

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по образовательной деятельности

А.А.Панфилов

« _____ 2019 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная (ознакомительная) практика

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки – «Управление и технологии в гостиничном бизнесе»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная

Владимир 2019

Вид практики – учебная

В соответствии с ФГОС ВО 3++ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Управление и технологии в гостиничном бизнесе» учебная практика является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Практика направлена на углубление теоретических знаний и получение практических навыков профессиональной деятельности.

1. Цели учебной практики

Цель учебной практики – формирование у студентов общих представлений о профессиональной деятельности, специфике профессионального поведения, характере взаимодействия с потребителями услуг индустрии гостеприимства; получение первичных профессиональных умений; подготовка в осознанном изучении профессиональных и специальных дисциплин.

2. Задачи учебной практики

– углубление и закрепление знаний и умений, полученных в период теоретического обучения;

- развитие навыков профессионального поведения и корпоративной культуры;
- развитие практики делового общения в профессиональной сфере;
- освоение технологии обслуживания гостей;
- формирование навыков организаторской работы, умения работать в команде;
- формирование устойчивого интереса к профессии, потребность в осознанном и углубленном изучении специальных дисциплин, в профессиональном образовании.

3. Способы проведения - стационарный, выездной

Учебная практика является, как правило, *стационарной* и проводится на ведущих предприятиях и организациях индустрии гостеприимства, которые определяются (подтверждаются) заведующим кафедрой. При подготовке договоров о приеме студентов ВлГУ очной формы обучения на практику руководитель практики от университета обязан ознакомить руководство предприятия (организации) с программой и другими документами на практике. Самостоятельный выбор студентом очной формы обучения базы учебной 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 учебной практики определяются учебным планом и осуществляются *непрерывным циклом* в сроки, определенные графиком учебного процесса с учетом возможностей учебно-производственной базы предприятий индустрии гостеприимства.

Учебная практика осуществляется в форме участия практиканта под руководством руководителя практики в деятельности организации. Одной из форм прохождения учебной практики, может являться научно-исследовательская работа обучающегося, которому предоставляется возможность: изучать литературу, достижения отечественной и зарубежной науки и другую научную информацию; участвовать в проведении научных исследований по плану кафедры; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по выбранной теме (заданию).

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

В результате прохождения учебной практики, обучающийся должен приобрести практические умения и навыки работы с документами, характеризующие предприятие (Устав, свидетельства, лицензии, Положения об отделах и инструкции, регламентирующие деятельность предприятия и его работников); изучить структуру управления предприятия (организации), состав и взаимосвязь основных его (её) структурных подразделений.

Учебная практика выполняется в тесном учебном и социальном общении обучающихся между собой, с преподавателями, сотрудниками, что обеспечивает формирование их общекультурных (общенаучных) компетенций.

| Коды компетенции | Результаты освоения ОПОП Содержание компетенций* | Перечень планируемых результатов при прохождении учебной практики** |
|------------------|---|--|
| УК-1; | <i>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</i> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы сбора и анализа информации, необходимый для профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства; - системный подход для решения поставленных задач в сфере гостиничной деятельности. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации в сфере гостиничной деятельности; - осуществлять анализ и синтез информации, необходимой для деятельности на предприятиях сферы гостеприимства. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками сбора и анализа информации, необходимой для осуществления деятельности в сфере гостеприимства; - навыками применения системного подхода для решения поставленных задач в профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства. |
| УК-2; | <i>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые акты, регулирующие гостиничную деятельность на территории РФ; - правовые нормы, имеющиеся ресурсы ограничения в сфере гостеприимства. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять круг задач в рамках поставленных целей в профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства; - выбирать оптимальные способы решения в рамках поставленных целей, исходя из действующих правовых норм, регулирующих сферу гостиничной деятельности в РФ. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками осуществления задач в рамках поставленных целей в профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства; - навыками принятия решений, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, при- |

| | | |
|-------|---|---|
| | | <p>нятых в сфере гостиничной деятельности на территории РФ.</p> |
| УК-3; | <p><i>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способы осуществления социального взаимодействия с партнерами, клиентами и коллегами в профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства; - способы реализовать свою роль в команде, особенности командной работы на предприятиях гостиничной сферы. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять социальное взаимодействие с коллективом, коллегами, клиентами, партнерами в профессиональной деятельности; - реализовывать свою роль в команде на предприятиях сферы гостеприимства. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками осуществления социального взаимодействия на предприятиях сферы гостеприимства; - навыками работы в команде, реализовывать свою роль в команде, взаимодействие с коллегами, партнерами, клиентами на предприятиях сферы гостеприимства. |
| УК-4; | <p><i>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – профессионально-направленную лексику индустрии гостеприимства; - грамматику, на уровне, необходимом для осуществления межкультурных коммуникаций. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять деловую коммуникацию на иностранном языке в устной форме; - осуществлять деловую коммуникацию на предприятиях сферы гостеприимства в письменной форме на иностранном языке; - применять профессионально-направленную лексику индустрии гостеприимства для осуществления межкультурных коммуникаций на иностранном языке. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения профессионально-направленную лексику индустрии гостеприимства для осуществления межкультурных коммуникаций на иностранном языке. – навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке на предприятиях сферы гостеприимства. |
| УК-5; | <p><i>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – культурные традиции иностранных гостей других государств; - социально-исторические, этические и философские аспекты развития общества. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; - учитывать особенности развития общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками осуществления межкультурных коммуникаций на иностранном языке с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом |

| | | |
|--------|--|---|
| | | и философском контекстах; - навыками организации межкультурных коммуникаций на иностранном языке основываясь на межкультурном разнообразии общества. |
| УК-6; | <i>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</i> | <i>Знать:</i> - особенности управления своим временем в профессиональной деятельности; - траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. <i>Уметь:</i> - управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; - учитывать особенности управления своим временем в профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства. <i>Владеть:</i> - навыками управления своим временем в профессиональной деятельности; - навыками выстраивания траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. |
| УК-7; | <i>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</i> | <i>Знать:</i> - методику, позволяющую поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> - поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности <i>Владеть:</i> - средствами, поддерживающими должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. |
| УК-8; | <i>Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</i> | <i>Знать:</i> - требования к обеспечению антитеррористической защищенности гостиничных предприятий; - порядок действий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства. <i>Уметь:</i> - создавать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; - поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства. <i>Владеть:</i> - навыками организации безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций на предприятиях сферы гостеприимства. |
| ОПК-1; | <i>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</i> | <i>Знать:</i> - особенности применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства. <i>Уметь:</i> - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства; - находить и применять технологические новации в ор- |

| | | |
|--------|---|--|
| | | <p>ганизациях сферы гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные информационно-коммуникационные технологии в организациях сферы гостеприимства <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения технологических новаций; - навыками определения спроса на использование технологических новаций; - навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий. |
| ОПК-2; | <p><i>Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного; - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - находить и применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-3; | <p><i>Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы и приемы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - требования отечественных и международных стандартов качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы); <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; - основными методами обеспечения качества обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства |

| | | |
|--------|--|--|
| ОПК-4; | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы и приемы осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей - методы организации продаж и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, конкурентов <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. - осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки и мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей ; – основными методами организации продаж и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-5; | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методы экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. - методику сопоставления экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения. - выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сопоставления экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение; – навыками обеспечения экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности. |
| ОПК-6; | Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ; - требования международного права при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности; - осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками ведения документооборота в соответ- |

| | | |
|--------|--|---|
| | | <p>ствии с нормативными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности. |
| ОПК-7; | <p><i>Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности обеспечения безопасности обслуживания потребителей на предприятиях сферы гостеприимства; - нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства; - технологии обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон в гостиничных предприятиях. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать риски и при необходимости применять средства обеспечения безопасности потребителей; - создавать и поддерживать безопасные условия для обслуживания потребителей на предприятиях сферы гостеприимства; - обеспечивать выполнение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности на предприятиях сферы гостеприимства; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиями обеспечения безопасности обслуживания потребителей на предприятиях сферы гостеприимства; - навыками выполнения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. |
| ПКО-1; | <p><i>Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; - методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организовывать их выполнение; - организовывать оценку и обеспечивать текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.. |
| ПКО-2; | <p><i>Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятель-</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостепри- |

| | | |
|--------|--|--|
| | ности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | <p>имства и общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; - методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ПКО-3; | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности организации услуг на предприятиях сферы гостеприимства на основе современных технологий; - современные технологии оказания гостиничных услуг, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене, уровню качества обслуживания и требованиям безопасности; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий; - применять современные технологии оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства; - разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в гостиничных предприятиях с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных технологий оказания услуг на предприятиях сферы гостеприимства; - навыками формирования гостиничных услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| ПКО-4; | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности организации услуг на предприятиях сферы гостеприимства; - специфику проектирования услуг предприятий сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене, уровню качества обслуживания и требованиям безопасности; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий; - разрабатывать гостиничные услуги с использованием современных технологий на предприятиях сферы гостеприимства; |

| | | |
|--------|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать предложения по совершенствованию гостиничных услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования услуг на предприятиях сферы гостеприимства; - навыками формирования гостиничных услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |
| ПКО-5; | <p><i>Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов ресторанного обслуживания; - специфику обеспечения качества обслуживания и контроля за выполнением стандартов обслуживания; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и внедрять стандарты и регламенты процессов ресторанного обслуживания; - применять стандарты обслуживания на предприятиях питания; - обеспечивать контроль за выполнением стандартов обслуживания сотрудниками ресторанов; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки стандартов обслуживания в ресторане; - навыками внедрения стандартов обслуживания в деятельность ресторана; - навыками организации контроля выполнения стандартов обслуживания сотрудниками ресторана. |
| ПКО-6 | <p><i>Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</i></p> | <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - методы оценки удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - находить требуемую научную информацию в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; - оценивать степень удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками использования прикладных методов для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. |

6. Место учебной практики в структуре ОПОП бакалавриата

В соответствии с ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» учебная практика является одной из составляющих раздела основной образовательной программы бакалавриата. Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика базируется на освоении обучающимися предшествующих дисциплин учебного плана: «Философия», «История», «Деловые коммуникации и культура речи», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Экономика организации», «Введение в гостеприимство» и другие.

В результате изучения перечисленных дисциплин студент должен

знать:

- основные нормативные правовые документы, регламентирующие деятельность гостиничного предприятия;
- основные функции индустрии гостеприимства применительно к предприятиям различных категорий;
- принципы развития и закономерности функционирования гостиничных предприятий;
- типы организационных структур и их основные параметры;
- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных;
- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные.

уметь:

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу гостиничной деятельности;
- анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности;

владеть:

- программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами интернет-технологий;
- экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;
- навыками деловых коммуникаций;
- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке;
- навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам гостиничного бизнеса.

Прохождение учебной практики необходимо для освоения последующих дисциплин учебного плана: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация работы службы приема и размещения», «Технологии ресторанного обслуживания», «Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства», «Организация работы службы питания и банкетинга» и др., а так же подготовки к итоговой государственной аттестации.

7. Место и время проведения учебной практики

Прохождение студентами учебной 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.

Продолжительность практики – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2 семестре.

8. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях или академических часах

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов), 2 недели.

9. Структура и содержание учебной практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | Формы текущего контроля | | |
|-------|---------------------------------|--|---|--|--|
| 1 | Подготовительный (установочный) | Установочная лекция о целях и задачах прохождения учебной практики | Изучение учебной литературы и нормативных документов | Подготовка и оформление дневника практики | Устный опрос о готовности к прохождению практики |
| | | 2 часа | 16 часов | 2 часа | |
| 2 | Основной (содержательный) | Инструктаж по технике безопасности и охране труда на предприятии. | Выполнение указаний руководителя практики от организации. | Сбор и систематизация фактического материала | Заполненный дневник практики |
| | | 2 часа | 58 часов | | |
| 3 | Итоговый (заключительный) | Оформление дневника практики | Подготовка отчета о прохождении учебной практики | Защита отчета по практике (оценка) | |
| | | 4 часа | 24 часа | | |

Учебная практика проходит в три этапа: ознакомительный этап, учебная деятельность, контрольный этап.

1 этап — подготовительный - установочный

1. Знакомство студентов с содержанием учебной практики и сроками прохождения практики;
2. Разъяснение целей и задач учебной практики;

3. Разъяснение индивидуального задания на практику, инструктаж по его выполнению, рекомендации по ведению дневника практики;
4. Рекомендации по написанию отчета по практике;

2 этап – основной - содержательный (учебный)

1. Знакомство с разными типами и видами предприятий индустрии размещения;
2. Знакомство студентов с принципами организации и построения программ обслуживания, со спецификой продукта,
3. Знакомство студентов с особенностями организации деятельности в контактной зоне отеля,
4. Изучение содержания деятельности сотрудников, занятых в создании и продаже основных и дополнительных услуг размещения.

Во время посещения предприятий студенты знакомятся:

- с историей конкретной гостиницы или цепочки, к которой она принадлежит;
- с безопасностью;
- с материальной базой (техническим оснащением, средствами оргтехники);
- с основными направлениями и содержанием деятельности организации;
- с системой, формами, методами, технологическим циклом обслуживающей деятельности,
- с организацией рабочего времени и рабочего места сотрудника;
- со структурой управления отелем;
- с системой внутренних и внешних связей отеля;
- с содержанием профессиональной деятельности сотрудников.

3 этап – итоговый – заключительный (контрольный)

Контрольный этап является заключительным и предполагает:

- Представление заполненного дневника руководителю практики от кафедры на проверку;
- Защита отчета по практике руководителю практики от кафедры;
- Предоставление на проверку документов отчетности.

10. Формы отчетности по практике

По итогам практики бакалавром формируется, защищается и сдается отчет по учебной 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, междустрочный 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 15-20 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.

11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

Аттестация по итогам практики - *дифференцированный зачет*.

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.

Критерии оценивания прохождения учебной практики

| Оценка | Качественные показатели |
|---------------------|---|
| «отлично» | Студент своевременно и успешно освоил программу практики, представил качественно выполненный отчет, представил все документы на защиту в установленные сроки. Защитное слово с четким представлением выполненных функций и приобретенных навыков, на вопросы преподавателя дает конкретные и четкие ответы. |
| «хорошо» | Студент успешно освоил программу практики, представил отчет о прохождении практики, представил все документы на защиту в установленные сроки. Защитное слово с представлением выполненных функций и приобретенных навыков, на вопросы комиссии дал ответы, есть замечания по оформлению отчета. |
| «удовлетворительно» | Студентом освоена программа практики с некоторыми замечаниями, с отклонениями по срокам прохождения. Есть замечания по оформлению отчета, документы на защиту представлены оформлен- |

| | |
|-----------------------|--|
| | ными не надлежащим образом. Защитная речь сбивчивая, нет четких представлений о приобретенных производственных навыках, ответы на вопросы не полные. |
| «неудовлетворительно» | Студентом не освоена программа, нарушены сроки прохождения практики. Отзыв руководителя от предприятия отмечен на «удовлетворительно», отчет оформлен не надлежащим образом. Документы на защиту комиссии представлены не в полном объеме. Качество защиты неудовлетворительное, нет понятия о приобретенных навыках, на вопросы комиссии не дает ответов. |

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

Виды учебной работы на практике включают кабинетные исследования. Кабинетные исследования включают поисковые работы в открытых и закрытых источниках информации: мониторинг электронных и печатных СМИ, поиск и анализ информации открытых и закрытых баз данных, аналитика готовых исследований, анализ государственных и ведомственных статистических данных, анализ информации с выставок, отраслевых событий, специализированных каталогов и справочников, рекламно-информационных материалов.

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

При выполнении различных работ на учебной 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 – портал гостиничного бизнеса (в т.ч. электронная версия журнала Про-Отель.)

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

www.hotelline.ru- портал гостиничного бизнеса

www.ratanews.ru – электронная газета туриндустрии

www.tourbus.ru – журнал «Турбизнес».

[www. Marriott.com](http://www.Marriott.com) – сетевой сайт Марриотт

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/ISBN97_85976500242- 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?pll id=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://cti.tpu.ru/files/profiip.pdf>

2. www.best-manager.ru

3. www.frontdesk.ru

4. www.horeca.ru

5. www.nark-rspp.ru

6. www.new-hotel.ru

7. www.proeticet.ru

8. www.prohotel.ru

14. Материально-техническое обеспечение учебной практики

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

Для проведения учебной практики (кабинетные исследования) 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: _____ (ФИО 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 УЧЕБНОЙ (ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ) практики

по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование профильной организации _____

Студент _____
(Фамилия, И., О.)Институт туризма и предпринимательства

Группа _____ Курс _____

Кафедра «Коммерция и гостеприимство»

Оценочный материал

| 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 | | | | |
| | (ОК-7) | Способность к самоорганизации и самообразованию | | | | |
| Общепрофессиональные | (ОПК-1) | Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта | | | | |
| | (ОПК-3) | Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность | | | | |
| Профессиональные | (ПК-1) | Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей | | | | |
| ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА (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.

Рабочую программу составил роцкий, к.э.н. Яковлев - Ющенко Е.Е.

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 14 от 6 мая 2019 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело» протокол № 3 от 4 мая 2019 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. Полоцкая