

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор учреждения об-
разования
«Белорусский государственный
экономический университет»
_____ В.В. Садовский

«___» _____ 2017 г.

Регистрационный № _____

**ПРОГРАММА
ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

для студентов специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специа-
лизации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии обще-
ственного питания»

2017 г

.

СОСТАВИТЕЛИ:

Белова С.О., доцент кафедры экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат экономических наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой экономики торговли и услуг учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 3 от 23 сентября 2017 г)

Советом факультета коммерции и туристической индустрии учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет»
(протокол № 1 от 27 сентября 2017 г)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики
_____ П.Г. Буторин

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Пояснительная записка.....	4
2.	Содержание практики.....	6
3.	Информационно-методическая часть.....	11
4.	Особенности проведения практики у студентов заочной формы обучения.....	13
5.	Приложение А.....	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Ознакомительная практика направлена на получение представления о профессии, квалификации, о задачах и проблемах общественного питания, принципах ведения торгово-производственной деятельности, специфике данного вида экономической деятельности и его роли в народном хозяйстве республики; предварительное ознакомление с дисциплинами «Экономика общественного питания», «Коммерческая деятельность в общественном питании», «Основы менеджмента», «Организация и технология общественного питания»; на овладение передовыми технологиями, а также на приобретение навыков самостоятельной работы.

Форма прохождения практики – в группах (подгруппах).

В соответствии с требованиями образовательного стандарта студент должен изучить и проанализировать:

- концепцию развития организации общественного питания;
- организацию торгово-производственной деятельности (закупка, хранение сырья и товаров; производство обеденной и прочей продукции собственного производства; реализация продукции и организация ее потребления);
- ассортимент продукции общественного питания, меню, произвести оценку его соответствия концепции организации общественного питания;
- цены на продукцию общественного питания (сравнить с ценами конкурентов на аналогичную продукцию);
- особенности подбора персонала;
- особенности сегмента рынка, на котором функционирует организация общественного питания;
- обеспечение организации питания оборудованием для осуществления торгово-производственной деятельности;
- формы и методы обслуживания, применяемые в организации питания;
- оборачиваемость одного места, заполняемость обеденного зала в утренние, обеденные и вечерние часы;
- методы изучения спроса на продукцию общественного питания и практику учета неудовлетворенного спроса;
- качество предоставляемых услуг, наличие дополнительных услуг, оказываемых в организации питания;
- существующие и потенциальные возможности организации питания на рынке;
- организационную структуру и структуру управления организацией питания.

Практика проводится во 2 семестре в соответствии с квалификационной характеристикой и учебным планом по специальности 1-25 01 10 «Коммерческая деятельность» специализации 1-25 01 10 18 «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания». Продолжительность ознакомительной практики 2 недели для дневной формы обучения, 1 неделя для заочной формы обучения.

Студенты проходят практику в организациях общественного питания различных типов и форм собственности. Место практики может быть предложено студентом самостоятельно или предоставлено университетом.

Предприятия, организации, учреждения, используемые в качестве мест практики, должны отвечать следующим требованиям:

- наличие структурных подразделений или специалистов по профилю специальности и специализации;

- предоставление студентам права, пользования имеющейся литературой, технической и другой документацией, необходимой для выполнения программы практики;

- возможность проведения занятий, экскурсий для студентов.

Общее руководство практикой студентов на базе практики приказом руководителя возлагается, как правило, на одного из заместителей, а непосредственное руководство - на высококвалифицированных специалистов структурных подразделений, имеющих соответствующее образование.

Студент должен явиться на место прохождения практики в срок, установленный учебным планом. Опоздание на практику без уважительных причин является нарушением учебной дисциплины и влечет за собой продление срока практики. Уважительные причины опоздания должны быть подтверждены соответствующим документом.

Режим работы для студентов-практикантов устанавливается учебным планом и распоряжением руководителя организации общественного питания. Отпускать студентов с практики по уважительным причинам имеет право декан или руководитель практики от университета и от организации питания. В случае пропусков практика студенту продлевается на соответствующий срок.

Оформление на практику и назначение руководителя осуществляет отдел кадров организации по предоставленному студентом направлению.

Студент должен ознакомить руководителя от организации общественного питания с программой практики, согласовать с ним календарный план-график на весь период, который отражается в дневнике. Студенты, не выполнившие план-график прохождения практики, индивидуальные задания, выданные руководителем, нарушающие трудовую дисциплину, по представлению руководителей практики вызываются на заседание кафедры, где принимается соответствующее решение.

В первый день практики студент проходит инструктаж по технике безопасности и охране труда, знакомится с концепцией и историей организации общественного питания. Затем студент приступает к углубленному изучению вопросов в соответствии с настоящей программой практики и планом-графиком.

Студент обязан вести дневник практики, в который вносятся записи по отдельным вопросам в соответствии с программой практики, замечания, предложения и т.п. В дневнике выполненная работа записывается кратко.

Дневник постоянно находиться у студента и представляется руководителю от университета и/ или кафедры при посещении им места практики.

1. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Посещение объектов питания

1. Общая характеристика организации общественного питания и сегмента рынка, на котором она функционирует

Название и месторасположение субъекта рынка (организации общественного питания).

История создания, форма собственности, организационно-правовой статус, тип, специализация, концепция, цели и задачи деятельности, режим работы.

Знакомство с организационной структурой управления, правилами внутреннего распорядка, охраны труда и правилами техники безопасности. Организационную структуру управления следует представить в виде схемы, определить ее тип, указать основные функции отдельных подразделений. Изучить штатное расписание, половозрастной, качественный состав работников (по уровню образования).

Характеристика сегмента рынка, на который ориентирована деятельность объекта исследования (специфика обслуживаемого контингента).

Определение конкурирующей организации (организаций). Определение критериев отнесения субъектов хозяйствования к конкурирующим организациям (тип объекта, мощность, пешеходная доступность и т.п.). Удобство парковки для автомобилей, режим работы организации питания и основных конкурентов.

Сравнительная характеристика концепции объекта исследования и основных конкурентов.

Таблица 1 – Сравнительная характеристика объекта исследования и основных конкурентов

Критерии оценки	Объект исследования	Конкурент 1	...	Конкурент n
Режим работы				
Мощность объекта (количество мест)				
Концепция				
Меню				
Ценовой диапазон и т.д.				

Примечание - Источник: собственная разработка

По результатам анализа сформулировать выводы.

2. Нормативно-правовое обеспечение деятельности объекта исследования

Изучить основные законы и подзаконные акты, стандарты, регламентирующие ключевые направления деятельности объекта исследования. В отчете привести перечень документов, которые в обязательном порядке должны быть в наличии на объекте исследования.

Ознакомиться с общедоступной документацией обеденного зала (содер-

жанием лицензии, ассортиментного перечня и др.). В отчете указать, кем и когда утверждены данные документы.

Ознакомится с содержанием книги замечаний и предложений посетителей.

3. Организация торгово-производственной деятельности

3.1. Закупка и хранение сырья и товаров

Изучить:

- наличие экспедиции, складских помещений для хранения сырья и товаров, их расположение и оснащенность оборудованием (наличие охлаждаемых камер и неохлаждаемых кладовых с соответствующими режимами хранения; влияние товарного соседства на размещение сырья и товаров при хранении); контроль за соблюдением условий хранения, санитарно-гигиенические мероприятия;

- формы хозяйственных связей с поставщиками сырья и товаров, механизм заключения договоров, источники и поставщиков основных видов сырья и товаров, частоту завоза, провести наблюдение за приемкой сырья и товаров по количеству и качеству (последовательность выполнения операций); охарактеризовать место приемки, используемое оборудование.

3.2. Производственная деятельность

Изучить:

- расположение производственных помещений (участков, отделений, цехов) в соответствии с последовательностью технологического процесса (размещение и производственные связи);

- при цеховой структуре организации производства изучить производственные операции в каждом из цехов (заготовочном, доготовочном, специализированном, доработки полуфабрикатов, обработки зелени), вспомогательных цехов (моечного, хлеборезки, экспедиции); оценить затраты рабочего времени, хронометраж трудовой операции отдельных категорий работников (по выбору студента);

- использование различных форм разделения труда на производстве в зависимости от условий и специфики работы организации общественного питания и квалификации работников;

- подбор и рациональное размещение оборудования;

- оснащение и организацию рабочих мест;

- применение на производстве современного оборудования, передовых приемов и методов труда;

- условия труда работников производства;

- требования к подбору персонала.

Оценить оснащенность объекта питания различными видами оборудования, инвентарем и инструментами, физическое и моральное состояние оборудования, обеспеченность им объекта практики, кем и как решаются вопросы обеспечения организации питания оборудованием. Пример отражения резуль-

татов оценки представлен в таблице 2.

Таблица 2 - Оснащенность объекта исследования оборудованием

Вид оборудования	Количество, шт. и год выпуска	Назначение

Примечание - Источник: собственная разработка

3.3. Реализация продукции общественного питания и организация ее потребления

Изучить:

- наличие буфета, магазина-кулинарии и т.п., организацию их деятельности и ассортимент продукции общественного питания;

- подбор и размещение оборудования;

- организацию рабочих мест, формы и методы обслуживания потребителей.

Произвести оценку интерьера обеденного зала, его концептуального решения (освещение, цветовое решение, атмосфера, мебель и т.п.).

Изучить:

- требования к подбору персонала;

- формы и методы обслуживания потребителей;

- методы стимулирования продаж в объекте исследования (скидки, акции, дегустации и т.п.).

Оценить:

- методы изучения спроса на продукцию общественного питания (анкетирование, наблюдение, интервьюирование, метод экспертных оценок); учет неудовлетворенного спроса;

- качество предоставляемых услуг (обслуживания, продукции общественного питания наличие дополнительных услуг, оказываемых потребителям);

- оборачиваемость одного места (число человек в расчете на одно место в обеденном зале в единицу времени, например, в день) в утренние, обеденные, вечерние часы;

- реализацию скомплектованных рационов, бизнес-ланчей (организацию обслуживания в обеденные часы).

4. Формирование ассортимента и цен на продукцию общественного питания

Проанализировать меню и цены в объекте исследования. Произвести сравнительную характеристику и оценить конкурентоспособность предлагаемой продукции общественного питания в объекте исследования и у основных конкурентов. Оценить особенности формирования ассортимента продукции общественного питания и цен в утреннее, обеденное и вечернее время (размер

наценки, включаемой в розничную цену на продукцию общественного питания).

Произвести оценку соответствия меню и цен концепции объекта исследования сегменту рынка, на который ориентирована его деятельность; проанализировать средний чек в утренние, обеденные и вечерние часы.

Ознакомиться с наличием ассортиментного перечня и проверить его соблюдение за время прохождения практики.

Для оформления материала в отчете целесообразно ориентироваться на следующие образцы таблиц.

Таблица 3 – Результаты проверок соблюдения ассортиментного перечня

Ассортимент объекта исследования	Количество наименований по ассортиментному перечню	Фактическое количество наименований ассортимента при проверках по датам (определить даты самостоятельно за период прохождения практики)				
		На 15.01	На 16.01	...		
Холодные закуски						
Горячие блюда						
и т.п.						

Примечание - Источник: собственная разработка

Таблица 4 – Сравнение цен организаций-конкурентов

Блюдо	Цена в объекте исследования	Цена у конкурента 1	Цена у конкурента 2	Цена у конкурента 3
Салат овощной с колбасой				
и т.п.				

Примечание - Источник: собственная разработка

Таблица 5 – Ассортимент блюд в объекте исследования (на определенную дату)

№	Наименование	Выход, грамм	Цена, руб.
Холодные закуски			
1.	Салат овощной с колбасой	100	4,5
	и т.п.		
Первые блюда			
	и т.д. по аналогии		

Примечание - Источник: собственная разработка

Таблица 6 – Расчет средней стоимости обеда в объекте исследования (на определенную дату)

Ассортиментная группа	Средняя цена
Холодные закуски	
Первые блюда	
Вторые блюда	
Гарниры	
Напитки	
Хлеб	
Итого	

Примечание - Источник: собственная разработка

Заключение

На основании проведенной оценки и собственных наблюдений составьте карту достоинств и недостатков функционирования организации общественного питания, включающую оценку месторасположения, режима работы, изучения спроса, формирования ассортимента, уровень цен, организацию рекламы, мероприятия по стимулированию продажи товаров и т.п.

Таблица 7 – Обобщенная характеристика деятельности организации питания

Достоинства	Недостатки
1	2

Примечание - Источник: собственная разработка

Сделайте общие выводы по результатам исследования, оцените существующие и потенциальные (с учетом влияния факторов внешней и внутренней среды) возможности организации питания и представьте рекомендации по совершенствованию торгово-производственной деятельности изучаемого объекта.

3. ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Руководство практикой

Руководство практикой осуществляется преподавателями университета совместно с руководителем от организации общественного питания, где студенты проходят практику.

Руководитель практики от кафедры обеспечивает учебно-методическую помощь студентам в освоении программы практики, определяет индивидуальные задания, проводит консультации и собеседования по изучению отдельных вопросов программы и написанию отчетов по практике, готовит отзыв и принимает участие в комиссии по защите отчетов.

Руководитель практики от кафедры обязан осуществлять постоянную связь с руководством организации и руководителем практики от организации общественного питания, согласовывать с ними размещение практикантов по рабочим местам (отделам, управлениям) и решать другие организационные вопросы.

При посещении базы практики, руководитель от кафедры проводит консультации, контролирует работу студента и выполнение им программы, проверяет правильность ведения дневника, оказывает помощь в выполнении индивидуальных заданий.

Руководитель практики от организации в соответствии с содержанием программы организует рабочие места, составляет календарный план изучения материала, обеспечивает участие практиканта в торгово-производственных процессах, оказывает помощь в сборе материалов, предоставляет возможность пользования имеющейся документацией и другими материалами, оказывает помощь в выполнении индивидуальных заданий, контролирует соблюдение трудовой дисциплины.

Руководитель практики от организации имеет право требовать своевременного и добросовестного выполнения порученных студенту работ, контролировать записи в дневнике.

После окончания практики руководитель от организации проверяет дневник, оценивает отчет студента и выдает ему характеристику, заверенную печатью.

Обязанности студента при прохождении практики:

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда и техники безопасности;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- полностью выполнить программу практики;
- вести записи в дневнике, в соответствии с результатами выполненной работы, заверенные подписью руководителя практики от организации;
- своевременно представить отчет по практике (с подписью руководителя от организации и утвержденный руководителем или заместителем руководителя организации) и все сопроводительные материалы на кафедру в установленные сроки.

Аттестация итогов ознакомительной практики

После прохождения ознакомительной практики аттестация её итогов руководителем практики от кафедры может осуществляться следующими методами:

1. в форме защиты индивидуального письменного отчета о выполнении программы практики;
2. в форме защиты группового письменного отчета о выполнении программы практики;

Индивидуальное задание

В период прохождения производственной практики студент может выполнять и индивидуальное задание на одну из актуальных тем, по своей специальности. Тема индивидуального задания определяется руководителем практики от кафедры с учетом специфики объекта практики и проблем, требующих решения. В качестве темы индивидуального задания может быть предусмотрено углубленное изучение отдельных, наиболее важных вопросов, связанных с темой будущих работ, тематики НИР кафедры и индивидуальных научных исследований студента. Объем индивидуального задания 3-4 страницы машинописного текста.

4. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ У СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Аттестация итогов ознакомительной практики осуществляется в форме защиты письменного отчета о выполнении программы практики.

При аттестации итогов практики в форме выполнения письменного отчета студент обязан предоставить на кафедру письменный отчет, дневник и характеристику - отзыв о своей работе от руководителя практики на предприятии, заверенные печатью.

Отчет должен представлять собой системное изложение всех материалов, собранных студентом (группой) во время практики в соответствии с программой и индивидуальным заданием. Отчет должен включать фактические материалы организации, на которой студент (группа) проходил(а) практику. Учебный материал в отчете не используется. Объем отчета 20-30 страниц машинописного текста на листах формата А4 (210 * 297 мм). К отчету прилагаются таблицы, рисунки, бланки, формы и копии документов, которые изучались студентом по соответствующим разделам программы практики. В отчете по каждому из направлений, включенных в программу, можно дать заключение о соответствии их передовой отечественной и зарубежной практике, а также определить и аргументировать собственное мнение.

Отчет оформляется в соответствии с требованиями стандарта БГЭУ СТП 20-04-2008, СТП 20-05-2008. Титульный лист оформляется согласно приложению А.

Содержание отчета формируется из вопросов, предлагаемых к изучению, и должен содержать: 1. на титульном листе - наименование практики, место ее прохождения, фамилия, имя, отчество студента с указанием курса, специальности и срока практики, а также руководителей практики от кафедры и от организации общественного питания; 2. содержание с перечнем всех глав, разделов, подразделов с указанием страниц; 3. описательную, графическую, иллюстративную части; 4. сплошную нумерацию листов текста, включая титульный лист; 5. приложения к отчету; 6. справки о внедрении (в случае их наличия).

После сдачи на кафедру отчет проверяется руководителем практики от кафедры, который дает заключение о качестве отчета и допуске к защите.

Защиту письменного отчета о выполнении программы ознакомительной практики принимает руководитель практики от кафедры. При оценке итогов практики принимается во внимание отзыв и характеристика руководителя от организации. Руководителем от кафедры выставляется дифференцированная балльная оценка. Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и назначении стипендии в соответствующем семестре. Если зачет по практике проводится после издания приказа о назначении стипендии, то оценка относится к результатам следующей сессии.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета самостоятельно проходит практику повторно.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

Кафедра экономики торговли и услуг

УТВЕРЖДАЮ

(руководитель / заместитель руководителя организации)

(подпись) (И.О. Фамилия)

« ___ » _____ 201_ г.

ОТЧЕТ

по ознакомительной практике, проходившей в период

с « ___ » _____ 201_ г. по « ___ » _____ 201_ г.

на материалах

(полное наименование организации)

Студент ФКТИ
_ курс, гр. ХХХ

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики
от организации

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Руководитель практики
от кафедры

(Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание)

МИНСК 201_