

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по учебно-методической работе

А.А.Панфилов

« *do* » *август* 2016 г.

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Преддипломная практика

Направление подготовки	<b>43.03.03 «Гостиничное дело»</b>
Профиль/программа подготовки	<b>Гостиничная деятельность</b>
Уровень высшего образования	<b>Бакалавриат</b>
Форма обучения	<b>Заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2013, 2014, 2015)</b>

Владимир 2016

## **Вид практики – производственная (преддипломная)**

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» преддипломная практика является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Практика направлена на углубление теоретических знаний и получение практических навыков профессиональной деятельности.

### **1. Цели производственной практики**

Целями преддипломной практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются: закрепление навыков применения полученных знаний в профессиональной деятельности, формирование умений самостоятельно ставить и решать производственные исследовательские задачи, сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

В период прохождения преддипломной практики у студентов формируются практические навыки работы по направлению подготовки, умения принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, целостное представление о содержании, видах и формах профессиональной деятельности

Преддипломная практика является этапом подготовки выпускной квалификационной работы бакалавра.

### **2. Задачи производственной практики**

Задачами преддипломной практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность» являются:

- Приобретение навыков самостоятельной работы по решению профессиональных задач в соответствии со специализацией «Гостиничная деятельность».
- Изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия объекта практики).
- Разработка предложений по совершенствованию деятельности и управления предприятия (организации).
- Сбор и обработка научно-технической информации в области гостиничной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий для выполнения выпускной квалификационной работы.
- Выполнение индивидуального задания, связанного с разработкой темы выпускной квалификационной работы.
- Формирование навыков научно-исследовательской работы, разработки и оформления выпускной квалификационной работы.
- Формирование навыков и умений формулирования и решения задач, возникающих в ходе научно-исследовательской деятельности;
- Осуществление выбора необходимых и эффективных методов, приемов и средств исследований;
- Овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- Привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации научно-исследовательской деятельности студентов.

### 3. Способы проведения - стационарный, выездной

Преддипломная практика проводится на ведущих предприятиях и организациях индустрии гостеприимства, которые определяются (подтверждаются) заведующим кафедрой. При подготовке договоров о приеме студентов ВлГУ заочной формы обучения на практику руководитель практики от университета обязан ознакомить руководство предприятия (организации) с программой и другими документами на практике. Самостоятельный выбор студентом заочной формы обучения базы производственной (преддипломной) практики разрешается деканатом и заведующим кафедрой в определенных случаях на основании личного заявления студента и гарантийного письма от предприятия (организации), предоставляющего место для прохождения практики.

### 4. Формы проведения

Формы проведения преддипломной практики определяются учебным планом и осуществляются *непрерывным циклом* в сроки, определенные графиком учебного процесса с учетом возможностей учебно-производственной базы предприятий индустрии гостеприимства.

Формы проведения: сбор фактического материала для подготовки выпускной квалификационной работы на конкретном гостиничном предприятии.

Общее и методическое руководство практикой осуществляется выпускающей кафедрой Коммерции и гостеприимства ИМиСБ ВлГУ, которая назначает руководителя практики из числа преподавателей, с одной стороны, и ответственное лицо от предприятия, организации, учреждения (базы практики) с другой.

Перед прохождением практики бакалавр совместно с научным руководителем уточняет тему исследования и утверждает у руководителя план исследования.

За время практики бакалавр совместно с научным руководителем корректирует тему ВКР работы, составляет задание (детальный план работы со сроками выполнения). Для этой цели бакалавр:

- осуществляет систематизацию и анализ собранной информации;
- выявляет область и объект рассмотрения, планирует возможные проблемы и строит модели их решения;
- осваивает элементы профессиональной деятельности, необходимые для выполнения выпускной квалификационной работы.
- На заключительном этапе практики бакалавр должен обобщить материал, собранный в период прохождения практики, определить его достаточность и достоверность для завершения разработки темы исследования, оформить отчет по практике.

### 5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций*	Перечень планируемых результатов при прохождении практики**
------------------	---	---

ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<i>Знать:</i> предмет и категориальный аппарат этики делового общения <i>Уметь:</i> создавать и редактировать тексты профессионального назначения. <i>Владеть:</i> методами логического анализа различного рода суждений, навыками публичной и научной речи, аргументации, ведения дискуссий и полемики; способностью использовать теоретические знания в практической деятельности.
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<i>Знать:</i> официально и неофициально-деловую структуру отношений в коллективе <i>Уметь:</i> контролировать настроение коллектива, формировать его нужную направленность с целью выполнения поставленных задач <i>Владеть:</i> навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения и участия в совещаниях и собраниях в трудовом коллективе
ОПК-3	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<i>Знать:</i> нормативную документацию и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности <i>Уметь:</i> применять стандарты и другие правовые и нормативные документы в деятельности гостиниц и других средств размещения
ПК-1	Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<i>Знать:</i> современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, включающего основные, дополнительные и соответствующие гостиничные услуги <i>Уметь:</i> применять на практике современные технологии по формированию гостиничного продукта <i>Владеть:</i> навыками определения требований потребителя и предоставления соответствующего гостиничного продукта
ПК-2	Готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	<i>Знать:</i> основы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя <i>Уметь:</i> разрабатывать гостиничный продукт под потребности целевой аудитории <i>Владеть:</i> навыками анализа целевой аудитории, а использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности
ПК-3	Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	<i>Знать:</i> классификацию и основные методики расчета затрат гостиничного предприятия, <i>Уметь:</i> рассчитывать основные показатели деятельности, оценивать финансовые возможности предприятия <i>Владеть:</i> навыками аналитических расчетов затрат предприятия индустрии, гостеприимства, определения себестоимости услуг
ПК-4	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	<i>Знать:</i> механизм формирования финансовых результатов функциональных подразделений и всей коммерческой организации <i>Уметь:</i> рассчитывать основные показатели эффективности деятельности, проводить оценку уровня обслуживания потребителей <i>Владеть:</i> навыками расчетов результатов деятельности, определения и интерпретации полученных результатов
ПК-6	Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного	<i>Знать:</i> основные положения о сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями <i>Уметь:</i> разрабатывать гостиничные продукты и технологии, опираясь на социальные и религиозные потребности гостей <i>Владеть:</i> навыками сервисного управления гостиничными

	продукта, развитию клиентурных отношений	предприятиями в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявления потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений
ПК-9	Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	<i>Знать:</i> сущность и специфику маркетинга гостиничных услуг как современной концепции управления деятельностью в условиях рынка <i>Уметь:</i> анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию <i>Владеть:</i> способностью применять инструментарий стратегического маркетинга с целью выработки долгосрочных решений, стоящих перед современными гостиничными предприятиями
ПК-10	Готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	<i>Знать:</i> методы выявления потребностей потребителей в области новых гостиничных продуктов и услуг <i>Уметь:</i> проводить маркетинговые исследования, направленные на выявление потребностей гостей <i>Владеть:</i> навыками организации и проведения маркетинговых исследований
ПК-13	Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей	<i>Знать:</i> сущность и содержание проектного менеджмента, необходимых для создания и развития гостиничных предприятий <i>Уметь:</i> определять цель и задачи проектной деятельности в гостиничном бизнесе, анализировать эффективность проектной деятельности <i>Владеть:</i> методами разработки и принятия управленческих решений

## 6. Место учебной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б2.П.2 Преддипломная практика входит в раздел «Б2. Практика» ФГОС ВО в соответствии с утвержденным учебным планом по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», проходит на 4 курсе (7 семестр). Трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 часов.

Практика базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения учебных дисциплин профессионального цикла ОПОП Б1: «Введение в специальность», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Проектирование гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент».

**Требования к «входным» знаниям.** Для прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

- **знать** организационные основы гостиничной индустрии, структуру гостиничной отрасли, особенности правовых и хозяйственных отношений между участниками гостиничной деятельности; понятие, виды и технологии организации деятельности основных субъектов индустрии гостеприимства; функции менеджмента, формы управления предприятиями индустрии гостеприимства; теоретические основы психологии делового общения.

- **уметь** обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения; анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия гостиничной индустрии и потребителей.

- **владеть** навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами гостиничной

индустрии; анализа эффективности применяемых прикладных программ; работы с прикладными программными средствами.

### **7. Место и время проведения преддипломной практики**

Прохождение студентами производственной практики осуществляется, как правило, на основе договоров, заключенных между Университетом и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения студентами Университета практики.

Базы практики для студентов должны соответствовать профилю подготовки бакалавра и располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Определение баз практики возлагается на заведующего выпускающей кафедры, который готовит договоры с ведущими отраслевыми предприятиями о приеме студентов университета на практику.

Самостоятельный выбор студентом очной формы обучения базы практики разрешается в исключительных случаях. Целесообразность индивидуального прохождения практики студентом определяется заведующим выпускающей кафедры на основании личного заявления студента и гарантийного письма от предприятия (организации), предоставляющего место для прохождения практики.

Время проведения: после окончания экзаменационной сессии в 7 семестре.

### **8. Объем производственной (преддипломной) практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах**

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единицы (216 часов), 4 недели.

### **9. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики**

Преддипломная практика бакалавров включает следующие этапы: подготовительный, производственный, научно-исследовательский и заключительный.

Производственный этап включает:

- приобретение навыков работы на предприятии индустрии гостеприимства;
- сбор фактических данных по теме выпускной квалификационной работы.

Научно-исследовательский этап включает:

- систематизация и анализ фактических данных по теме выпускной квалификационной работы.

Содержание преддипломной практики определяется, прежде всего, темой ВКР и должно соответствовать индивидуальному заданию, разработанному руководителем практики от университета.

Примерный график прохождения практики по дням (неделям) составляется бакалавром до ее начала совместно с руководителем преддипломной практики от университета. Руководитель ВКР для плодотворного прохождения практики выдает бакалавру индивидуальное задание в соответствии с выбранной темой. График прохождения преддипломной практики следует построить так, чтобы на изучение вопросов, связанных с темой дипломной работы, был отведен максимум времени.

План дальнейшей работы практиканта определяется в зависимости от избранной

темы ВКР. Преддипломная практика будет более результативной, если бакалавр заблаговременно подготовит список конкретных вопросов, на которые желательно получить ответы во время практики. Значительно облегчит сбор фактического материала предварительная разработка аналитических таблиц, отражающих результаты за ряд смежных периодов.

В процессе преддипломной практики обязательно изучается: управление, планирование и учет на предприятии индустрии гостеприимства, его взаимодействие с партнерами; используемые инновации; способы проектирования и реализации гостиничных услуг с использованием информационных и коммуникативных технологий; а также ведется подготовка ВКР.

Результаты практики бакалавры отражают в отчете, который содержит следующие разделы:

I. Введение (актуальность темы ВКР, её цели и задачи, степень изученности проблемы).

II. Основная часть:

– Организационно-экономическая характеристика объекта исследования

– Методы управления, планирования и учета на гостиничном предприятии.

– Оценка ресурсов и результатов деятельности объекта исследования или структурного подразделения.

– Посторонние проблемного поля и определение направлений решения выявленных проблем

– Результаты выполнения индивидуального задания по теме ВКР.

III. Заключение – делаются выводы о проделанной работе.

IV. Список литературы.

V. Приложения.

№ п/п	Раздел (этап) практики	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (10 ч.) – инструктаж по технике безопасности, – обработка и систематизация фактического и литературного материала	План выполнения индивидуального задания по ВКР.
2	Производственный этап (160 час.): – выполнение производственных заданий по приему и обслуживанию гостей – работа с документацией предприятия – сбор материала по теме выпускной квалификационной работы	Наличие фактического материала по теме ВКР
3	Научно-исследовательский этап (40ч.) систематизация и анализ фактического материала.	Собеседование по полученным результатам.
4	Заключительный этап (6 ч.) – согласование отчета – работа по замечаниям – защита отчета по практике	Защита отчета по практике (оценка)

Тема выпускной квалификационной работы: определяется бакалавром до начала преддипломной практики, согласовывается с руководителем по преддипломной практике от университета и заведующим кафедрой; утверждается приказом ректора ВлГУ.

Тема ВКР работы должна быть актуальной и конкретной, интересной дипломнику.

Выпускающая кафедра не представляет список конкретных тем, а разрабатывает основные направления тематики ВКР. Как правило, ВКР должна быть направлена на решение задач, имеющих практическое значение. Возможны теоретические темы, но обязательно в области фундаментальных и поисковых научных исследований.

*Руководитель практики от кафедры:*

- осуществляет методическое руководство работой практикантов, консультирует студентов по вопросам, возникающим при выполнении программы практики, выполнении индивидуального задания и составлении отчета;
- контролирует соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, норм и правил по охране труда и техники безопасности;
- составляет заключение по отчету студентов о прохождении практики;
- участвует в работе комиссии по защите отчета по практике.

*Руководитель практики от предприятия:*

- оказывает помощь в оформлении на практику, проведении инструктажа по технике безопасности;
- обеспечивает практикантов рабочими местами;
- обеспечивает студентов-практикантов необходимыми информационными источниками, оказывает помощь в подборе материалов, их анализе в соответствии с программой практики,
- контролирует работу студентов-практикантов и соблюдение ими трудовой дисциплины;
- предоставляет письменный отзыв с оценкой его содержания.

*Студент-практикант обязан:*

- полностью и своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего распорядка;
- собрать и обобщить материалы, необходимые для написания отчета и подготовки ВКР;
- вести дневник, в котором систематически делать записи о выполненной работе;
- регулярно информировать руководителя практики от университета о проделанной работе;
- своевременно представить на кафедру отчет о практике вместе с дневником и отзывом руководителя практики от предприятия и защитить отчет в установленные кафедрой сроки.

Текущая аттестация самостоятельной работы студентов по этапам преддипломной практики осуществляется с применением методов обсуждения результатов выполнения индивидуального задания на практику.

## **10. Формы отчетности по практике**

По итогам практики бакалавром формируется, защищается и сдается отчет по производственной преддипломной практике.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующего нормативного документа: ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и



издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки. Размер шрифта – 14, межстрочный интервал 1,5, шрифт Times New Roman. Поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Титульный лист должен содержать печать и подпись руководителя отдела персонала торговой организации.

Объем отчета без приложений должен включать 20-25 страниц печатного текста. Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист
- Содержание
- Основной текст отчета
- Заключение
- Список источников
- Приложения

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы студентом самостоятельно. В приложениях должен содержаться фактический материал, представленный в виде схем, таблиц, диаграмм и т.д.

#### **11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике**

Аттестация по итогам практики - *дифференцированный зачет*. Аттестация проводится в течение 1-3 дней по окончании практики согласно учебного плана.

##### **Процедура защиты отчета о прохождении практики:**

*В выступлении* (не более 10 минут) студент:

- излагает содержание анализа контактных зон предприятий размещения, которые студент посетил за время практики;
- излагает основные результаты знакомства с деятельностью конкретного подразделения предприятия (учреждения или организации) и его сотрудников.
- предоставляет результаты собственного исследования работы предприятия.

*В ходе выступления* студента руководитель и/или члены комиссии задают вопросы, на которые должны быть даны полные ответы. *При подведении итогов практики* принимается во внимание уровень проведенной студентом работы. *При выставлении дифференцированного зачета* учитываются:

- качество представленных материалов (соответствие выполненной студентом работы цели и задачам практики, индивидуальному заданию).
- заключение руководителя от кафедры об итогах практики;
- ответы студента на вопросы руководителя практики от университета.

*По результатам защиты* выставляются оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Неудовлетворительная оценка, полученная по результатам защиты отчета о прохождении практики, расценивается как академическая задолженность; студенту назначается повторная защита. После защиты отчетные документы студента (отзыв руководителя практики от предприятия (учреждения или организации) и отчет студента о прохождении учебной практики) сдаются для хранения в деканат факультета.

Защита результатов практики может носить публичный характер, т.е. на заседании комиссии, назначаемой заведующим выпускающей кафедрой и состоящей не менее чем из двух человек с обязательным участием в ее составе руководителя практики от университета и по возможности руководителя практики от организации

**Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:**

1. Обоснуйте структуру и декомпозицию выпускной квалификационной работы.
2. Обоснуйте рабочую гипотезу.
3. Обоснуйте базовые теоретические положения.
4. Представьте структурную схему информационного обеспечения выполнения работы.
5. Обоснуйте основные выводы: их новизну, доказательную базу, практическую значимость.

**Критерии оценки защиты отчета преддипломной практики**

критерии	оценка			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
1. Знание теоретических основ проблематики ВКР	Студент дает исчерпывающий ответ, демонстрирует глубокое знание и понимание проблематики.	Студент хорошо владеет теорией вопроса	Студент отвечает с помощью наводящих вопросов.	Студент не понимает проблемы, допускает ошибки при изложении теории.
1. Аргументация	Студент использует различные операции логического вывода: анализ, синтез, обобщение, сравнение и др. Свободно выстраивает аргументацию.	Студент предъявляет достаточной стройный, лаконичный и четкий ответ, но допускает незначительные ошибки в аргументации своей позиции.	Студент недостаточно аргументирует свою позицию, нарушает логику изложения.	Аргументация отсутствует. Студент допускает грубые ошибки в логических выводах.
3. Умение иллюстрировать теоретические положения примерами.	Студент свободно иллюстрирует теоретические положения уместными и обоснованными примерами	Студент иллюстрирует ответ немногочисленными примерами, испытывает затруднения при их подборе.	Студент может подкрепить теоретические положения примерами только после наводящих вопросов, допуская при этом ошибки.	Студент демонстрирует неумение иллюстрировать теоретические положения примерами.
4. Владение профессиональной терминологией	Студент демонстрирует свободное владение понятийным аппаратом теории	Студент хорошо владеет профессиональной терминологией, в случае ошибки в употреблении термина способен исправить ее сам.	Студент слабо владеет профессиональной терминологией, допускает неточности в интерпретации понятий.	Студент не владеет профессиональной терминологией.
5. Обеспеченность ВКР аналитическими данными	Собранного аналитического материала достаточно для выполнения ВКР, материал обработан, хорошо структурирован	Собранного аналитического материала достаточно для выполнения ВКР, материал обработан, слабо структурирован	Собранного аналитического материала достаточно для выполнения ВКР, материал не обработан, слабо структурирован	Собранного аналитического материала не достаточно для выполнения ВКР,

## **12. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

В ходе преддипломной практики на предприятии (в компании) обучающиеся используют весь комплекс освоенных ими ранее научно-исследовательских методов и технологий.

1. Информационно-поисковые экспертные системы.

2. Прочие электронные ресурсы, используемые для решения профессиональных задач.

При прохождении преддипломной практики используются разбор производственных ситуаций, мастер-классы экспертов и специалистов, технологии коллективного взаимодействия (дискуссии, круглые столы) для обсуждения результатов прохождения практики, что соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки

При выполнении различных работ на преддипломной практике используются пакеты прикладных обучающих программ, а также базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.businesspress.ru> — архив изданий сервера «Деловая пресса»;

<http://www.consultant.ru> — справочная правовая система «Консультант-Плюс»;

<http://www.garant.ru> — информационно-правовой портал «Гарант»;

<http://www.rbc.ru> — РосБизнесКонсалтинг;

<http://www.gks.ru> – Федеральная служба Государственной статистики

[www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru) – портал гостиничного бизнеса ( в т.ч. электронная версия журнала ПроОтель.)

[www.hotelexecutive.ru](http://www.hotelexecutive.ru) - медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса ( в т.ч. электронная версия журнала Современный отель)

[www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru)- портал гостиничного бизнеса

[www.tourbus.ru](http://www.tourbus.ru) – журнал «Турбизнес».

## **13. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

*а) основная литература:*

1. Теоретические основы гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА. – 2014. <http://www.studentlibraiy.ru/doc/ISBN9785976500242-SCN0001.html>

2. Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — Электрон, дан. — М.: ФЛИНТА. – 2013. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pllid=44297>

3. Купчик, Е. В. Основы делового общения и гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. В. Купчик, О. В. Трофимова. - 2-е изд., стер. - М.: Флинта, 2013. - 264 с. - ISBN 978-5-9765-1542-0. <http://znanium.com/bookread2.php?book=466410>

*б) дополнительная литература:*

1. Приказ о порядке классификации объектов туристической индустрии: гостиниц и других средств размещения, горнолыжных трасс и пляжей № 35 от 25.01.2009 г.

2. Закон о техническом регулировании № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 года (в ред. 2012г)

3. ГОСТ Р 50762-2009 г. «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
4. Закон о защите прав потребителей № 134-ФЗ от 8 августа 2009 г. года (в ред. 2009 г.).
5. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ ( в ред. Постановлений Правительства РФ от 15.09.2000, от 01.02.2009 г.г. №49)
6. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0018-7, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=391984>

*в) Интернет-ресурсы:*

1. <http://ctf.tpu.ru/files/profiip.pdf>
2. [www.best-manager.ru](http://www.best-manager.ru)
3. [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru)
4. [www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
5. [www.nark-rspp.ru](http://www.nark-rspp.ru)
6. [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru)
7. [www.proeticet.ru](http://www.proeticet.ru)
8. [www.prohotel.ru](http://www.prohotel.ru)

#### **14. Материально-техническое обеспечение производственной практики**

Для проведения преддипломной практики материально-техническое обеспечение характеризуется наличием необходимого технологического оборудования в местах прохождения практики, персональных компьютеров и др.

Для проведения преддипломной практики (научно-исследовательский этап) соответствующие кабинеты вуза оснащаются техническими средствами в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики: портативными и стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. В библиотеке вуза студентам обеспечивается доступ к справочной, научной и учебной литературе, монографиям и периодическим научным изданиям по направлению.

*15. Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.*

Утверждаю  
 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
 « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## ЗАДАНИЕ

на \_\_\_\_\_ практику

студента \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ курса, направления \_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_

Предприятие \_\_\_\_\_

Последовательность прохождения практики \_\_\_\_\_

За время прохождения практики необходимо \_\_\_\_\_

1. Изучить вопросы, предусмотренные программой по всем разделам.

2. Изучить технологический процесс \_\_\_\_\_

3. Изучить и исследовать \_\_\_\_\_

4. Выполнить эскиз \_\_\_\_\_

5. Задание по стандартизации \_\_\_\_\_

6. Задание по охране труда, технике безопасности и охране окружающей среды \_\_\_\_\_

Отчет по практике составить к \_\_\_\_\_

Задание выдал: \_\_\_\_\_ (фамилия, и., о. руководителя практики от университета)

Задание получил: \_\_\_\_\_ (подпись студента, дата)

Примечание: задание должно быть приложено к отчету по практике (вторым листом после титульного листа)

## ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения производственной (преддипломной) практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование профильной организации \_\_\_\_\_

ОБЩАЯ ОЦЕНКА			Оценка			
<i>(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>			5	4	3	2
1	Уровень подготовленности студента к прохождению практики					
2	Умение правильно определять и эффективно решать основные задачи					
3	Степень самостоятельности при выполнении задания по практике					
4	Инициативность					
5	Оценка трудовой дисциплины					
6	Оценка уровня выполнения индивидуальных заданий					
		СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ	Оценка			
№ по ФГОС		<i>(отмечаются руководителем практики от университета знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>	5	4	3	2
Общекультурные	(ОК-5)	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия				
	(ОК-6)	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия				
Профессиональные	(ОПК-3)	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность				
	(ПК-1)	Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей				
Профессиональные	(ПК-2)	Готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий				
	(ПК-3)	Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения				
	(ПК-4)	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы				
	(ПК-6)	Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений				
	(ПК-9)	Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг				
	(ПК-10)	Готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей				
	(ПК-13)	Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей				
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА</b> (определяется средним значением оценок по всем пунктам)						

Замечания и пожелания \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

от университета \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от профильной организации \_\_\_\_\_  
(число и подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

М.П.

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю подготовки «Гостиничная деятельность»

Рабочую программу составил, к.э.н., доцент Земскова М.С. \_\_\_\_\_  
(ФИО, подпись)



Рецензент: зам директора ООО «Золотые ворота» Захарова Т.В. \_\_\_\_\_

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры КиГ

Протокол № 8 от 18.01.2016 года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ О.Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 3 от 20.01.2016 года

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ О.П. Полоцкая