

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



С.В. Жеглов

«30» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ

Производственная

ТИП ПРАКТИКИ

Исследовательская

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, 4 недели, 6 з.е
Факультет	Естественно-географический
Кафедра	Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

1. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ

Производственная (исследовательская)

2. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями проведения производственной (исследовательской) практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, а также приобретение ими практических навыков и компетенций в сфере профессиональной гостиничной деятельности, необходимых для разработки, продвижения и реализации гостиничного продукта, отвечающего требованиям потребителей гостиничных услуг, овладение трудовыми действиями, соответствующими запросам работодателей в сфере гостиничной деятельности.

3. ФОРМЫ И СПОСОБЫ (при наличии) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дискретно

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

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

Функции практики:

- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися в процессе предшествующего обучения,
- приобретение и совершенствование практических навыков по избранной направленности (профилю)
- развитие навыков практической исследовательской работы в гостиничном бизнесе.

- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современного уровня развития гостиничной отрасли
- адаптация обучающихся к реальным условиям экономики и создание возможностей для будущего трудоустройства

На естественно-географическом факультете производственная (исследовательская) практика является одним из инструментов реализации стратегии по повышению качества образования в изменяющейся внешней среде. Теоретическая основа производственной (исследовательской) практики бакалавра гостиничного дела формируется из дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1:

- Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания,
- Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности,
- Правовые основы деятельности и документооборот с сфере гостеприимства и общественного питания
- Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания,
- Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания,
- Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания,
- Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания,
- Организация культурно-досуговой службы на предприятиях индустрии гостеприимства,
- Основы проектной деятельности и командной работы,
- Организация обслуживания в санаторно-курортных комплексах,
- Организация службы приема и размещения,
- Регионоведение,
- Современные тенденции развития гостиничной и туристской индустрии,
- Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания,
- Реклама в гостиничном бизнесе,
- Проектирование гостиничной деятельности,
- Организация обслуживания потребителей в гостиничном предприятии в соответствии с этнокультурными традициями

Указанные дисциплины содержательно дополняют друг друга и являются «входными», дают необходимую для прохождения производственной (исследовательской) практики теоретическую подготовку по важнейшим дидактическим единицам и формируют такие знания, умения и готовности обучающихся как:

- Форматы гостиничной деятельности

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

Прохождение производственной (исследовательской) практики необходимо для дальнейшего изучения дисциплин: Экономика гостиничного предприятия, Деятельность инженерно-технической службы, Деятельность административно-хозяйственной службы, Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства, Технология и организация услуг питания, Современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Бизнес планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Организация туристских услуг в гостиничном предприятии и производственной (сервисной) практики. Производственная (исследовательская) практика реализуется в части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2 Практика.

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 универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
-------	------------------------------	-------------------------------	--

		достижения компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Способен осуществлять сбор информации, определять ресурсы; отличать констатацию фактов от выражения мнений, выявлять приводимые автором аргументы, видеть общее в частном, вычленяя отличительные признаки, позволяющие сопоставлять группы явлений в различных сферах опыта.	Способы сбора информации, определения ресурсов; отличительные признаки констатации фактов и выражения мнений, приемы выявления приводимых автором аргументов, способы выделения общего в частном, вычленения отличительных признаков, позволяющих сопоставлять группы явлений в гостиничной деятельности.	Собирать информацию, определять ресурсы; отличительные признаки констатации фактов и выражения мнений, выявлять приводимые автором аргументы, выделять общее в частном, вычленяя отличительные признаки, позволяющие сопоставлять группы явлений в гостиничной деятельности.	Практическими навыками сбора информации, определения ресурсов; отличительных признаков констатации фактов и выражения мнений, приемами выявления приводимых автором аргументов, способами выделения общего в частном, вычленения отличительных признаков, позволяющих сопоставлять группы явлений в гостиничной деятельности.
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Анализирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.	Подходы к анализу реализации задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм в гостиничной деятельности	Анализировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм в гостиничной деятельности	Практическими навыками анализа реализации задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм в гостиничной деятельности
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2. Организует работу команды/ взаимодействует в команде, учитывая различия, особенности поведения и интересы других участников.	Способы организации работы команды; приемы взаимодействия в команде, учитывая различия, особенности поведения и интересы других участников гостиничной деятельности.	Организовать работу команды; взаимодействовать в команде, учитывая различия, особенности поведения и интересы других участников гостиничной деятельности.	Практическими навыками организации работы команды; приемами взаимодействия в команде, учитывая различия, особенности поведения и интересы других участников гостиничной деятельности.
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	УК-4.2. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на	Различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и иностранном(ых)	Использовать различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском и	Практическими навыками использования различных форм, видов устной и письменной

	формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	русском и иностранном(ых) языках.	языках, применяемые в гостиничной деятельности.	иностранном(ых) языках, применяемые в гостиничной деятельности.	коммуникации на русском и иностранном(ых) языках, применяемые в гостиничной деятельности.
5.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Определяет и эффективно применяет способы межкультурного взаимодействия в зависимости от социально-исторического, этического и философского контекста социокультурной ситуации.	Способы определения и эффективного применения межкультурного взаимодействия в зависимости от социально-исторического, этического и философского контекста социокультурной ситуации в профессиональной гостиничной деятельности.	Определять и эффективно применять межкультурное взаимодействие в зависимости от социально-исторического, этического и философского контекста социокультурной ситуации в профессиональной гостиничной деятельности.	Практическими навыками определения и эффективного применения межкультурного взаимодействия в зависимости от социально-исторического, этического и философского контекста социокультурной ситуации в профессиональной гостиничной деятельности.
6.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Оценивает и эффективно использует личностные ресурсы для управления своим временем в процессе выстраивания и реализации траектории саморазвития	Способы оценки и эффективного использования личностных ресурсов для управления своим временем в процессе выстраивания и реализации траектории саморазвития в профессиональной гостиничной деятельности	Оценивать и эффективно использовать личностные ресурсы для управления своим временем в процессе выстраивания и реализации траектории саморазвития в профессиональной гостиничной деятельности	Практическими навыками оценки и эффективного использования личностных ресурсов для управления своим временем в процессе выстраивания и реализации траектории саморазвития в профессиональной гостиничной деятельности
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Осуществляет выбор средств и методов контроля индивидуального физического развития и уровня физической подготовленности	Приемы выбора средств и методов контроля индивидуального физического развития и уровня физической подготовленности для осуществления профессиональной гостиничной деятельности	Выбирать средства и методы контроля индивидуального физического развития и уровня физической подготовленности для осуществления профессиональной гостиничной деятельности	Практическими навыками выбора средств и методов контроля индивидуального физического развития и уровня физической подготовленности для осуществления профессиональной гостиничной деятельности

8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.2 Оценивает степень потенциальной опасности; выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; создает условия безопасной и комфортной среды и умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих	Способы оценки степени потенциальной опасности; подходы к выявлению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; спектр мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций; приемы создания условий безопасной и комфортной среды в процессе предоставления гостиничных услуг и приемы обеспечения личной безопасности и безопасности окружающих, в том числе потребителей гостиничных услуг	Оценивать степень потенциальной опасности; подходы к выявлению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать спектр мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций; использовать приемы создания условий безопасной и комфортной среды в процессе предоставления гостиничных услуг и приемы обеспечения личной безопасности и безопасности окружающих, в том числе потребителей гостиничных услуг	Практическими навыками оценки степени потенциальной опасности; использования подходов к выявлению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; формирования спектра мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций; приемами создания условий безопасной и комфортной среды в процессе предоставления гостиничных услуг и приемами обеспечения личной безопасности и безопасности окружающих, в том числе потребителей гостиничных услуг
9.	ПКР-2 Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.	ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Приемы разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Принимать участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Практическими навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
10	ПКР-3 Способен к интернет-продвижению услуг организацией сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Способы разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Практическими навыками разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет

11	ПКР-4 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Процедуру разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Разрабатывать и реализовывать бизнес-планы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Практическими навыками разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
12	ПКР-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПКР-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения	Процедуру разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения	Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения	Практическими навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения

4.2. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Основной формой оценочного средства по практике является отчет. Структура и содержание отчета полностью соответствует структуре и содержанию индивидуального (типового) задания обучающегося по практике. Отчет позволяет оценить весь перечень планируемых результатов обучения (уровень освоения универсальных и профессиональных компетенций) при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы на основе анализа:

- качества выполнения индивидуального задания и оформления всей документации по практике
- отзыва (характеристики) о работе обучающегося во время производственной (исследовательской) практики от руководителя от профильной организации:
- отзыва самого обучающегося о прохождении практики:
- защиты отчета на итоговой конференции

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

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели.

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	1.1 Обучающиеся посещают предварительное информационное собрание по производственной практике.	1,85	5	Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель. Учет посещения предварительного информационного собрания Учет посещения установочной конференции Собеседование Журнал ТБ
		1.2 Обучающиеся работают с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной (исследовательской) практике			
		1.3 Обучающиеся посещают установочную конференцию по распределению на места прохождения практики, получают индивидуальные задания, план-график практики, методические рекомендации по написанию отчета			
		1.4 Обучающиеся прослушивают инструктаж по охране труда и технике безопасности, расписываются в журнале по ТБ			
2	Основной производственно-аналитический	2.1 Обучающиеся получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе средства размещения: исследовательская работа с документами, работа с сайтами бронирования, работа с контрагентами, исследование развития гостиничного бизнеса регионов, разработка предложений по развитию гостиничного предприятия	2	200	Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от профильной организации и факультетский руководитель практики. Посещение гостиничных предприятий Наблюдение за выполнением профессиональных умений Беседа с руководителями
		2.2 Обучающиеся обслуживают потребителей гостиничных услуг под руководством руководителя практики от профильной организации: ответ на телефонные звонки, встреча клиентов гостиницы, выяснение предпочтений			

	<p>клиента, подбор номера, сбор и оформление документов, выезд клиента, осуществление обратной связи с клиентом</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 (исследовательской) практике: готовят собственный отзыв по практике, получают отзыв о работе и подписывают отчет и отзыв у руководителя профильного 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>			<p>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	<p>3.1 Обучающиеся сдают Отчет по 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 (исследовательской) 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>	2,15	5	<p>Контроль этапа 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 с оценкой</p>

	3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета с оценкой в ведомость и зачетные книжки.			
Итого часов по практике: 216		6	210	Зачет с оценкой

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения производственной (исследовательской) практики 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 (исследовательской) практике:

- 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, конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты. Индивидуальное задание согласуется с руководителем практики от профильной организации.

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.

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 предприятия туризма по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного туристского направления по примерному плану исследования.

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 с оценкой.

Зачет с оценкой 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, 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
1	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456974 (дата обращения: 12.04.2020).
2	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450318 (дата обращения: 12.04.2020).
3	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт

	[сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450320 (дата обращения: 12.04.2020).
--	--

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450317 (дата обращения: 12.04.2020).
2	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456699 (дата обращения: 12.04.2020).
3	Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452434 (дата обращения: 12.04.2020).
4	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452708 (дата обращения: 12.04.2020).
5	Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454344 (дата обращения: 12.04.2020).
6	Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425154 (дата обращения: 12.04.2020).
7	Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — https://doi.org/10.12737/22864 . — Текст : электронный. — URL: http://znanium.com/catalog/product/982341 (дата обращения: 12.04.2020).
8	Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032196 (дата обращения: 12.04.2020).
9	Маркетинговая деятельность как фактор достижения конкурентных преимуществ на рынке гостиничных услуг (на примере города Москвы): Диссертация / Ушаков Р.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 177 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-104889-4 (online) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/872564 (дата обращения: 12.04.2020).
10	Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности : монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-4365-1856-5. — URL: https://book.ru/book/933636 (дата обращения: 12.04.2020). — Текст : электронный.
11	Ульянченко, Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие /

Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07003-1. — URL: https://book.ru/book/931235 (дата обращения: 12.04.2020). — Текст : электронный.

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

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <https://www.biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <https://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL. <https://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-о академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <https://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)
9. Российский туризм. https://russiantourism.ru/main/main_15143.html Russiantourism.ru – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. Как функционирует туристическая отрасль страны. Кто принимает решения в российской туристической сфере? Что помогает, а что мешает развитию туризма. Почему долететь до Сочи чаще дороже, чем до Америки? Почему трудно добраться до многих уникальных памятников архитектуры даже в европейской части России, не говоря уже о Сибири и Дальнем Востоке? Обо всех основных событиях, связанных с туризмом, можно прочитать в рубриках События и Новости. Репортаж – это рассказы корреспондентов и лучших блогеров о местах, которые стоит посетить. Лучшие материалы, репортажи, расследования появляются в рубриках Тайны России и Расследования. Календарь позволит сориентироваться в мире событийного туризма. (дата обращения 18.11.2019)
10. Все о туризме. Туристическая библиотека. https://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)

11. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <https://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: 20.04.2019).
12. Портал про гостиничный бизнес. <https://prohotel.ru/> Статьи, интервью, обзоры, новости компаний, новости регионов, инвестиции, образование, события в гостиничном бизнесе. Рубрики: все PRO гостиничный бизнес, Статистика и Исследования, Персонал и Карьера, Продажи и Маркетинг, Проекты и Инвестиции, Новые открытия, Разработки и Инновации, SPA и Wellness, Интересное в мире, Финансы и Право, Выставки и Конференции, eBusiness и Интернет, Технологии и IT, Ресторанный бизнес, Дизайн и Интерьер, География новостей, Пресс-релизы, Реклама в интернете, Гостиницы Marriott, Гостиницы Ritz Carlton, Гостиницы Турции (дата обращения: 20.04.2019).
13. Проектирование гостиниц. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, РАЗРАБОТКА, СОПРОВОЖДЕНИЕ. <https://pnproject.ru/proektirovanie/proektirovanie-gostinits> проекты строительства новых и реконструкции старых объектов (дата обращения: 20.04.2019).
14. Проекты гостиниц Проекты баз отдыха Готовые решения Девелоперские проекты Малые архитектурные формы Общественные здания иного назначения. <https://www.fantalis.ru/projects/> (дата обращения: 20.04.2019).
15. Проектирование гостиницы, отеля: стадии, принципы проектирования, архитектурный проект. Гостиничный бизнес России, исследование рынка, сегментация, проектирование, строительство, запуск и эксплуатация отелей <http://www.new-hotel.ru/site/bild/project/projection/> (дата обращения: 20.04.2019).
16. Проектирование гостиниц и отелей. Архитектурная студия. Показаны особенности проектирования отелей разного сегмента, в различных природно-климатических условиях, различной целевой аудитории. Авторские проекты. <http://design-moskva.com/proektirovanie-gostinic/> (дата обращения: 20.04.2019).

17. Проектирование гостиниц: особенности, требования и рекомендации при разработке проекта отелей. <https://www.zwsoft.ru/stati/proektirovanie-gostinic-osobennosti-trebovaniya-i-rekomendacii-pri-razrabotke-proekta-oteley> (дата обращения: 20.04.2019).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ Производственной (исследовательской)

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;
- 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 №02-ЗК-2019 от 15.04.2019 г.
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 media player	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 (исследовательскую) практику обучающийся должен пройти на профильном предприятии (организации) сферы гостиничного бизнеса, выполнить индивидуальное задание, подготовить и защитить отчет по практике. Время прохождения практики – июнь-июль. В качестве постоянной базы производственной практики используются мощности гостиничных предприятий: Пик-Отель, Старый город, Форум, Четыре сезона, Амакс, гостиница Солнечная. 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.

12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

Структура и содержание индивидуального задания к производственной (исследовательской) практике

Задание 1. Общая характеристика предприятия, как базы практики.

Данное задание выполняется в начале производственной практики с целью первичного ознакомления студента с предприятием, руководством, трудовым коллективом и основным функционалом. Результат анализа отражается в Отчете по практике в соответствующем разделе. Оформляется в текстовом редакторе, шрифт 14, интервал 1,5. Данное задание является структурным элементом Отчета по производственной практике.

Задание 2. Научно-практическое изучение предприятия гостиничной индустрии по типовой программе.

Данное задание является основным для студента, проходящего производственную (исследовательскую) практику. Задание выполняется в течение всего срока практики по мере освоения студентом различных универсальных и профессиональных компетенций. Для

выполнения задания используются методы: статистический, экспертных оценок, ситуационный анализ, SWOT-анализ, наблюдение, сравнение, беседа, опрос. Основным методическим приемом выполнения данного задания является непосредственная производственная деятельность в гостинице под контролем руководителя практики от предприятия и группового руководителя. Для выполнения задания необходимо воспользоваться рекомендованными литературными источниками и электронными ресурсами. Полное и подробное заполнение пунктов программы научно-практического исследования предприятия гостиничной индустрии происходит не только на основе теоретической информации, взятой из литературы и с сайтов, а на основе конкретной практической работы в гостинице по данным пунктам. Если по объективным причинам выполнение какого-либо пункта невозможно в рамках практики, его сущность выявляется на основе беседы с менеджерами и руководством предприятия, работы с информационными источниками. Незначительный круг вопросов данной программы частично совпадает с общей характеристикой предприятия как базы практики, поэтому можно воспользоваться заранее собранной информацией. Результат выполнения научно-практической программы исследования предприятия гостиничной индустрии отражаются в Отчете по практике как основной его раздел. Научно-практическое исследование деятельности предприятия гостиничной индустрии-базы практики должно сопровождаться статистикой и иллюстрациями (графики, карты, диаграммы, авторские фотографии). Оформляется в текстовом редакторе, шрифт 14, интервал 1,5. Данное задание является структурным элементом Отчета по производственной практике.

Задание 3. Индивидуальная тема для изучения конкретного направления гостиничной деятельности.

Данное задание выполняется каждым студентом по индивидуально выбранной теме по рекомендованному плану. Данное задание оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению рукописных работ и рефератов, то есть должны иметь следующую структуру: титульный лист, введение, содержание, основную часть (разбить на пункты), заключение, список использованных источников. Объем индивидуального задания около 25 страниц машинописного текста, 14 шрифтом, интервал 1,5. Задание должно быть иллюстрировано. Индивидуальное исследовательское задание является структурным элементом Отчета по производственной практике. При выполнении индивидуального исследовательского задания необходимо использовать как литературные источники, так и практический опыт деятельности предприятия-базы практики по данной теме в качестве конкретного практического примера.