

**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)

(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 №1 (для предприятий ресторанного бизнеса)**

№ 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 <u>производственной практики (Технологической (проектно-технологической) практики)</u>								
2.1	<p><i>Кейс-задание № 1</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i> С позиции менеджера одного из подразделений организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i> Вы проходите практику на предприятии питания.</p> <p>1. Опишите подробную характеристику предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наименование и организационно-правовая форма (по ОКОПФ);</li> <li>• виды экономической деятельности (по ОКВЭД);</li> <li>- месторасположение с указанием точного адреса;</li> <li>- концепция предприятия питания;</li> <li>- количество посадочных мест;</li> <li>-целевая аудитория;</li> <li>- средний чек.</li> </ul> <p>2. Приведите основные экономические показатели предприятия за последние 3 года, проанализируйте показатели. Сделайте выводы об экономической стабильности предприятия за исследуемое время.</p> <p>3. На основе анализа укажите основные причины изменения показателей.</p>								
2.2	<p><i>Кейс-задание № 2</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i> С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i> Вы проходите практику на предприятии питания. Изучите нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность в ресторанном бизнесе по структуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральные Законы;</li> <li>- Технические регламенты;</li> <li>- Санитарные правила и нормы;</li> <li>- Государственные стандарты (ГОСТы).</li> </ul> <p>Задание выполнить в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="225 1787 1481 2054"> <thead> <tr> <th data-bbox="225 1787 639 1861">Нормативно-техническая документация</th> <th data-bbox="639 1787 1481 1861">Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="225 1861 639 1935"></td> <td data-bbox="639 1861 1481 1935">Федеральные законы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1935 639 2009"></td> <td data-bbox="639 1935 1481 2009">Технические регламенты</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 2009 639 2054"></td> <td data-bbox="639 2009 1481 2054">Санитарные правила и нормы</td> </tr> </tbody> </table>	Нормативно-техническая документация	Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)		Федеральные законы		Технические регламенты		Санитарные правила и нормы
Нормативно-техническая документация	Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)								
	Федеральные законы								
	Технические регламенты								
	Санитарные правила и нормы								

№ п/п	Виды работ
	<p style="text-align: center;">Государственные стандарты</p> <p>Изучите и проанализируйте внутренние документы, разработанные в организации. Сделайте выводы об эффективности применения этих документов в деятельности предприятия.</p>
2.3	<p><i>Кейс-задание № 3</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i> С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i> Представьте схему организационной структуры управления предприятия гостеприимства, где Вы проходите практику. Приведите структуру согласно требованиям к персоналу на основании Профессиональных стандартов и ГОСТа. Выделите управленческий персонал в организации питания.</p> <p>Опишите, какими правами и обязанностями работники управленческого аппарата должны быть наделены, чтобы их действия соответствовали их должности на предприятии питания.</p> <p>При выполнении кейса воспользуйтесь источниками: - Межгосударственный стандарт ГОСТ 30524-2013 "Услуги общественного питания. Требования к персоналу" (введен в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674-ст) <a href="https://base.garant.ru/71153130/?ysclid=ln0cvtow13847225797">https://base.garant.ru/71153130/?ysclid=ln0cvtow13847225797</a> - Профстандарт: 33.008 Руководитель предприятия питания. <a href="https://classinform.ru/profstandarty/33.008-rukovoditel-predpriiatia-pitaniia.html?ysclid=ln0cxjdj5r5770293146">https://classinform.ru/profstandarty/33.008-rukovoditel-predpriiatia-pitaniia.html?ysclid=ln0cxjdj5r5770293146</a></p>
2.4	<p><i>Кейс-задание № 4</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i> С позиции менеджера подразделения организации питания изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i> Проведите анализ мотивационной политики организации гостеприимства, где вы проходите практику. Требуется определить общий уровень удовлетворенности работников ресторана, который может влиять на их мотивацию.</p> <p><i>Алгоритм выполнения:</i> 1. Разработать анкету для опроса с вопросами, имеющими отношение к компенсации, рабочему графику, отношениям с коллегами и руководством. 2. Провести анонимный опрос сотрудников. 3. Проанализировать полученные результаты.</p> <p>Опишите виды материальной и нематериальной мотивации. Сделайте выводы и предложите 2-3 мероприятия, которые могли бы усовершенствовать существующую систему.</p>
2.5	<p><i>Кейс-задание № 5</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i> С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i></p>

№ п/п	Виды работ
	<p>Важной составляющей качественного приготовления продукции в ресторане, является четкий контроль поступающего на предприятия сырья и материалов.</p> <p>1. Опишите правила входного контроля (экспертизы поступающих пищевых продуктов) на предприятии гостеприимства, где вы проходите практику. Составьте алгоритм проведения данного вида контроля с указанием необходимых документов.</p> <p>2. Приведите нормативные документы, на соответствие требованиям которых, должны проходить экспертизу продукты.</p> <p>3. Укажите сопроводительные документы на пищевую продукцию, необходимые при приеме.</p> <p>4. Опишите основные показатели качества, учитываемые при входном контроле на примере одного пищевого продукта.</p> <p>5. Укажите должностное лицо, которое занимается этим видом деятельности в организации, опишите его функциональные обязанности.</p>
3.	Систематизация собранного нормативного и фактического материала.
4.	Оформление отчета о прохождении практики.
5.	Защита отчета по практике.

### 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 <u>производственной практики (Технологической (проектно-технологической) практики)</u>
2.1	<p><i>Кейс-задание № 1</i></p> <p><i>Описание ситуации:</i></p> <p>С позиции менеджера одного из подразделений организации гостиничной сферы изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i></p> <p>Вы проходите практику на гостиничном предприятии.</p> <p>1. Опишите подробную характеристику предприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• наименование и организационно-правовая форма (по ОКОПФ);</li> <li>• виды экономической деятельности (по ОКВЭД);</li> <li>- месторасположение с указанием точного адреса;</li> <li>- концепция гостиницы (отеля);</li> <li>- номерной фонд. При описании номерного фонда указать категории номеров, их оснащение;</li> <li>- основная целевая аудитория;</li> <li>- суточная стоимость номеров (по категориям).</li> <li>- миссию предприятия;</li> <li>- долгосрочную стратегию гостиницы.</li> </ul> <p>2. Приведите основные экономические показатели предприятия за последние 3 года, проанализируйте показатели. Сделайте выводы об экономической стабильности предприятия за исследуемое время.</p>

№ п/п	Виды работ										
	3. На основе анализа укажите основные причины изменения показателей.										
2.2	<p><i>Кейс-задание № 2</i>  <i>Описание ситуации:</i>  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  <i>Содержание задания</i>  Вы проходите практику на предприятии гостиничной сферы. Изучите нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность в гостиничном бизнесе по структуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Федеральные Законы;</li> <li>- Технические регламенты;</li> <li>- Санитарные правила и нормы;</li> <li>- Государственные стандарты (ГОСТы).</li> </ul> <p>Задание выполнить в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="225 748 1490 1106"> <thead> <tr> <th data-bbox="225 748 639 819">Нормативно-техническая документация</th> <th data-bbox="639 748 1490 819">Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="225 819 639 891"></td> <td data-bbox="639 819 1490 891">Федеральные законы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 891 639 963"></td> <td data-bbox="639 891 1490 963">Технические регламенты</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 963 639 1034"></td> <td data-bbox="639 963 1490 1034">Санитарные правила и нормы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="225 1034 639 1106"></td> <td data-bbox="639 1034 1490 1106">Государственные стандарты</td> </tr> </tbody> </table> <p>Изучите и проанализируйте внутренние документы, разработанные в организации. Сделайте выводы об эффективности применения этих документов в деятельности предприятия.</p>	Нормативно-техническая документация	Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)		Федеральные законы		Технические регламенты		Санитарные правила и нормы		Государственные стандарты
Нормативно-техническая документация	Область применения, краткая характеристика документа (какие требования устанавливают)										
	Федеральные законы										
	Технические регламенты										
	Санитарные правила и нормы										
	Государственные стандарты										
2.3	<p><i>Кейс-задание № 3</i>  <i>Описание ситуации:</i>  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.  <i>Содержание задания</i>  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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Профстандарт: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. <a href="https://classinform.ru/profstandarty/33.007-rukovoditel-upravliaiushchii-gostinichnogo-kompleksa-seti-gostinitc.html?ysclid=ln0eiwgy8y619253875">https://classinform.ru/profstandarty/33.007-rukovoditel-upravliaiushchii-gostinichnogo-kompleksa-seti-gostinitc.html?ysclid=ln0eiwgy8y619253875</a></li> <li>- 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). <a href="https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0ep76hop166823563">https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0ep76hop166823563</a></li> <li>- Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 (ред. от 26.12.2022) "Об</li> </ul>										

№ п/п	Виды работ
	<p>утверждении Положения о классификации гостиниц".  <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/</a>  - 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).  <a href="https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0eumkie9911716064">https://base.garant.ru/70809704/?ysclid=ln0eumkie9911716064</a></p>
2.4	<p><i>Кейс-задание № 4</i>  <i>Описание ситуации:</i>  С позиции менеджера подразделения организации питания изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i></p> <p>Проведите анализ коммуникаций внутри организации гостиничной сферы, где вы проходите практику.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите проблемные области коммуникации внутри гостиницы путем проведения опроса или интервью с сотрудниками.</li> <li>2. Анализируйте результаты и выявите основные причины недостаточной коммуникации.</li> <li>3. Разработайте план действий по улучшению коммуникации, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организацию регулярных собраний или стендапов для обсуждения текущих вопросов и обмена информацией.</li> <li>- Распределение ролей и обязанностей, чтобы у каждого сотрудника было ясное представление о своей задаче и ответственности.</li> <li>- Внедрение внутренних коммуникационных каналов, таких как электронные доски объявлений или внутренних мессенджеров.</li> <li>- Обучение сотрудников навыкам эффективной коммуникации.</li> </ul> </li> </ol> <p>В заключении сделайте выводы об эффективности коммуникаций в организации, где вы проходите практику.</p>
2.5	<p><i>Кейс-задание № 5</i>  <i>Описание ситуации:</i>  С позиции менеджера организации изучите основные характеристики управления организации и подготовьте на имя руководителя краткий отчет по данной теме.</p> <p><i>Содержание задания</i></p> <p>Предоставление качественного питания является одной из значимых услуг, которые предоставляются гостиницей для проживающих. Важным этапом является входной контроль сырья и продуктов питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опишите, кто на предприятии, где вы проходите практику, занимается приемом пищевой продукции, какие требования предъявляются к сотруднику, выполняющему эти функции.</li> <li>2. Опишите правила и алгоритм входного контроля (экспертизы поступающих пищевых продуктов) на предприятии гостеприимства, где вы проходите практику.</li> <li>3. Приведите нормативные документы, на соответствие требованиям которых, должны проходить экспертизу продукты.</li> <li>4. Опишите основные показатели качества на примере одного пищевого</li> </ol>

№ п/п	Виды работ
	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.

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)

от \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. ответственного лица  
от Профильной организации)

## СПРАВКА<sup>1</sup>

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(ая) \_\_\_\_\_ 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.

<sup>1</sup> Справка оформляется на фирменном бланке Профильной организации

## Аттестационный лист

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)  
обучающийся(ая) \_\_\_\_\_ 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

### **I. 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 ✓)*
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК-1	Управление ресурсами и персоналом департаментов организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• высокий</li> <li>• средний</li> <li>• низкий</li> </ul>
ПК-2	Обеспечение контроля и эффективности деятельности департаментов и организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• высокий</li> <li>• средний</li> <li>• низкий</li> </ul>
ПК-3	Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	<ul style="list-style-type: none"> <li>• высокий</li> <li>• средний</li> <li>• низкий</li> </ul>

Примечание:

- Высокий уровень – обучающийся уверенно демонстрирует готовность и способность к самостоятельной профессиональной деятельности не только в стандартных, но и во внестатных 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.

## II. 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	
<b>Итоговая оценка:</b>	100	

Замечания руководителя практики от Университета:

---



---



---

---

---

---

---

Руководитель практики от Университета \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)