

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



А.А.Панфилов

«30 » августа 2017 г.

## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### Преддипломная практика

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки – «Гостиничное и ресторанное администрирование»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная

Владимир 2017

## **Вид практики – преддипломная**

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

### **1. Цели преддипломной практики**

Цель производственной практики – подготовка к итоговой государственной аттестации, сбор данных для написания ВКР, формирование у студентов общих представлений о профессиональной деятельности, специфике профессионального поведения, характере взаимодействия с потребителями услуг индустрии гостеприимства; получение первичных профессиональных умений.

### **2. Задачи преддипломной практики**

- подготовка к итоговой государственной аттестации, сбор данных для написания ВКР;
- 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**

Преддипломная 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 производственной практики разрешается деканатом и заведующим кафедрой в определенных случаях на основании личного заявления студента и договора от предприятия (организации), представляющего место для прохождения практики.

### **4. Формы проведения**

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

Преддипломная практика осуществляется в форме участия практиканта под руководством руководителя практики в деятельности организации. Одной из форм прохождения производственной 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 ис-

следований 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 производственной практики, обучающийся должен подготовиться к итоговой государственной аттестации, собрать данные для написания ВКР, 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.

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

Коды компетенций	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций*</i>	Перечень планируемых результатов при прохождении производственной практики**
OK-5;	<i>Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет и категориальный аппарат этики делового общения;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создавать и редактировать тексты профессионального назначения;</li> </ul> <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами логического анализа различного рода суждений;</li> <li>- навыками публичной и научной речи, аргументации, ведения дискуссий и полемики;</li> <li>- способностью использовать теоретические знания в практической деятельности.</li> </ul>
OK-6;	<i>Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– официально и неофициально-деловую структуру отношений в коллективе;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контролировать настроение коллектива, формировать его нужную направленность с целью выполнения поставленных задач;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения и участия в совещаниях и собраниях в трудовом коллективе.</li> </ul>
ОПК-3;	<i>Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативную документацию и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;</li> <li>– основные методы и приемы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;</li> <li>- требования отечественных и международных стандартов качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ,</li> </ul>

		<p>интегрированные системы)</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.;</li> <li>- обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы);</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;</li> <li>– основными методами обеспечения качества обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства</li> </ul>
ПК-1;	<i>Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современные технологии для формирования представления гостиничного продукта, включающего основные, дополнительные и соответствующие гостиничные услуги;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять на практике современные технологии по формированию гостиничного продукта;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками определения требований потребителя и предоставления соответствующего гостиничного продукта.</li> </ul>
ПК-2;	<i>Готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать гостиничный продукт под потребности целевой аудитории;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками анализа целевой аудитории и использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности.</li> </ul>
ПК-3;	<i>Владение навыками определения затрат гостиничного предприятия и других средств размещения.</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию затрат по различными признакам и методические приемы оценки затрат предприятия;</li> <li>- состав затрат гостиничного предприятия;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распределять затраты гостиничного предприятия;</li> <li>- калькулировать себестоимость продукции;</li> <li>- определять порог рентабельности;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками аналитических расчетов затрат предприятия, определения себестоимости продукции;</li> <li>- методами анализа «Затраты-объем-прибыль»;</li> <li>- методами калькулирования себестоимости продукции.</li> </ul>
ПК-4;	<i>Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания</i>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– особенности управления гостиницами и ресторанами;</li> <li>- особенности функционирования подразделений гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- функции управления гостиницами и ресторанами;</li> <li>. - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанных на предприятии регламентам и стандартам.</li> </ul>

	<i>потребителей, делать соответствующие выводы.</i>	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять планирование и организацию деятельности функциональных подразделений гостиниц;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности функциональных подразделений гостиниц в материальных ресурсах.</li> </ul>
ПК-5;	<i>Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</i>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подходы к управлению качеством услуг гостиницы и ресторана;</li> <li>- принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>- навыками координации и контроля деятельности служб гостиничного предприятия.</li> </ul>
ПК-6;	<i>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя.</i>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения о сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать гостиничные продукты и технологии, опираясь на социальные и религиозные потребности гостей;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками сервисного управления гостиничными предприятиями в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявления потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений.</li> </ul>
ПК-9;	<i>Способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</i>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности организации услуг на предприятиях сферы гостеприимства на основе современных технологий;</li> <li>- методы исследования рынка гостиничных услуг;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и обосновывать необходимость использования методов исследования рынка гостиничных услуг;</li> <li>- использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения современных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг;</li> <li>- методами исследования рынка гостиничных услуг.</li> </ul>
ПК-10	<i>Готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего тре-</i>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения гостиничных и ресторанных услуг;</li> <li>- основные компоненты рынка гостиничных и ресторанных услуг;</li> <li>- особенности организации процесса продвижения гостиничного продукта.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сбор и анализ данных о затратах орга-</li> </ul>

	<i>бованиям потребите- лей.</i>	анизаций сферы гостеприимства на формирование и продвижение гостиничного продукта; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства в области формирования и продвижения гостиничного продукта. <i>Владеть:</i> – навыками планирования расходов организаций сферы гостеприимства на продвижение гостиничного продукта; – навыками исследования рынка гостиничных и ресторанных услуг; – навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
ПК-11	<i>Готовность к приме- нению инновационных технологий в гости- ничной деятельности и новых форм обслужи- вания потребителей</i>	<i>Знать:</i> – характеристику современных технологий предоставления услуг; – новые технологии в сфере услуг на предприятиях гостиничной индустрии. <i>Уметь:</i> – применять профессиональные знания в сфере организации обслуживания в гостиничной деятельности; – применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей; <i>Владеть:</i> – навыками применения инновационных технологий в гостиничной деятельности; – навыками оценки новых форм обслуживания потребителей с целью применения их на предприятиях сферы гостеприимства.
ПК-12	<i>Готовность к освое- нию теоретических ос- нов проектирования функциональных про- цессов гостиниц и дру- гих средств размеще- ния на основе приме- нения современных тех- нологий и методов про- ектирования</i>	<i>Знать:</i> – теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и средств размещения; – современные технологии и методы проектирования. <i>Уметь:</i> – проектировать функциональные процессы гостиниц и других средств размещения; – самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности; <i>Владеть:</i> – современными технологиями и методами проектирования; – теоретическими основами проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.
ПК-13	<i>Готовность самосто- ятельно находить и использовать различ- ные источники инфор- мации для осущест- вления проектной дея- тельности и формиро- вания гостиничного продукта в соотве- тствии с требовани- ями потребителя.</i>	<i>Знать:</i> – особенности применения различных источников информации для осуществления проектной деятельности; – специфику формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителей. <i>Уметь:</i> – самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности; – формировать гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителя; <i>Владеть:</i> – методами оценки гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;

		<p>- навыками формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.</p>
ПК-14;	<p><i>Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности;</li> <li>- специфику проектирования услуг предприятий сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене, уровню качества обслуживания и требованиям безопасности;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать гостиничную деятельность;</li> <li>- разрабатывать предложения по совершенствованию гостиничных услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования услуг на предприятиях сферы гостеприимства;</li> <li>- навыками проектирования гостиничных услуг с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</li> </ul>

## 6. Место производственной практики в структуре ОПОП бакалавриата

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

Преддипломная практика базируется на освоении обучающимися предшествовавших дисциплин учебного плана: «Проектирование гостиничной деятельности», «Введение в гостеприимство», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Сервисная деятельность», «Организация работы службы приема и размещения», «Организация работы службы питания и банкетинга» 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 производственной практики необходимо для подготовки к итоговой государственной аттестации и сбора данных для написания ВКР .

## **7. Место и время проведения производственной 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.

Продолжительность практики – 4 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий в 8 семестре.

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

В соответствии с учебным планом общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность - 4 недели.

## 9. Структура и содержание преддипломной 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 преддипломной практики	Изучение учебной литературы и нормативных документов	Подготовка и оформление дневника по практике	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 по практике
		2 часа	162 часов		
3	Итоговый (заключительный)	Оформление дневника по практике	Подготовка отчета о прохождении преддипломной практики		Защита отчета по практике (оценка)
		4 часа	24 часа		

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

### **1 этап — подготовительный - установочный**

1. Знакомство студентов с содержанием преддипломной практики и сроками прохождения практики;
2. Разъяснение целей и задач преддипломной 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 производственной 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 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:*

- 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 производственной 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 отнесен 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 производственной практике используются пакеты прикладных обучающих программ, а также базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

При выполнении различных работ на производственной 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 ПроПротель.)

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 турииндустрии  
www.tourbus.ru – журнал «Турбизнес».  
www.Marriott.com – сетевой сайт Марриотт

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

#### *a) 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/ISBN978\\_85976500242-SCN0001.html](http://www.studentlibraiy.ru/doc/ISBN978_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?plid=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 турииндустрии: 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](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 производственной практики материально-техническое обеспечение характеризуется наличием необходимого технологического оборудования в местах прохождения практики, персональных компьютеров и др.

Для проведения производственной 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 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: \_\_\_\_\_ (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 ПРОЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) 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

		<b>ОБЩАЯ ОЦЕНКА</b> <i>(отмечается руководителем практики от профильной организации знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>		<b>Оценка</b>			
				5	4	3	2
Общекультурные	# по ФГОС	<b>СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ</b> <i>(отмечаются руководителем практики от университета знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>				Оценка	
		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					
Профессиональные	# по ФГОС	<b>СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ</b> <i>(отмечаются руководителем практики от университета знаком * в соответствующих позициях графы «оценка»)</i>				Оценка	
		(OK-5) Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия					
		(OK-6) Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					
		(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					
		(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 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-5) Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.					
		(ПК-6) Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя.					

	(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-11)	Готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей			
	(ПК-12)	Готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования			
	(ПК-13)	Готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.			
	(ПК-14)	Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.			
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА</b> (определяется средним значением оценок по всем пунктам)					

Замечания и пожелания \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от университета \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от профильной организации \_\_\_\_\_  
М.П. \_\_\_\_\_

(число и подпись)

(расшифровка подписи)

Рабочую программу составил к.п.н.

*Янчев Григорий Е.Е.*

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООБ «Мономах»

*V. Kof* Л.А. Коровина



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства  
протокол № 1 от 30. 08. 2011 г.

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

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

протокол № 1 от 30. 08. 2014 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П.

*Полоцкая*

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2018/2019 учебный год

Протокол заседания кафедры №1 от 30.08.2018 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.

Рабочая программа одобрена на 2019/2020 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 26.08.2019 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 21.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б.