении сделайте выводы об эффективности коммуникаций в организации, где вы проходите практику. |
| 2.5. | *Кейс-задание № 5*  *Описание ситуации*:  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  *Содержание задания*  Предоставление качественного питания является одной из значимых услуг, которые предоставляются гостиницей для проживающих. Важным этапом является входной контроль сырья и продуктов питания.   1. Опишите, кто на предприятии, где вы проходите практику, занимается приемом пищевой продукции, какие требования предъявляются к сотруднику, выполняющему эти функции. 2. Опишите правила и алгоритм входного контроля (экспертизы поступающих пищевых продуктов) на предприятии гостеприимства, где вы проходите практику. 3. Приведите нормативные документы, на соответствие требованиям которых, должны проходить экспертизу продукты. 4. Опишите основные показатели качества на примере одного пищевого продукта |
| 3. | Систематизация собранного нормативного и фактического материала. |
| 4. | Оформление отчета о прохождении практики. |
| 5. | Защита отчета по практике. |

Обучающийся индивидуальное задание получил

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО) (Подпись)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

**НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ПРОМЫШЛЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ «СИНЕРГИЯ»**

**Факультет гостиничного и ресторанного бизнеса\_\_\_\_**

(наименование факультета/ института)

**Направление подготовки /специальность:** **38.03.02 Менеджмент** .

(код и наименование направления подготовки /специальности)

**Профиль/специализация:** **Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе** . (наименование профиля/специализации)

**Форма обучения:** .

(очная, очно-заочная, заочная)

**Отчет**

**ПО \_ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(вид практики)

**Технологической (проектно-технологической) практике**

(тип практики)

(тип практики)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Обучающийся** |  |  |  |
|  | (ФИО) |  | (подпись) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ответственное лицо**  **от Профильной организации** |  |  |  |
| М.П. (при наличии) | (ФИО) |  | (подпись) |

**Москва 20 г.**

****

**Практические кейсы-задачи, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики**

| **№ п/п** | **Подробные ответы обучающегося на практические кейсы-задачи** |
| --- | --- |
| Кейс-задача № 1 |  |
| Кейс-задача № 2 |  |
| Кейс-задача № 3 |  |
| Кейс-задача № 4 |  |
| Кейс-задача № 5 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) (ФИО обучающегося) |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Декану факультета  Университета «Синергия» | |
| от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(Ф.И.О. ответственного лица*  *от Профильной организации)* |

**СПРАВКА[[1]](#footnote-1)**

Дана **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** в том, что

*(Ф.И.О. обучающегося полностью)*

он(а) действительно проходил(а) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(наименование вида и типа практики)*

**(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ недели)** в

*(количество недель)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(наименование Профильной организации)*

с «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Обучающийся(аяся) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ успешно прошел(а)

*(фамилия, инициалы обучающегося)*

инструктаж по соблюдению правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности, санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов, после чего был(а) допущен(а) к выполнению определенных индивидуальным заданием видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

К должностным обязанностям и поставленным задачам в соответствии с индивидуальным заданием практикант относился добросовестно, проявляя интерес к работе. Порученные задания выполнил в полном объеме в установленные программой практики сроки.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ответственное лицо от Профильной организации**  М.П. (при наличии) | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(Ф.И.О.) (подпись)* |

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

****

**Аттестационный лист**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*(Ф.И.О. обучающегося)*

обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ формы обучения

*(указать курс) (очной, очно-заочной, заочной)*

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по направлению подготовки/ специальности\_**38.03.02 Менеджмент** \_,

*(шифр группы) (код, наименование направления подготовки/ специальности)*

профиль/ специализация **Менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**,

*(наименование профиля/ специализации)*

успешно прошел(ла) **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(наименование вида и типа практики)*

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_ года по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_ года

1. **Заключение-анализ результатов освоения программы практики:**

**Индивидуальное задание обучающимся (нужное отметить √):**

* выполнено;
* выполнено не в полном объеме;
* не выполнено;

**Владение материалом (нужное отметить √):**

**Обучающийся:**

* умело анализирует полученный во время практики материал;
* анализирует полученный во время практики материал;
* недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;
* неправильно анализирует полученный во время практики материал;

**Задачи, поставленные на период прохождения практики, обучающимся (нужное отметить √):**

* решены в полном объеме;
* решены в полном объеме, но не полностью раскрыты;
* решены частично, нет четкого обоснования и детализации;
* не решены;

**Спектр выполняемых обучающимся функций в период прохождения практики профилю соответствующей образовательной программы (нужное отметить √):**

* соответствует;
* в основном соответствует;
* частично соответствует;
* не соответствует;

**Ответы на практические кейсы-задачи, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающийся (нужное отметить √):**

* дает аргументированные ответы на вопросы;
* дает ответы на вопросы по существу;
* дает ответы на вопросы не по существу;
* не может ответить на вопросы;

**Оформление обучающимся отчета по практике (нужное отметить √):**

* отчет о прохождении практики оформлен правильно;
* отчет о прохождении практики оформлен с незначительными недостатками;
* отчет о прохождении практики оформлен с недостатками;
* отчет о прохождении практики оформлен неверно;

**Аттестуемый продемонстрировал владение следующими профессиональными компетенциями:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код** | **Содержание компетенции** | **Уровень освоения обучающимся**  **(нужное отметить √)\*** |
| **Профессиональные компетенции** | | |
| ПК-1 | Управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания | * высокий * средний * низкий |
| ПК-2 | Обеспечение контроля и эффективности деятельности департаментов и организаций сферы гостеприимства  и общественного питания | * высокий * средний * низкий |
| ПК-3 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания | * высокий * средний * низкий |

Примечание:

* Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внештатных ситуациях.
* Средний уровень – обучающийся выполняет все виды профессиональной деятельности в стандартных ситуациях уверенно, добросовестно, эффективно.
* Низкий уровень – при выполнении профессиональной деятельности обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

1. **Показатели и критерии оценивания результатов практики**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценочный критерий** | **Максимальное количество**  **баллов** | **Оценка качества выполнения каждого вида работ**  **(в баллах)** |
| Выполнение индивидуального задания в соответствии с программой практики | 30 |  |
| Оценка степени самостоятельности проведенного решения практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики | 30 |  |
| Оценка качества проведенного анализа собранных материалов, данных для решения практических кейсов-задач, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности по итогам практики | 40 |  |
| **Итоговая оценка:** | 100 |  |

Замечания руководителя практики от Университета:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

1. Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации [↑](#footnote-ref-1)