

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»**

Утверждаю:
Декан естественно-географического
факультета



Жеглов С.В.
«30» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ

Производственная практика

ТИП ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки **43.03.03. Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения очная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года

Курс, семестр, трудоемкость 3 курс, 6 семестр, 324 часа, 9 з.е. (6 недель)

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

1. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ: производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

2. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями проведения практики являются

- Формирование компетенций ФГОС ВО, способности разработки и применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности
- Развитие у обучающихся способности разработки алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя
- Овладение способностью к использованию современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности
- Формирование готовности к планированию производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя
- Развитие способности к обеспечению качества обслуживания и предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения; выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя
- Овладение способностью к проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения; проектированию инновационного гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся овладевают навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности; мониторинга гостиниц и других средств размещения, потребностей потребителей и адаптации инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя. Совершенствуют и практически применяют теоретические знания о организации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределении обязанностей и определении объемов работ исполнителей..

3. ФОРМЫ И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ: Дискретно; стационарная, выездная

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

Организация производственной практики является важнейшей частью учебного процесса бакалавров гостиничного дела и предусматривает осуществление обучающимися профессиональной деятельности по направленности (профилю) подготовки. Производственная практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Проходит практика в соответствии с программой, разработанной ведущей кафедрой. Срок проведения практики устанавливается в соответствии с учебным планом. Для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело, профилю подготовки «Гостиничная деятельность» на третьем курсе она проводится в течение шести недель в шестом семестре. После завершения практики обучающиеся представляют на кафедру отчет о прохождении практики, оформленный по установленному образцу, приведенному в Методических рекомендациях по организации данного вида практик и защищают его на заседании комиссии, утвержденной заведующим кафедрой. Практика является важной составляющей учебного процесса в формировании компетенции бакалавров гостиничного дела.

Функции практики:

- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения,
- приобретение и совершенствование практических навыков по избранному профилю
- развитие навыков научно-исследовательской и практической работы.
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к бакалаврам гостиничного дела
- адаптация обучающихся к реальным условиям экономики и создание возможностей для будущего трудоустройства

На естественно-географическом факультете практика является одним из инструментов реализации стратегии факультета по повышению качества образования в изменяющейся внешней среде.

Производственная практика бакалавра гостиничного дела формируется из дисциплин базовой и вариативной частей Блока Б1: Сервисная деятельность, Технология гостиничной деятельности, Организация гостиничного дела, Информационные технологии в гостиничном бизнесе, Гостиничный менеджмент, Маркетинг гостиничного предприятия, Технология продаж в гостиничном бизнесе, Организация службы приема и размещения, Управление качеством услуг в туризме, Деятельность административно-хозяйственной службы, Проектирование гостиничной деятельности, Методы научных исследований в гостиничном бизнесе, Правовые основы гостиничной индустрии, Современные тенденции развития гостиничной индустрии. Указанные дисциплины содержательно дополняют друг друга. Указанные дисциплины являются «входными», дают необходимую для прохождения практики теоретическую подготовку по важнейшим дидактическим единицам и формируют такие знания, умения и готовности обучающихся как:

1. Форматы гостиничной деятельности

2. Правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности
3. Основные тенденции в области совершенствования средств и методов безопасности гостиничного продукта
4. Виды сервисной деятельности
5. Принципы классификации услуг и их характеристики
6. Основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности
7. Теория организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений
8. Теоретические основы гостиничной деятельности
9. Понятийный аппарат; правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
10. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения
11. Организация функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения
12. Понимание особенностей и видов гостиничного продукта, его составные элементы
13. Применение профессиональных стандартов обслуживания
14. Исполнение квалификационных требований к персоналу

Прохождение производственной практики необходимо для дальнейшего изучения дисциплин: Экономика гостиничного предприятия, Реклама в гостиничном бизнесе, Безопасность в гостиничном предприятии, Управление малым гостиничным бизнесом и преддипломной практики. Производственная практика реализуется в рамках блока Б2 Практики, Б2.П. Производственная практика, Б2.П.1: Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

4.1 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Прохождение данной практики направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК), профессиональных (ПК), общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики		
			В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть

1.	ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения	Изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относиться к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения	Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения
2.	ОПК-1	Способностью 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	Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий	Применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях	Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.
3.	ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	Правовых, экономических и организационных аспектов	Освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать	Технологией организации гостиничной деятельности,

			<p>работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	<p>состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	<p>оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>
4.	ОПК-3	<p>Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	<p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p>	<p>Учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p>	<p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по</p>

					стандартизации
5.	ПК-4	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Основных принципов и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии. Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле. Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.
6.	ПК-6	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с	Социальные и этноконфессиональные различия	Толерантно относиться к социальным и	Навыками профессионального общения с

		этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.	населения.	этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.	потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.
7	ПК-7	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.

8	ПК-8	<p>Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	<p>Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	<p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>
9	ПК-12	<p>Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>Теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц: организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура управления и современные методы ее проектирования: линейно-функциональная, дивизионная, матричная.</p>	<p>Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определять вид организационной структуры на предприятии. Предлагать пути и методы ее усовершенствования. Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в</p>	<p>Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определения вида организационной структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования</p>

			Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.	гостиничной деятельности.	ния. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.
10	ПК-14	Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Состав и содержание проектов в гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.	Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявлять факторы организации проектной деятельности. Выполнять требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.	Приемами анализа содержания проектов в гостиничной деятельности. Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навыком выявления факторов организации проектной деятельности. Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Навыком составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.

4.2 Карта компетенций практики

Карта компетенций практики

Производственная практика

Цель – Формирование компетенций ФГОС ВО, способности разработки и применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности. Развитие у обучающихся способности разработки алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие

Общекультурные компетенции

Компетенции		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>Знания</p> <p>Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения</p> <p>Умения</p> <p>Изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения</p> <p>Владения (навыки)</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Может изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Владеет навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы</p>

		<p>Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения</p>			<p>обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения</p>
--	--	--	--	--	---

Общепрофессиональные компетенции

ОПК-1	<p>Способностью 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</p>	<p>Знания</p> <p>Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий</p> <p>Умения</p> <p>Применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Умеет применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития</p>
-------	--	--	---	---	---

		<p>гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.</p>			<p>гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой</p>
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	<p>Знания</p> <p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Сущность и</p>	Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает правовые, экономические и организационные аспекты работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную</p>

		<p>социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности</p> <p>Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных</p>	<p>регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности</p> <p>Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Может освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет технологией организации гостиничной</p>
--	--	--	---	--	--

		<p>услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>			<p>деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>
ОПК-3	<p>Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	<p>Знания</p> <p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p> <p>Умения</p> <p>Учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает правовые, экономические и организационные аспекты работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Может учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного</p>

		<p>разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>			<p>продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм. Владеет навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>
--	--	--	--	--	--

Профессиональные компетенции

ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие</p>	<p>Знания</p> <p>Основных принципов и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает основные принципы и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления</p>
------	---	--	---	--	--

	<p>выводы</p>	<p>выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью.</p> <p>Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	<p>оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Может применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет навыками создания нового гостиничного продукта, согласно</p>
--	---------------	--	--	---	---

		<p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле.</p> <p>Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями.</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.</p>			<p>нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле.</p> <p>Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями.</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.</p>
ПК-6	<p>Готовностью сервисной деятельности соответствии этнокультурными, историческими</p> <p>к в с и</p>	<p>Знания</p> <p>Социальные и этноконфессиональные различия населения.</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ:</p> <p>Знает социальные и этноконфессиональные различия</p>

	<p>религиозными традициями, выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>Умения</p> <p>Толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.</p>	<p>гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>населения.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ:</p> <p>Может толерантно относиться к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике. Владеет навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.</p>
ПК-7	<p>Готовностью применять</p>	<p>Знания</p> <p>Принципы</p>	<p>Изучение деятельности</p>	<p>Составление и защита отчета по</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Знает принципы</p>

<p>современные технологии гостиничной деятельности работе потребителем</p>	<p>в с</p>	<p>создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками</p>	<p>служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Может использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с</p>
--	----------------	---	---	--	---

		работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.			информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.
ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	<p>Знания</p> <p>Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания</p>	Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Знает принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Может использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей</p>

		<p>потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p> <p>Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>			<p>гостиничных услуг. Владеет приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>
ПК-12	<p>Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>Знать</p> <p>Теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц: организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура управления и современные методы проектирования:</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>Пороговый</p> <p>Знает и объясняет, может применить на практике под контролем теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p> <p>Повышенный</p> <p>Хорошо знает и может</p>

		<p>линейно-функциональная, дивизионная, матричная. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p> <p>Уметь</p> <p>Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления.</p> <p>Определять вид организационной структуры на предприятии.</p> <p>Предлагать пути и методы ее совершенствования.</p> <p>Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p> <p>Владеть</p> <p>Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления.</p> <p>Определения вида</p>			<p>самостоятельно применить на практике навыки анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыки определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления.</p> <p>Определить вид организационной структуры на предприятии.</p> <p>Прим ее усовершенствования. Навык анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

			<p>организационно й структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.</p>			
ПК-14	<p>Готовностью организации выполнению проектов гостиничной деятельности</p>	<p>к и в</p>	<p>Знать</p> <p>Состав и содержание проектов в гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.</p> <p>Уметь</p> <p>Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять виды и моделировать жизненный цикл проектов.</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>Пороговый</p> <p>Студент знает, может объяснить и применить на практике под контролем анализ содержания проектов в гостиничной деятельности. Определить виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявить факторы организации проектной деятельности. Выполнить требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.</p> <p>Повышенный</p> <p>Студент хорошо знает и самостоятельно применяет на практике прием</p>

		<p>Выявлять факторы организации проектной деятельности.</p> <p>Выполнять требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.</p> <p>Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.</p> <p>Владеть</p> <p>Приемами анализа содержание проектов в гостиничной деятельности.</p> <p>Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта.</p> <p>Навыком выявления факторов организации проектной деятельности.</p> <p>Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.</p> <p>Навыком</p>			<p>анализа содержания проектов в гостиничной деятельности.</p> <p>Навык определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навык выявления факторов организации проектной деятельности.</p> <p>Навык выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.</p> <p>Навык составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

		составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.			
--	--	--	--	--	--

4.3 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (см. Приложение 1)

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц 6 недель

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики	Содержание деятельности обучающихся	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			Контактная работа	Иные формы	
1	Организационно-установочный	<p>1.1 Обучающиеся посещают предварительное информационное собрание по производственной практике.</p> <p>1.2 Обучающиеся работают с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной практике</p> <p>1.3 Обучающиеся посещают установочную конференцию по распределению на места прохождения практики, получают индивидуальные задания, план-график практики, методические рекомендации по написанию отчета</p>	1,85	11	<p>Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель.</p> <p>Учет посещения предварительного информационного собрания</p> <p>Учет посещения установочной конференции</p> <p>Собеседование</p> <p>Журнал ТБ</p>

		1.4 Обучающиеся прослушивают инструктаж по охране труда и технике безопасности, расписываются в журнале по ТБ			
2	Основной производственно-аналитический	<p>2.1 Обучающиеся получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе гостиницы: работа с документами, работа с сайтами бронирования, работа с контрагентами, анализ ресурсов региона для развития гостиничной деятельности и рынка гостиничных услуг, разработка программ обслуживания потребителей гостиничных услуг</p> <p>2.2 Обучающиеся обслуживают потребителей гостиничных услуг под руководством руководителя практики от профильной организации: ответ на телефонные звонки, встреча клиентов гостиницы, выяснение предпочтений клиента, подбор номера, сбор и оформление документов, заселение клиента, осуществление обратной связи с клиентом, оформление выезда клиента</p> <p>2.3 Обучающиеся выполняют полученные в университете индивидуальные задания по практике, собирают информацию для отчета по практике.</p> <p>2.4 Обучающиеся подготавливают всю необходимую документацию по производственной практике: готовят собственный отзыв по практике, получают отзыв о работе и подписывают отчет и отзыв у руководителя предприятия, ставят печать учреждения.</p> <p>2.5 Обучающиеся окончательно оформляют индивидуальные задания и аналитический отчет по практике. Готовят презентацию защиты и выступления на итоговой конференции.</p>	2	300	<p>Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от профильной организации и факультетский руководитель практики.</p> <p>Посещение гостиничных предприятий</p> <p>Наблюдение за выполнением профессиональных умений</p> <p>Беседа с руководителями практики от профильной организации</p> <p>Проверка выполнения плана-графика прохождения практики</p> <p>Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике</p> <p>Собеседование</p>
3	Отчетно-итоговый	3.1 Обучающиеся сдают Отчет по	2,15	7	Контроль этапа

	<p>производственной практике. Обучающиеся, вовремя сдавшие Отчеты и не имеющие по ним нареканий, допускаются к выступлению на итоговой конференции.</p> <p>3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по производственной практике, на которой студенты выступают с презентацией своих Отчетов, рассказывают о важных и интересных моментах практики, анализируют удачные эпизоды практики и ошибки, высказывают мнения о практике и пожелания по ее усовершенствованию. Групповой руководитель делает отчет об итогах практики, зачитывает фамилии аттестованных и неаттестованных студентов (с указанием причин). На конференции выступают факультетский руководитель практики и заведующий производственной практикой университета, высказывая мнения и оценки.</p> <p>3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки.</p>			<p>осуществляет групповой и факультетский руководители практики.</p> <p>Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации</p> <p>Собеседование</p> <p>Участие в итоговой конференции</p> <p>Электронная презентация</p> <p>Промежуточная аттестация - зачет</p>
	Итого часов по практике: 324	6	318	

7.ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обучающийся поэтапно формирует пакет документов, необходимых для промежуточной аттестации по итогам практики. Данные документы в установленные сроки студент предоставляет на выпускающую кафедру.

Предусмотрены следующие формы отчетности по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности):

- индивидуальное задание (согласованное с руководителем практики от профильной организации);
- совместный рабочий график (план) проведения практики;

- отчет;
- отзыв / характеристика с места прохождения практики.

Индивидуальное задание для обучающегося, которое необходимо выполнить в период практики, разрабатывается руководителем практики от университета и выдается студенту перед началом практики. В индивидуальном задании приводится перечень задач, которые выполняет обучающийся на практике: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), научно-практическое исследование гостиничного предприятия по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного направления гостиничной деятельности по примерному плану исследования (см. пункт Иные сведения и материалы), конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты. Индивидуальное задание согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 1).

Рабочий график (план) проведения практики составляется руководителем практики от факультета. В нем отражается перечень запланированных мероприятий, исходя из цели, задач практики и места ее прохождения. Устанавливаются сроки выполнения запланированных мероприятий с указанием конкретных дат. Рабочий график (план) проведения практики согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 2).

Отчет о прохождении практики должен содержать описание проделанной работы в соответствии с графиком и индивидуальным заданием, а также включать полностью выполненные задания: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), научно-практическое исследование гостиничного предприятия по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного направления гостиничной деятельности по примерному плану исследования (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

1. Титульный лист
2. Введение: цели и задачи практики, сроки практики, место прохождения, должность
3. Общая характеристика предприятия как базы практики (по типовому плану)
4. Описание и анализ деятельности гостиничного предприятия, его системы управления, внутренней и внешней среды по Программе научно-практического исследования гостиничного предприятия
5. Разработка индивидуальной темы исследования конкретного направления гостиничной деятельности
6. Заключение – выводы и предложения

Отзыв/характеристика составляется и подписывается руководителем профильной организации и заверяется печатью. В характеристике должны отражаться оценка уровня

подготовки обучающегося, проявленного при выполнении заданий практики, а также его отношение к работе.

По результатам оценки указанных элементов выставляется общий зачет.

Зачет ставится в том случае, когда все элементы промежуточной аттестации представлены студентом в полной мере. Практика не засчитывается, когда студент систематически нарушал производственную дисциплину, получил нарекания от руководства предприятия и руководителя практики, не выполнил индивидуальное задание, не предоставил отчет и дневник, не явился на установочную и итоговую конференции, не сдал вовремя документацию. Зачет по практике приравнивается к зачетам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Семестр	Количество экземпляров	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	4	5	6
1.	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432904 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
2.	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432903 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-

8.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Семестр	Количество экземпляров	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	4	5	6
1	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для академического бакалавриата / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 165 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/437487 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
2	Воробьева, С. А. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса (b1) : учебное пособие для академического бакалавриата / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 192 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09259-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/438679 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
3.	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/430919 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
4.	Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/447083 (дата	8	ЭБС	-

	обращения: 08.11.2019).			
5.	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 338 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/432906 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
6.	Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для академического бакалавриата / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Омск : Изд-во ОмГТУ. — 98 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11735-6 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-8149-2644-9 (Изд-во ОмГТУ). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/446040 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	-
7	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785 (29.11.2019).	8	ЭБС	-

8.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Интернет-ресурсы

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <http://www.biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <http://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2019)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru> (дата обращения 18.11.2019)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-оценку академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <http://e.lanbook.com> (дата обращения 18.11.2019)
8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). Выходит с 7 февраля 2000 года. RATA-news – это: Самые оперативные новости туристического бизнеса: события, факты, анализ рынка, статистика, происшествия. Официальная информация федерального и региональных органов управления туризмом. Комментарии специалистов к правовым документам. Проблемы лицензирования и сертификации. Методические рекомендации по налогам и ведению бизнеса. Туризм в российских регионах. Международная информация. Статистика въезда-выезда, учет в турбизнесе, представительства зарубежных турадминистраций в России. (дата обращения 18.11.2019)
2. Российский туризм. http://russiantourism.ru/main/main_15143.html **Russiantourism.ru** – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. (дата обращения 18.11.2019)
3. Все о туризме. Туристическая библиотека. http://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm. Сайт «**Все о туризме - туристическая библиотека**» посвящен проблемам развития туризма в мире. Сайт создан с целью накопления и обмена информацией о туризме, туристическом бизнесе, отдыхе, путешествиях и рекреации, а также обсуждения проблем туристического образования. На данном сайте предоставлена разнообразная информация для студентов, учащихся в

профильных туристских учебных заведениях: [книги по туризму](#), учебники, статьи, методические материалы, законы, материалы для подготовки к семинарским и практическим занятиям, для написания рефератов, курсовых, дипломных и магистерских работ. Преподавателям дисциплин направления «Туризм» - [методические пособия](#) для организации учебного процесса, литература для подготовки курсов лекций и проведения семинарских и практических занятий. Для аспирантов - научные [статьи по туризму](#), отчеты [Всемирной туристской организации \(ВТО\)](#), а также база [авторефератов кандидатских и докторских диссертаций](#) по туризму. (дата обращения 18.11.2019)

4. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
5. Сайт vseprostrany.ru – проект, где обобщены и систематизированы сведения о странах мира. В разделе «[Общее о Земле](#)» можно найти информацию о [физической карте мира](#), [географических поясах и зонах](#), изучить [политическую карту мира](#), [языковые семьи и народы мира](#), [мировые религии](#). Представлен материал о [населении мира](#), [минеральных ресурсах планеты](#), [мировом транспорте](#) и [сельском хозяйстве](#), а также можно работать с [агроклиматической картой мира](#) и [картой социально-экономического развития](#) стран мира. Раздел «[Страны мира](#)» посвящен описанию отдельных государств [Европы](#), [Азии](#), [Америки](#), [Африки](#), [Австралии](#) и [Океании](#) и их различных характеристик. Хронологические сведения об истории стран представлены в разделе «[История стран мира](#)». Раздел «[История географии](#)» содержит информацию о важнейших этапах исследования нашей планеты и великих географических открытиях. [Электронный ресурс], <http://vseprostrany.ru/> (дата обращения: 06.10.2019).
6. Аналитический центр при правительстве Российской Федерации. Источник оперативного экспертного мнения по широкому кругу вопросов социально-экономического развития страны. [Электронный ресурс], <http://ac.gov.ru> (дата обращения: 07.10.2019).
7. Мультимедийный информационный ресурс «Живая карта» <http://www.2r.ru/> . Сетевое издание по туризму, отдыху и путешествиям «ЖИВАЯ КАРТА» является информационным ресурсом, направленным на популяризацию и продвижение туризма в российских регионах и за рубежом. (дата обращения 18.11.2019)

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Информационные технологии

- использование сервисов электронной почты для обмена оперативной информацией;
- дистанционное консультирование и проверка отчетов по практике посредством университетской системы e-learn.rsu.edu.ru;
- использование специализированных программных средств для решения научно-исследовательских и учебно-производственных задач в период прохождения практики: Эдельвейс;

- работа в электронных библиотечных системах;
- мультимедийные презентации отчетов по практике

9.2 Требования к программному обеспечению

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г
Офисное приложение Libre Office	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемая
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемая
PDF ридер Foxit Reader	свободно распространяемая
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемая
Запись дисков Image Burn	свободно распространяемая
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемая

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Место проведения практики: ведущие профильные организации г. Рязани - гостиничные предприятия различных организационно-правовых форм, отвечающие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, на базе которых может осуществляться подготовка бакалавра гостиничного дела.

Кафедра формирует банк данных о базах практики, который ежегодно обновляется и дополняется. В случае возможности долговременного сотрудничества кафедры с предприятиями по организации производственной практики студентов и необходимости его юридического оформления, может быть заключен договор-соглашение между университетом и предприятием о проведении производственной практики студентов. Производственную практику обучающийся должен пройти на профильном предприятии (организации) в сфере гостиничной деятельности, выполнить индивидуальное задание, подготовить и защитить отчет по практике. Время прохождения практики – июнь-июль. В качестве постоянной базы производственной практики используются мощности гостиничных предприятий: ТГК «Пик», ООО Европа (отель Старый город). Для полноценного прохождения производственной практики в гостиничных предприятиях необходимо наличие компьютерной техники, оргтехники, возможности выхода в сеть Интернет, телефона, факса, электронной почты.

11. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их доступности для данной категории обучающихся.

Приложения

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Паспорт фонда оценочных средств по практике для промежуточного контроля успеваемости

№	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационно-установочный	ОК-6 ОПК-1	Составление и защита отчета по
2	Основной производственно-аналитический	ОК-6; ОПК-1; ОПК 2; ОПК 3; ПК 4; ПК 6; ПК 7; ПК 8; ПК 12; ПК 13	производственной практике Отзыв руководителя практики
3	Отчетно-итоговый	ОПК-1	Отзыв руководства предприятия Зачет

Требования к результатам обучения по практике

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать	
		Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения	ОК6 З1
		Уметь	
		Изучать деловые качества сотрудника	ОК 6 У2

		сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения	
		Владеть	
		Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения	ОК 6 В1
ОПК-1	Способностью 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	Знать	
		Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий	ОПК 131
		Уметь	
		Применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать	ОПК 1 У1

		компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях	
		Владеть	
		Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.	ОПК 1 В1
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	Знать	
		Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	ОПК 2 З1
		Уметь	
		Освоить механизм гостиничной деятельности,	ОПК 2 У1

		<p>исследовать состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	
		Владеть	
		<p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>	ОПК 2 В1
ОПК-3	<p>Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	Знать	
		<p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p>	ОПК 3 З1

		<p align="center">Уметь</p> <p>Учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p>	ОПК 3 У1
		<p align="center">Владеть</p> <p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>	ОПК 3 В1
ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знать</p>	ПК 4 З1
		<p>Основных принципов и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	

		Уметь	
		<p>Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта.</p> <p>Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью.</p> <p>Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	ПК 4 У1
		Владеть	
		<p>Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле.</p> <p>Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями.</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности,</p>	ПК 4 В1

		применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.	
ПК-6	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.	Знать	
		Социальные и этноконфессиональные различия населения.	ПК 6 З1
		Уметь	
		Толерантно относиться к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.	ПК 6 У1
		Владеть	
		Навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.	ПК 6 В1
ПК-7	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знать	
		Принципы создания условий для формирования рынка	ПК 7 З1

		гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	
		Уметь	
		Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	ПК 7 У1
		Владеть	
		Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.	ПК 7 В1
ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические	Знать	
		Принципы создания	ПК 8 З1

	<p>процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	
		Уметь	
		<p>Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	ПК 8 У1
		Владеть	
		<p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>	ПК 8 В1
ПК-12	Готовностью к освоению	Знать	

	теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц: организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура управления и современные методы ее проектирования: линейно-функциональная, дивизионная, матричная. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.	ПК 12 31
		Уметь	
		Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определять вид организационной структуры на предприятии. Предлагать пути и методы ее усовершенствования. Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.	ПК 12 У1
		Владеть	
		Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и	ПК 12 В1

		отделов, функциональную структуру управления. Определения вида организационной структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.	
ПК-14	Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знать	
		Состав и содержание проектов в гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.	ПК 14 31
		Уметь	
		Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявлять факторы организации проектной деятельности. Выполнять требования к проектированию общественной, жилой	ПК 14 У1

		части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.	
		Владеть	
		Приемами анализа содержание проектов в гостиничной деятельности. Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навыком выявления факторов организации проектной деятельности. Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Навыком составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.	ПК 14 В1

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике (зачет)

Основной формой оценочного средства по практике является отчет. Структура и содержание отчета полностью соответствует структуре и содержанию индивидуального задания обучающегося по практике.

Примерная форма отчета как оценочного средства результатов практики

№	Этапы и содержание работы по практике	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
---	---------------------------------------	---

1	<p>Организационно-установочный</p> <p>Проводится предварительное собрание по производственной практике. На данном этапе студент работает с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной практике. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики</p> <p>На данном этапе проходит установочная конференция по распределению студентов на места прохождения практики и инструктаж по технике безопасности. Выдача индивидуального задания и графика работы. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель.</p>	<p>ОК 6: 31; У1; В1 ОПК 1: 31; У1; В1</p>
2	<p>Основной производственно-аналитический</p> <p>На данном этапе студент работает в гостиничном предприятии, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе гостиницы, обслуживая потребителей гостиничных услуг под руководством представителя данного гостиничного предприятия. На этом же этапе практикант выполняет полученные в университете индивидуальные задания по практике. Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от гостиницы и факультетский руководитель практики.</p> <p>На данном этапе студент подготавливает всю необходимую документацию по производственной практике, готовит собственный отзыв по практике, получает отзыв о работе и подписывает у руководителя предприятия, ставит печать учреждения. Окончательно оформляет задания и отчет о деятельности данного предприятия сферы туризма. Готовит презентацию защиты и выступления на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой руководитель и факультетский руководитель практики.</p>	<p>ОК-6; 31; У1; В1 ОПК-1; 31; У1; В1 ОПК 2; 31; У1; В1 ОПК 3; 31; У1; В1 ПК 4; 31; У1; В1 ПК 6; 31; У1; В1 ПК 7; 31; У1; В1 ПК 8; 31; У1; В1 ПК 12; 31; У1; В1 ПК 13 31; У1; В1</p>

3	<p>Отчетно-итоговый</p> <p>На данном этапе студент сдает, а групповой руководитель проверяет Отчет по производственной практике. Студент, не сдавший Отчет в установленные сроки или не внесший необходимые исправления и дополнения по рекомендации группового руководителя, считается не аттестованным по производственной практике. Студенты, вовремя сдавшие Отчеты и не имеющие по ним нареканий, допускаются к выступлению на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой и факультетский руководители практики</p> <p>На данном этапе проводится итоговая конференция по производственной практике, на которой студенты выступают с презентацией своих Отчетов, рассказывают о важных и интересных моментах практики, анализируют удачные эпизоды практики и ошибки, высказывают мнения о практике и пожелания по ее усовершенствованию. Групповой руководитель делает отчет об итогах практики, зачитывает фамилии аттестованных и неаттестованных студентов (с указанием причин). На конференции выступают факультетский руководитель практики и заведующий производственной практикой университета, высказывая мнения и оценки. Производственная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.</p>	ОПК1: 31; У1; В1
---	---	------------------

Показатели и критерии оценивания компетенций

Результаты выполнения обучающимися заданий практики оценивается по шкале «зачтено» - «не зачтено». В основе оценивания лежат критерии порогового и повышенного уровня характеристик компетенций, формируемых в процессе проведения практики.

«Зачтено» - выставляется обучающемуся если он владеет навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и туризма, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения; Знает правовые, экономические и организационные аспекты работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности. Системы управления развитием гостиничной деятельности и

системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность. Может учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм. Владеет навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Может использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Может применить на практике теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц. Хорошо знает и может самостоятельно применить на практике навыки анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыки определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определить вид организационной структуры на предприятии. Определить виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявить факторы организации проектной деятельности. Выполнить требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.

«Не зачтено» - выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует низкое качество выполнения индивидуального задания, оформления документов по практике. Представленные документы и результаты собеседования с обучающимся не свидетельствуют о сформированности у него предусмотренных программой практики компетенций.

Приложение 1

Образец индивидуального задания на практику

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Факультет _____

Кафедра _____

Код, наименование направления и профиля

подготовки _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

На _____ производственную _____ практику _____ студента

_____ (фамилия, имя, отчество)
_____ (курс) _____ (группа) _____ (очной, заочной формы
обучения)

1. Тема задания на практику (для НИР и преддипломной практики) _____

2. Срок практики с _____ по _____ Срок сдачи студентом отчета _____

3. Место прохождения практики _____

4. Вид практики (тип) практики _____

№	Содержание работы	Форма отчетности
1		
2		
3		
...		
...		
...		
...		
...		
...		

Содержание практики и планируемые результаты практики согласованы с руководителем практики от профильной организации.

Руководитель практики
от РГУ имени С.А. Есенина _____
Подпись

расшифровка подписи

Руководитель практики
от профильной организации _____
Подпись

расшифровка подписи

Задание принял к исполнению (студент) _____
Подпись

расшифровка подписи

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение 2

Образец совместного рабочего графика (плана) проведения практики

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Факультет _____

Кафедра _____

Код, наименование направления и профиля
подготовки _____

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(_____)
(вид, тип практики)

Студента _____

(фамилия, имя, отчество)

_____ (курс) _____ (группа) _____ (очной, заочной формы
обучения)

№	Этапы практики	Планируемые виды деятельности	Сроки выполнения	Отметка о выполнении
1	Организационный	<i>Участие в установочной конференции; ознакомление с рабочей программой практики; изучение методических рекомендаций по практике; согласование индивидуального задания с руководителем практики от университета и от профильной организации; прохождение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.</i>		<i>Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка прошел. (подпись студента)</i> <i>Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)</i>
2	Основной	<i>Выполнение индивидуального задания, ежедневная работа по месту практики, мероприятия по сбору материала, заполнение дневника (отчета) по практике; наблюдение и анализ уроков учителя, уроков других студентов с методистом и т.п.</i>		<i>Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)</i>

3	Заключительный	<i>Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала, предоставление отчета, публичная защита отчета по практике на итоговой конференции.</i>	Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)
---	----------------	--	--

Руководитель практики

от РГУ имени С.А. Есенина

Подпись

расшифровка подписи

Руководитель практики

от профильной организации

Подпись

расшифровка подписи

« ____ » _____ 20__ г.

Образец титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Студент(ка) _____
Ф.И.О.

Курс _____ Группа _____

Направление _____

Направленность (профиль) _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики

(Ф.И.О. подпись)

Руководитель практики
от профильной организации

(Ф.И.О. подпись)