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
«_20_» _января_ 2016 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки	**43.03.03 «Гостиничное дело»**
Профиль/программа подготовки	**Гостиничное и ресторанное администрирование**
Уровень высшего образования	**Бакалавриат**

Владимир 2016

СДр 15

Вид практики – учебная

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничное и ресторанное администрирование» 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 осознанному изучению 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, *стайионарной* 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

- 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: «Профессиональная этика и деловой этикет», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничной деятельности» и 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 – 4 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 6 зачетных единиц (216 часов), 4 недели.

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**
(ОК-5)	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	*Знать:* предмет и категориальный аппарат этики делового общения *Уметь:* создавать и редактировать тексты профессионального назначения. *Владеть:* 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	*Знать:* официально и неофициально-деловую структуру отношений в коллективе *Уметь:* контролировать настроение коллектива, формировать его нужную направленность с целью выполнения поставленных задач *Владеть:* навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения и участия в совещаниях и собраниях в трудовом коллективе
(ОК-7)	Способность к самоорганизации и самообразованию	*Знать:* этические принципы общения; цели, функции, виды и уровни общения; виды социальных взаимодействий. *Владеть:* методами логического анализа различного рода суждений; навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.
(ОПК-1)	Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и	*Знать:* современные научные и научно-практические труды отечественных и зарубежных авторов по теме исследования в области профессиональной деятельности, источники статистической информации; требования и правила составления библиографической

	библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	ссылки по ГОСТ Р 7.0.5–2008 и ГОСТ 7.82–2001; *Уметь:* работать с информационно-библиотечными каталогами библиотеки ВлГУ и других библиотек, электронными текстовыми редакторами; создавать и обрабатывать запросы электронных библиотечных систем, статистических баз данных *Владеть:* навыками работы с компьютером как средством управления информацией; методами анализа и систематизации информации в электронных справочно-информационных правовых системах, в электронных научных и библиотечных системах.
(ОПК-3)	Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	*Знать:* нормативную документацию и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности *Уметь:* 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	*Знать:* современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, включающего основные, дополнительные и соответствующие гостиничные услуги *Уметь:* применять на практике современные технологии по формированию гостиничного продукта *Владеть*: навыками определения требований потребителя и предоставления соответствующего гостиничного продукта

6. Место учебной практики в структуре ОПОП бакалавриата

В соответствии с ФГОС ВО 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 предшествовавших дисциплин учебного плана: философия, история, русский язык и культура речи, основы социального государства, информатика, правоведение, религиоведение, культурология, экономика, психология, введение в специальность 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;

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	164 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 безопасности;
- 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 оформленными 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 учебой практике используются пакеты прикладных обучающих программ, а также базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

При выполнении различных работ на учебой 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 ПроОтель.)

www.hotelexecutive.ru - медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса (вт.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 – сетевой сайт Марриотт

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

а) основная литература:

1. Теоретические основы гостеприимства [Электронный ре сурс] : учеб. пособие / Т.В. Черевичко. - 2-е изд., стер. - М.: ФЛИНТА. – 2014. http://www.studentli braiy.ru/doc/ISBN97 85976500242- SCN0001.html

2. Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Элек тронный ресурс] : учебное пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — Электрон, дан. — М.: ФЛИНТА. – 2013. http://e.lanbook.com/b ooks/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 туриндустрии: 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://ctl.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.

Приложение 1

Утверждаю
Зав. кафедрой_____
«____» _____201___г.

З А Д А Н И Е

на _____практику

студента _____
(фамилия, имя, отчество)

_____ курса, направления _____

группы _____

Предприятие_____

Последовательность прохождение 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)

Приложение 2

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения УЧЕБНОЙ практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование профильной организации _____

Студент _____ **Институт малого и среднего бизнеса**
(Фамилия, И., О.)

Группа _____ **Курс**_____ **Кафедра «Коммерция и гостеприимство»**

Оценочный материал

	ОБЩАЯ ОЦЕНКА *(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)*	**Оценка**			
		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				

	№ по ФГОС	**СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ** *(отмечаются руководителем практики от университета знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)*	**Оценка**			
			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.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и профилю подготовки «Гостиничное и ресторанное администрирование»

Рабочую программу составили: к.э.н., доцент Яресь О.Б.. _____
(ФИО, подпись)
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 18.01.16 года
Заведующий кафедрой _____ О.Б. Яресь

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»
Протокол № 3 от 20.01.16 года
Председатель комиссии _____ О.П. Полоцкая