

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 образовательной деятельности

А.А.Панфилов

« 30 » августа 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика

Направление подготовки **43.03.03 «Гостиничное дело»**
Профиль/программа подготовки **Гостиничное и ресторанное администрирование**
Квалификация выпускника **Бакалавриат**

Владимир 2017

Смс

Вид практики – производственная

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.30.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничное и ресторанное администрирование» производственная практика является обязательным разделом основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются приобретение и усвоение практических навыков в условиях производственно-хозяйственной деятельности предприятий в индустрии гостеприимства различных форм и отношений собственности в процессе самостоятельной работы, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности, практическое участие студентов в деятельности гостиничного предприятия; участие в работе основных служб и отделов предприятий в гостиничной индустрии.

2. Задачи производственной практики

Целью производственной практики по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» является углубление и закрепление знаний, полученных в процессе обучения, и приобретение необходимых профессиональных навыков (работы в трудовых коллективах предприятий гостиничной индустрии, эффективного общения с потребителями гостиничного продукта, реализации гостиничного продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий) и опыта практической работы, а также сбор материала, необходимого для написания курсовых работ и проектов.

Задачами производственной практики по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» являются:

- ознакомление с предприятием индустрии гостеприимства, его структурой, основными функциями производственных и управленческих подразделений;
- изучение нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей деятельность гостиничного предприятия;
- изучение производственно-технологической деятельности гостиничного предприятия;
- применение технологий гостиничной деятельности, и приобретение навыков работы в одном из функциональных подразделений предприятия индустрии гостеприимства;
- приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятия;
- подробное изучение существующих технологий обработки финансовой, бухгалтерской,
- подбор и систематизация материала для выполнения курсовых работ и проектов.

3. Способы проведения

Производственная практика является выездной и, проводится на ведущих предприятиях и организациях индустрии гостеприимства, которые определяются (подтверждаются) заведующим кафедрой. При подготовке договоров о приеме студентов университета

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 с предприятием (организацией), 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. **Формы** проведения: знакомство с работой гостиничного предприятия, выполнение производственных заданий.

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

В результате прохождения производственной практики, обучающийся должен приобрести практические умения и навыки работы с нормативно-правовой и технологической документацией, регламентирующими гостиничную деятельность; изучить функциональные процессы гостиниц и других средств размещения, основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницами и другими средствами размещения правила предоставления гостиничных услуг, современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем, структуру управления предприятиями гостиничного хозяйства и организационную структуру гостиниц и других средств размещения.

Производственная практика выполняется в тесном учебном и социальном общении обучающихся с преподавателями и сотрудниками предприятия, что обеспечивает формирование их общекультурных и профессиональных компетенций.

Коды компетенции	Результаты освоения ООП <i>Содержание компетенций*</i>	Перечень планируемых результатов при прохождении практики**
ОК-5	Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<i>Знать:</i> предмет и категориальный аппарат этики делового общения <i>Уметь:</i> создавать и редактировать тексты профессионального назначения. <i>Владеть:</i> методами логического анализа различного рода суждений, навыками публичной и научной речи, аргументации, ведения дискуссий и полемики; способностью использовать теоретические знания в практической деятельности.
ОК-6	Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<i>Знать:</i> официально и неофициально-деловую структуру отношений в коллективе <i>Уметь:</i> контролировать настроение коллектива, формировать его нужную направленность с целью выполнения поставленных задач <i>Владеть:</i> навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения и участия в совещаниях и собраниях в трудовом коллективе
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию	<i>Знать:</i> этические принципы общения; цели, функции, виды и уровни общения; виды социальных взаимодей-

		<p>ствий.</p> <p><i>Владеть:</i> методами логического анализа различного рода суждений; навыками по систематизации и представлению в рациональной форме любого знания.</p>
ОПК-3	<p>Готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	<p><i>Знать:</i> нормативную документацию и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> применять стандарты и другие правовые и нормативные документы в деятельности гостиниц и других средств размещения</p>
ПК-1	<p>Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p><i>Знать:</i> современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, включающего основные, дополнительные и соответствующие гостиничные услуги</p> <p><i>Уметь:</i> применять на практике современные технологии по формированию гостиничного продукта</p> <p><i>Владеть:</i> навыками определения требований потребителя и предоставления соответствующего гостиничного продукта</p>
ПК-2	<p>Готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p>	<p><i>Знать:</i> основы разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать гостиничный продукт под потребности целевой аудитории</p> <p><i>Владеть:</i> навыками анализа целевой аудитории, а использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности</p>
ПК-6	<p>Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p>	<p><i>Знать:</i> основные положения о сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями</p> <p><i>Уметь:</i> разрабатывать гостиничные продукты и технологии, опираясь на социальные и религиозные потребности гостей</p> <p><i>Владеть:</i> навыками сервисного управления гостиничными предприятиями в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, выявления потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений</p>
ПК-7	<p>готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p>	<p><i>Знать:</i> технологии гостиничной деятельности, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя</p> <p><i>Уметь:</i> выбирать оптимальные технологии для работы с потребителем</p> <p><i>Владеть:</i> навыками адаптации современных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения</p>
ПК-8	<p>готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p><i>Знать:</i> технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Уметь:</i> выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования и адаптации оптимальных технологических процессов</p>

6. Место производственной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Производственная практика Б2.П.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» входит в раздел «Б2. Практика» ФГОС ВО в соответствии с утвержденным учебным планом по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», проходит на 2 курсе (4 семестр).

Трудоемкость – 6 зачетных единиц.

Прохождение производственной практики необходимо в качестве последующей формы учебной работы для усвоения учебных дисциплин профессионального цикла: «Проектирование гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Организация работы службы приема и размещения», «Организация работы служб питания и банкетинга» и др.

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

знать:

- основы организации деятельности гостиничного предприятия;
- способы обеспечения безопасности гостей;
- технологии гостиничного обслуживания.

уметь:

- выявлять и оценивать главные факторы, влияющие на развитие гостиничного предприятия;
- разрабатывать рекомендации по повышению эффективности работы гостиничного предприятия.

владеть:

- навыками делового общения;
- навыками организации самостоятельной работы.

7. Место и время проведения производственной практики

Прохождение студентами производственной практики осуществляется 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 отвечать следующим основным требованиям:

- соответствовать профилю подготовки бакалавра;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

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

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

Время проведения: после окончания аудиторных занятий в четвертом семестре по 8

часов в день по 4 недели.

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

Производственную практику бакалавры проходят в четвертом семестре, в объеме 216 час. (6 з.е.).

9. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Содержание выполняемых работ (основные действия)	Форма текущего контроля
1.	Подготовительный этап	Организационное собрание, инструктаж по технике безопасности, ознакомительная лекция (4 часа)	Тематика заданий на производственную практику 4 семестра	Отметка в календарный план
2.	Исследовательский этап	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов, предусмотренных заданием на практику, сбор фактического и литературного материала (80 часов)		Дневник прохождения практики
3.	Аналитический этап	Обработка и систематизация фактического и литературного материала (26 часов)		Отчет о прохождении практики
4.	Подготовка отчёта по практике	Написание отчета по практике (8 часов)		
5.	Защита практики у руководителя практики от кафедры	(2 часа)		Дифференцированный зачет

Тематика заданий на производственную практику:

В ходе практики выполняются следующие задания согласно подразделению предприятия:

В службе приёма и размещения гостиницы:

1. Изучить и освоить в период прохождения практики в службе приема и размещения:

1.1. функционирование службы приема и размещения (особенности, основные показатели деятельности службы, их анализ);

1.2. программу регистрации гостей и обязанности регистратора;

1.3. программу визовой поддержки;

1.4. программу бронирования, заселения и выписки гостей;

- 1.5. гарантированное и негарантированное бронирование;
- 1.6. основы кассовых операций и операций с кредитными карточками;
- 1.7. телефонный этикет;
- 1.8. основы правил гостеприимства гостиничного комплекса;
2. Составить организационную структуру гостиницы (схему).
3. Выявить:
 - 3.1. особенности деятельности службы приема и размещения (составить перечень);
 - 3.2. функциональные обязанности начальника службы приема и размещения гостиницы, сотрудников службы (составить перечень, квалификационные требования, возможности карьерного роста);
 - 3.3. взаимосвязь службы приема и размещения с другими подразделениями (составить схему);

Индивидуальные задания:

1. Используемые технологии в разработке управленческих решений (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);
2. Используемые технологии в управлении качеством услуг (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);
3. Пути формирования корпоративной культуры (этика поведения сотрудников службы гостиницы (принципы), особенности работы с «трудным» клиентом, конфликты и пути их разрешения);
4. Влияние деятельности службы приема и размещения на повышение конкурентоспособности гостиницы (перечень, анализ).

В отделе маркетинга гостиницы:

1. Изучить и освоить в период прохождения практики в отделе маркетинга:
 - 1.1. функционирование коммерческо-административной службы (цели, задачи, основные показатели деятельности службы, их анализ).
 2. Составить организационную структуру гостиницы (схему).
 3. Выявить:
 - 3.1. Особенности деятельности коммерческо-административной службы (составить перечень);
 - 3.2. Функциональные обязанности руководителя коммерческо-административной службы гостиницы, сотрудников службы (составить перечень, квалификационные требования, возможности карьерного роста);
 - 3.3. Взаимосвязь коммерческо-административной службы с другими подразделениями (составить схему);
 - 3.4. Используемые технологии в разработке управленческих решений (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);
 - 3.5. Используемые технологии в управлении качеством услуг (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);
 - 3.6. Влияние деятельности коммерческо-административной службы на повышение конкурентоспособности гостиницы (перечень, анализ).
 4. Изучить:
 - 4.1. Основные показатели деятельности коммерческо-административной службы гостиницы (составить таблицу, подготовить динамический и сравнительный анализ).
 - 4.2. Формирование тарифов и цен, их зависимость от состава клиентов (разовые,

групповые), сезона, способа заезда (бронирование, «от стойки»), возможные скидки.

4.3. Техническое оснащение службы.

4.4. Маркетинг в коммерческой службе (миссия, ситуационный анализ, статистика, план действий, PROMOTION).

4.5. Составление договоров и работа с клиентами, поиск и привлечение клиентов.

4.6. Анализ рынка гостиничных услуг.

4.7. Способы оплаты (наличные, безналичные, кредитные карточки).

4.8. Технику безопасности.

Индивидуальные задания:

1. Влияние службы на всю работу гостиницы (конкурентные цены, скидки, привлечение клиентов).

2. Поиск возможностей по повышению рентабельности работы гостиницы.

3. Рекламную деятельность.

В ресторанной службе гостиницы:

1. Изучить и освоить в период прохождения практики в ресторанной службе:

1.1. Функционирование ресторанной службы (цели, задачи, основные показатели деятельности службы, их анализ);

1.2. Техническое оснащение службы;

1.3. Технику безопасности.

2. Составить организационную структуру ресторанной службы гостиницы (схему).

3. Выявить:

3.1. Особенности деятельности ресторанной службы (составить перечень);

3.2. Функциональные обязанности начальника ресторанной службы гостиницы, сотрудников службы (составить перечень, квалификационные требования, возможности карьерного роста);

3.3. Взаимосвязь ресторанной службы с другими подразделениями (составить схему);

3.4. Используемые технологии в разработке управленческих решений (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);

3.5. Используемые технологии в управлении качеством услуг (перечень, анализ, рекомендации по повышению эффективности управления);

3.6. Влияние деятельности ресторанной службы на повышение конкурентоспособности гостиницы (перечень, анализ).

4. Изучить:

4.1. Основные показатели деятельности ресторанной службы гостиницы (составить таблицу, подготовить динамический и сравнительный анализ);

4.2. Формирование тарифов и цен, их зависимость от состава клиентов (разовые, групповые), сезона, способа заезда (бронирование, «от стойки»), возможные скидки;

4.3. Маркетинг в ресторанной службе (миссия, ситуационный анализ, статистика, план действий, PROMOTION);

4.4. Анализ рынка ресторанных услуг, конкурентные преимущества;

4.5. Способы оплаты (наличные, безналичные, кредитные карточки);

Индивидуальные задания:

1. Влияние ресторанной службы на всю работу гостиницы (конкурентные цены, скидки, привлечение клиентов);

2. Поиск возможностей по повышению рентабельности работы ресторанной службы гостиницы;
3. Рекламную деятельность ресторанной службы гостиницы.

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, междустрочный интервал 1,5, шрифт Times New Roman. Поля: левое – 30 мм, правое – 20 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Титульный лист (Приложение 1) 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», «удовлетво-

нительно», «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 производственной 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 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.

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

<http://ctl.tpu.ru/files/profiip.pdf>

www.best-manager.ru

www.frontdesk.ru
www.horeca.ru
www.nark-rspp.ru
www.new-hotel.ru
www.proeticet.ru
www.prohotel.ru

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

а) основная литература:

1. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Руденко Л.Л., Овчаренко Н.П., Косолапов А.Б. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа. – 2018. <http://www.irbookshop.ru/15714>. – ЭБС «IPR books»
2. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / Медлик С., Инграм Х.М.: ЮНИТИ-ДАНА. – 2017. <http://www.irbookshop.ru/7029>. - ЭБС «IPR books».
3. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 496 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0018-7, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=391984>

б) дополнительная литература:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
2. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»
3. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. (в ред. Постановлений Правительства РФ от 02.10.99 N 1104, от 15.09.2000 N 693, от 01.02.2005 N 49, от 06.10.2011 N 824)
4. Приказ Минкультуры от 11 июля 2014 г. n 1215 «об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи, осуществляемые аккредитованной организацией»
5. Приказ министерства здравоохранения и социального развития российской федерации от 12 марта 2012 г. n 220н г. Москва "об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма
6. Введение в технологию туризма: учеб.-метод. Пособие / Л.И. Егоренков. – М.: Финансы и статистика. – 2014. <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785279033256.html>
7. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-010163-7, 500 экз. <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
8. Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — Электрон, дан. — М.: ФЛИНТА. – 2018. <http://e.lanbook.com/books/element.php?pll id=44297>

9. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 240 с.: ил.; 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-357-2, 1000 экз.
<http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

в) Интернет-ресурсы:

- <http://ctl.tpu.ru/files/profiip.pdf>
- www.best-manager.ru
- www.frontdesk.ru
- www.horeca.ru
- www.nark-rspp.ru
- www.new-hotel.ru
- www.proeticet.ru
- www.prohotel.ru

14. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Для проведения учебной практики материально-техническое обеспечение характеризуется наличием 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.

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

результатов прохождения **ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ** 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			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					
	№ по ФГОС	СФОРМИРОВАННЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРАКТИКИ КОМПЕТЕНЦИИ	Оценка			
		<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-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				
	(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-6)	Готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений				

	ПК-7	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем				
	ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя				
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.

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил к.э.н. доцент Ярьес О.Б.

Рецензент

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

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 1 от 30.08.2017 г.

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

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

протокол № 1 от 30.08.2017 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П.

**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. Ярьес 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. Ярьес О.Б. _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьес О.Б. _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьес О.Б. _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьес О.Б. _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьес О.Б. _____