

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

Преддипломная практика

ТИП ПРАКТИКИ

Производственная практика

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки **44.03.03. Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения заочная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года 6 месяцев

Курс, семестр, трудоемкость 4 курс, 8 семестр, 432 часа, 12 з.е. (8 недель)

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

1. Производственная практика (преддипломная)

2. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целями проведения преддипломной практики являются: получение навыков проектирования гостиничного продукта, закрепление теоретических знаний, приобретение практического опыта научной и производственной работы по своей специальности; осуществление общего ознакомления с деятельностью гостиничного предприятия; изучение работы различных служб управления гостиничного предприятия; закрепление и развитие навыков анализа и оценки функциональной деятельности различных подразделений гостиничного предприятия, выявления направлений совершенствования профессиональной деятельности в различных подразделениях гостиничного предприятия, сбор и структурирование практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы; закрепление и расширение теоретических знаний студентов, приобретение более глубоких практических навыков применительно к специальности и профилю будущей работы; сбора, обобщения и анализа материалов для ВКР; изучение специфики функционирования предприятий и организаций гостиничной индустрии разных форм собственности.

В процессе прохождения преддипломной практики студенты овладевают навыками и компетенциями проектирования программ туров, турпакетов, экскурсионных программ и других продуктов туристской деятельности. Совершенствуют и практически применяют теоретические знания о разработке гостиничного продукта с учетом технологических и социально-экономических требований.

3. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ Стационарная, выездная

ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ Дискретно

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

Преддипломная практика реализуется в рамках вариативной части блока 2 (Б2.П.2). Данная практика является завершающей в системе подготовки бакалавров направления подготовки «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность». Преддипломная 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.

Прохождение практики является важной составляющей заключительного этапа подготовки бакалавров направления подготовки Гостиничное дело. Она позволяет соединить накопленные в процессе обучения теоретические знания с практическим опытом в сфере туризма и гостеприимства. Данный вид практики является логическим продолжением других видов практики студентов.

Для ее проведения необходимы знания таких дисциплин как: Организация гостиничного дела, Экономика гостиничного предприятия, Проектирование гостиничной деятельности, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Гостиничный

менеджмент, Маркетинг гостиничного предприятия, Технология продаж в гостиничном бизнесе, Организация службы приема и размещения.

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

- организационные основы профессиональной гостиничной деятельности,
- структуру индустрии гостеприимства,
- особенности и структуру гостиничного продукта,
- особенности организации гостиничной деятельности в России и за рубежом
- требования к информационной безопасности индустрии гостеприимства
- методы и принципы разработки, принятия и реализации управленческих решений на всех уровнях управления гостиницей
- уметь применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности
- владеть навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия;
- формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
- анализировать исполнение профессиональных стандартов и технологий деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия
- анализировать организационную систему формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
- перечень стандартов работ и служб и подразделений гостиничного предприятия
- перечень технологических регламентов и инструкций гостиничного предприятия
- цикл гостиничного обслуживания и роль подразделений на каждом этапе
- характеризовать основные технологические, трудовые и информационные процессы осуществляемые в службах и подразделениях гостиницы
- процедуры построения контактов с клиентами гостиницы, эффективность работы с жалобами и просьбами и обращениями клиентов, работу с интернет-форумом гостиницы
- виды и формы информационного сопровождения гостиничной деятельности
- квалификационные требования (профессиональные стандарты) к основным должностям работников гостиницы: службы приема и размещения, службы обслуживания гостиничного фонда, службы питания
- характеризовать основные показатели финансово-экономической деятельности гостиницы
- механизмы координации деятельности функциональных подразделений и служб гостиницы (совещания контакты менеджеров дежурных служб, передача смен, согласование рабочих планов и др
- анализировать процесс контроля и оценки качества обслуживания в гостинице и безопасности услуг

- характеризовать критерии качества предоставления услуг применяемые в исследуемой гостинице
- план маркетингового исследования рынка (регионального, местного районного и др.) гостиничных услуг, выбрать критерии для сравнения
- выявлять и характеризовать целевой рынок гостиничного предприятия
- новые формы обслуживания потребителей в исследуемом гостиничном предприятии
- характеризовать информационные и коммуникационные технологии, применяемые в гостинице
- характеризовать материальные и нематериальные механизмы мотивации персонала гостиницы

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

Прохождение данной практики направлено на формирование у обучающихся следующих 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.	ОПК-2	Способность организовывать работу исполнителей	основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов;	оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии,	навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования
	ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	систему основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения	анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения, рассчитывать стоимость гостиничной услуги	приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий
2.	ПК-4	Готовность анализировать	организационные основы профессиональн	использовать различные источники	коммуникационными навыками в

		результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ой деятельности в гостиничной индустрии, особенности гостиничного продукта особенности организации гостиничной деятельности в России; требования к информационно й безопасности гостиничного предприятия	информации по гостиничного предприятия; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; коммуникационн ыми навыками в устной и письменной формах	устной и письменной формах; навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональ ной деятельности гостиничного предприятия
3.	ПК-5	Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	структуру и процесс обслуживания потребителей и (или) клиентов гостиничного предприятия с учетом социальных, экономических, природных и др. факторов; современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты; особенности конкуренции; современные модели формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующ его запросам потребителей;	использовать офисные технологии и специальное программное обеспечение гостиничной деятельности, интернет- технологии, применяемые в продвижении гостиничного продукта; оценивать современные рынки сбыта, потребителей, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих клиентоориентир ованным моделям поведения;	навыки оценки эффективности и результатов деятельности навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе обслуживания клиентов гостиничного предприятия; навыками анализа и обобщения полученной информации; навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующ его клиентоориен тированным моделям поведения
4.	ПК-7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	производственн о- технологическую деятельность, организацию функциональн ых процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды	применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессионально й гостиничной деятельности; применять знания в области стандартизации	навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональ ной деятельности гостиничного

			гостиничного продукта, его составныеб гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационн ых и коммуникацион ных технологий элементы; профессиональн ые стандарты обслуживания; факторы, определяющие качество; характеристики, показатели и методы их определения, методы контроля качества услуг; измерения удовлетворенно сти потребителей, ответственность исполнителей за качество услуг	гостиничных услуг и контроля их выполнения; применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; применять методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг	предприятию; навыками организации современных функциональ ных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующ их запросам потребителей; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
	ПК-14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	нормативно-технологическую документацию, регламентирую щую гостиничную деятельность; планирование производства гостиничного продукта	осуществлять работу с информацией, необходимой для организации гостиничного предприятия; разрабатывать проекты в области гостиничной индустрии	навыками формирования гостиничного продукта, соответствующ его требованиям потребителей с помощью современных технологий

4.2. Карта компетенций практики

Карта компетенций практики	
Производственная практика	
Цель	В процессе прохождения преддипломной практики студенты овладевают навыками и компетенциями оценки проектирования гостиничного продукта, закрепляют теоретические знания, приобретают практический опыт научной и производственной работы по своей специальности;

осуществляют общее ознакомление с деятельностью гостиничного предприятия; изучение работы различных служб управления гостиничного предприятия; закрепление и развитие навыков анализа и оценки функциональной деятельности различных подразделений гостиничного предприятия, выявления направлений совершенствования профессиональной деятельности в различных подразделениях гостиничного предприятия, сбор и структурирование практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы; закрепление и расширение теоретических знаний студентов, приобретение более глубоких практических навыков применительно к специальности и профилю будущей работы; сбора, обобщения и анализа материалов для ВКР; изучение специфики функционирования предприятий и организаций гостиничной индустрии разных форм собственности.

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				
ОПК-2	Способность организовывать работу исполнителей	Знать: основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов; уметь: оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии; Владеть: навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования	научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта технологии оценки стандартов деятельности гостиницы	Составление и защита отчета по производственной практике Составление дневника практики Устное собеседование Отзыв руководителя практики Отзыв руководства предприятия	Пороговый: основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов; Повышенный : оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии; навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования
ПК-3	владением навыками определения и	Знать: систему основных экономических	научно-производственные	Составление и защита отчета по	Пороговый: знает систему основных экономических

	<p>анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p>	<p>показателей деятельности гостиничного предприятия; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения</p> <p>Уметь: анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения, рассчитывать стоимость гостиничной услуги</p> <p>Владеть: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий</p>	<p>технологии разработки гостиничного продукта</p> <p>технологии оценки стандартов деятельности гостиницы</p>	<p>производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Устное собеседование</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p>	<p>показателей деятельности гостиничного предприятия; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения</p> <p>Повышенный : умеет анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения, рассчитывать стоимость гостиничной услуги, владеет приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий</p>
ПК-4	<p>Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знать: организационные основы профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, особенности гостиничного продукта</p> <p>особенности организации гостиничной деятельности в России;</p> <p>требования к информационной безопасности гостиничного предприятия;</p> <p>Уметь: использовать</p>	<p>научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта</p> <p>технологии оценки стандартов деятельности гостиницы</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Устное собеседование</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p>	<p>Пороговый: организационные основы профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, особенности гостиничного продукта</p> <p>особенности организации гостиничной деятельности в России;</p> <p>требования к информационной безопасности гостиничного предприятия</p> <p>Повышенный:</p>

		различные источники информации по гостиничного предприятия; коммуникативными навыками в устной и письменной формах; Владеть: навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия			использовать различные источники информации по гостиничного предприятия; коммуникативными навыками в устной и письменной формах; навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия
ПК-5	Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знать: структуру и процесс обслуживания потребителей и (или) клиентов гостиничного предприятия с учетом социальных, экономических, природных и др. факторов; современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты; Уметь: использовать офисные технологии и специальное программное обеспечение гостиничной деятельности, интернет-технологии, применяемые в продвижении гостиничного продукта; оценивать современные рынки сбыта,	научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта технологии оценки стандартов деятельности гостиницы	Составление и защита отчета по производственной практике Составление дневника практики Устное собеседование Отзыв руководителя практики Отзыв руководства предприятия	Пороговый: ; структуру и процесс обслуживания потребителей и (или) клиентов гостиничного предприятия с учетом социальных, экономических, природных и др. факторов; современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты Повышенный: использовать офисные технологии и специальное программное обеспечение гостиничной деятельности, интернет-технологии, применяемые в продвижении гостиничного продукта; оценивать

		<p>потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками оценки эффективности результатов деятельности</p> <p>навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе обслуживания клиентов гостиничного предприятия</p>			<p>современные рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; навыки оценки эффективности результатов деятельности</p> <p>навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе обслуживания клиентов гостиничного предприятия</p>
ПК-7	<p>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p>	<p>Знать:</p> <p>производственно - технологическую деятельность, организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные;</p> <p>гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>Уметь:</p> <p>применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности;</p> <p>применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения;</p> <p>применять</p>	<p>научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта</p> <p>технологии оценки стандартов деятельности гостиницы</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Устное собеседование</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p>	<p>Пороговый производственно-технологическую деятельность, организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составныеб гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>Повышенный применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности; применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения; применять методы</p>

		методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; Владеть: навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия; навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей			оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия; навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей
ПК-14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знать: нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; планирование производства гостиничного продукта Уметь: осуществлять работу с информацией, необходимой для организации гостиничного предприятия; разрабатывать проекты в области гостиничной индустрии Владеть: навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего	научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта технологии оценки стандартов деятельности гостиницы	Составление и защита отчета по производственной практике Составление дневника практики Устное собеседование Отзыв руководителя практики Отзыв руководства предприятия	Пороговый: знает нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; планирование производства гостиничного продукта Повышенный: умеет осуществлять работу с информацией, необходимой для организации гостиничного предприятия; разрабатывать проекты в области гостиничной индустрии, владеет навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

		го требованиям потребителей с помощью современных технологий			с помощью современных технологий
--	--	---	--	--	--

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

Оценочное средство	Компетенции	Компоненты компетенции
Отчет по преддипломной практике	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-14	Владеет навыками поиска возможных партнеров в деятельности гостиничного предприятия, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения. Умеет применять методы для проектирования гостиничных объектов, 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 информацией, работы с оргтехникой. Владеет технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности теоретическими знаниями, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Владеет навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии. Навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта. Способен применять технологии разработки, принятия и реализации управленческих решений в гостиничной деятельности; распределять ответственность за результаты принятого решения и его исполнения
Дневник практики	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-14	Может изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничного предприятия, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Может применять знания на практике, умеет анализировать туристско-рекреационный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития въездного и внутреннего туризма, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Способен освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной материально-технической базы сферы туризма и гостеприимства. Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг. Владеет навыками анализа и обобщения полученной научно-технической информации в области гостиничной деятельности
Устное собеседование	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-14	Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения. Особенности формирования туристско-рекреационных систем мира и России, знание туристских зон России и мира и их характеристики понятие туристического и гостиничного продукта. Проводить анализ основных показателей на макро- и микро уровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа;

		анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения. Современные рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих клиентоориентированным моделям поведения
Электронная презентация (фото и видеотчет)	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-14	Приемы и подходы командной работы. Навыки создания гостиничного продукта, применение современных стратегий в области создания гостиничного продукта, правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Проводить анализ основных показателей на макро- и микро уровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа; анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения. Современные рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих клиентоориентированным моделям поведения. Основы производственно-технологической деятельности гостиниц; оптимальную организацию функциональных процессов в гостиницах особенности и виды гостиничного продукта; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу
Отзыв руководителя практики; Отзыв руководства предприятия	ОПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7, ПК-14	Владеет навыками поиска возможных партнеров в деятельности гостиничного предприятия, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения. Виды сервисной деятельности; принципы классификации услуг и их характеристики; основные этнокультурные, исторические и религиозные традиции, их взаимосвязь с социальной активностью личности, особенности формирования клиентурных отношений. Проводить анализ основных показателей на макро- и микро уровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности гостиничного предприятия. Современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты; особенности конкуренции; современные модели формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей

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

Общая трудоемкость практики составляет 432 часов, 12 зачетных единиц, 8 недель, в том числе объем контактной работы 6 часов.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики	Содержание деятельности обучающихся	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			Контакт ная работа	Иные формы	
1	Организационно- установочный	1.1 Обучающиеся посещают предварительное информационное собрание по преддипломной практике, где им разъясняют цели, задачи, содержание, формы организации, порядок проведения практики и отчетность по ее результатам	1,85	11	Учет посещения предварительного информационного собрания План работы Учет посещения установочной конференции Собеседование Журнал ТБ
		1.2 Обучающиеся составляют план работы в соответствии с целями и задачами программы практики, определяют темы индивидуального задания на основе темы ВКР			
		1.3 Обучающиеся посещают установочную конференцию, получают пакет документов для прохождения преддипломной практики.			
		1.4 Обучающиеся прослушивают инструктаж по охране труда и технике безопасности, расписываются в журнале по ТБ			
2	Основной производственн о- аналитический	2.1 Обучающиеся получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности на гостиничных предприятиях, в соответствии с компетенциями, отраженными в стандарте и учебном плане данного направления подготовки	2	405	Посещение гостиничных предприятий, в соответствии с договором обучающегося Наблюдение за выполнением профессиональных умений Беседа с руководителями практики от профильной организации Черновой вариант
		2.2 Обучающиеся знакомятся с деятельностью гостиничного предприятия: с учредительными и нормативными документами, организационно-правовой формой, организационной структурой управления, должностными обязанностями основных категорий работников.			
		2.3 Обучающиеся выполняют определенные трудовые функции, находясь на практике в гостиничном предприятии в			

		<p>соответствии с должностными инструкциями</p> <p>2.4 Обучающиеся в период преддипломной практики собирают фактический материал о деятельности организации, необходимый для написания отчета по итогам практики, а также для разработки индивидуального проекта в соответствии с полученным индивидуальным заданием</p> <p>2.5 Обучающиеся подготавливают всю необходимую документацию по преддипломной практике: отчет, проект, черновой вариант ВКР в соответствии с выбранной темой</p> <p>2.6 Обучающиеся на преддипломной практике завершают написание выпускной квалификационной работы по определенной теме, а также осуществляет выполнение выпускной квалификационной работы, в соответствии с выбранной темой исследования</p> <p>2.7 Обучающиеся окончательно оформляют индивидуальные задания и аналитический отчет по практике. Готовят презентацию защиты и выступления на итоговой конференции</p>			<p>ВКР</p> <p>Проверка выполнения плана-графика прохождения практики</p> <p>Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике</p> <p>Собеседование</p>
3	Отчетно-итоговый этап	<p>3.1 Обучающиеся сдают Отчет по данному виду практики, представляют ВКР с визой научного руководителя о степени готовности исследования</p> <p>3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по преддипломной практике, защищают подготовленный отчет, представляют разработку проекта; отвечают на вопросы группового и факультетского руководителей практики, рассказывают о важных и интересных моментах практики, анализируют удачные эпизоды практики и ошибки, высказывают мнения о практике и пожелания по ее усовершенствованию</p>	2,15	10	<p>Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации</p> <p>Участие в итоговой конференции</p> <p>Представление ВКР</p> <p>Промежуточная аттестация - зачет</p>

	3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета в ведомость и зачета в ведомость и зачетные книжки		
Итого часов по практике 432		6	426

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения преддипломной 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 преддипломной практике:

индивидуальное задание (согласованное с руководителем практики от профильной организации);

совместный рабочий график (план) проведения практики;

отчет;

дневник;

отзыв / характеристика с места прохождения практики.

Индивидуальное задание для обучающегося, которое необходимо выполнить в период практики, разрабатывается руководителем от университета практики, совместно с научным руководителем ВКР, 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 предприятия туризма (гостеприимства) по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного туристского направления 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 предприятия туризма (гостеприимства) по типовой программе, разработка индивидуальной темы в соответствии с выбранной темой ВКР (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

Титульный лист

Введение: цели и задачи практики, сроки практики, место прохождения, должность

Описание и анализ деятельности туристского предприятия, его системы управления, внутренней и внешней среды по Программе научно-практического исследования предприятия туризма (гостеприимства)

Разработка индивидуальной темы исследования в соответствии с темой ВКР

Заключение – выводы и предложения

Дневник

Дневник производственной практики, подписанный заведующим кафедрой и деканом факультета, выдается студенту на установочной конференции как персональное направление на конкретное предприятие. Студент ежедневно заполняет дневник производственной практики, отмечая в нем все виды выполняемых работ на предприятии. В конце практики в дневник вносится рукописный отзыв руководителя профильной организации о работе студента (возможно с выставлением оценки) и рукописный отзыв самого студента о производственной практике. Дневник подписывается руководителем предприятия, подпись фиксируется печатью организации и предоставляется групповому руководителю для проверки вместе с отчетом по практике. Ксерокопия дневника или дневник без подписи и печати не может быть взят на проверку и засчитан как документация по производственной практике.

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.	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://www.biblio-online.ru/bcode/432906 (дата обращения: 07.08.2019)..	8	ЭБС	
2.	Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 373 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09532-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/438656 (дата обращения: 08.11.2019).	8	ЭБС	
3.	Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для академического бакалавриата / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/438658 (дата обращения: 07.08.2019).	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	Гулиев, Н.А. Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг : учебное пособие / Н.А. Гулиев, Б.К. Смагулов. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Флинта, 2017. - 240 с. - ISBN 978-5-9765-0111-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93436 (03.08.2019).	8	ЭБС	0
2	Абабков, Юрий Николаевич. Маркетинг в туризме [Текст] : учебник / Ю. Н. Абабков, М. Ю. Абабкова, И. Г. Филиппова. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 214 с.	8	15	
3	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://www.biblio-online.ru/bcode/446040 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
4	Ветитнев А.М., Войнова Я.А. Организация санаторно-курортной деятельности. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 272 с.	8	10	
5	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://www.biblio-online.ru/bcode/430919 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
6	Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для академического бакалавриата / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/437229 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
7	Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 172 с.	8	ЭБС	

	— (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/434105 (дата обращения: 07.08.2019).			
8	Экономика и управление социальной сферой / Е.Н. Жильцов, Е.В. Егоров, Т.В. Науменко и др. ; под ред. Е.Н. Жильцова, Е.В. Егорова ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Экономический факультет и др. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. – 496 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495762 (дата обращения: 07.08.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02423-8. – Текст : электронный.	8	ЭБС	
9	Психология делового общения в туризме и гостеприимстве/Под ред. Е.С. Сахарчук. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с.	8	10	
10	Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций / Р.И. Сухов ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. – 196 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320 (дата обращения: 07.08.2019). – Библиогр.: с. 162. – ISBN 978-5-9275-2191-3. – Текст : электронный.	8	ЭБС	
11	Лесник, А. Л. Методика проведения маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе [Текст] : учебно-методическое пособие / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. - Москва : АС ПЛЮС, 2002.	8	1	
12	Шеин, Ю.П. Инновационные подходы к проектированию и развитию туристско-рекреационных зон : учебное пособие / Ю.П. Шеин, Л.Д. Матвеева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимская государственная академия экономики и сервиса», Институт туризма и коммуникаций, Кафедра «Туризм и гостеприимство». - Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2011. - 178 с. : ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-88469-514-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272483 (26.08.2019).	8	ЭБС	0

13	Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе [Текст] : учебно-практическое пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Экономистъ, 2003. - 224 с.	8	5	
14	Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : [16+] / И.В. Мишурова, Е.Н. Бандурина, О.В. Гудикова и др. ; под ред. И.В. Мишуровой ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Ростовский государственный экономический университет (РИНХ), Факультет Менеджмента и предпринимательства. – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420 (дата обращения: 07.08.2019). – Библиогр.: с. 325-330. – ISBN 978-5-7972-2411-2. – Текст : электронный.	8	ЭБС	
15	Амирова, З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства / З.Б. Амирова ; Министерство транспорта Российской Федерации, Федеральное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования (ФБОУ ВПО) «Московская государственная академия водного транспорта», Кафедра «Гостиничного и туристического бизнеса». – Москва : Альтаир : МГАВТ, 2014. – 85 с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691 (дата обращения: 07.08.2019). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	8	ЭБС	
16	Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851 (дата обращения: 07.08.2019). – Библиогр.: с. 122-124. – ISBN 978-5-4475-8304-0. – DOI 10.23681/442851. – Текст : электронный.	8	ЭБС	
17	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://www.biblio-online.ru/bcode/432904 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	

18	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://www.biblio-online.ru/bcode/447083 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
19	Гаврилова, С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 357 с. - ISBN 978-5-374-00274-4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828 (03.08.2019).	8	ЭБС	
20	Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия) : учебник и практикум для вузов / В. В. Коршунов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 347 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11583-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/445674 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
21	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://www.biblio-online.ru/bcode/446040 (дата обращения: 07.08.2019).	8	ЭБС	
22	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://www.biblio-online.ru/bcode/432903 (дата обращения: 07.08.2019).	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 18.08.2019)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <http://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.08.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.08.2019)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru> (дата обращения 18.08.2019)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.08.2019)
6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-овых академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.08.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <http://e.lanbook.com> (дата обращения 18.08.2019)
8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.08.2019)

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 18.08.2019)
2. Российский туризм. http://russiantourism.ru/main/main_15143.html **Russiantourism.ru** – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. (дата обращения 18.08.2019)
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 18.08.2019)

4. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> ГОСТ Р 50681-94 ТУРИСТСКО-ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ(дата обращения 18.08.2019)

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: 06.08.2019).

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: 07.08.2019).

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 18.08.2019)

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

9.1 Информационные технологии

При проведении практики возможно использование следующих информационных технологий:

- использование сервисов электронной почты для обмена оперативной информацией;
- дистанционное консультирование посредством университетской системы e-learn.rsu.edu.ru;
- проведение установочной и итоговой online-конференций;
- использование специализированных программных средств для решения научно-исследовательских и учебно-производственных задач в период прохождения практики;
- работа в электронных библиотечных системах;
- мультимедийные презентации проектов, отчетов по практике и др.).

9.2 Требования к программному обеспечению

Стандартный набор ПО (в компьютерных классах)	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	договор №Tr000043844 от 22.09.15г.
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.
Офисное приложение Libre Office	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО
Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков)	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.
Офисное приложение Libre Office	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО

Запись дисков Image Burn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Место проведения практики: гостиничные и рекреационные комплексы.

Базами практик являются ведущие профильные организации г. Г. Рязани – предприятия различных организационно-правовых форм, отвечающие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники: Конгресс-отель Форум, Пик-отель, А-лива, Амакс, Старый город. Для полноценного прохождения преддипломной практики в туристских фирмах 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.

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимися заданий практики оцениваются 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 туризма и гостеприимства, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия; может применять научные методы проектирования, 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 туристской информацией, работы с оргтехникой; владеет технологией организации как гостиничной, так и туристско-рекреационной деятельности, оценкой ее эффективности теоретическими знаниями в сфере туризма и гостеприимства, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта; владеет навыками исследования и выбора партнеров, навыками работы с клиентами; демонстрирует знания основных подходов к проектированию гостиничного продукта, знает цели проектирования в туризме и гостеприимстве, методические приемы проектирования в гостиничной индустрии; знает возможности применения информационных технологий в проектной деятельности в индустрии гостеприимства. Владеет навыками создания гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии; может организовать общение с потребителями гостиничных услуг.

«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.

Приложения

Приложение 1

Образец индивидуального задания на преддипломную 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 _____ преддипломную _____ 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)

№ 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 преддипломной практике, где им разъясняют цели, задачи, содержание, формы организации, порядок проведения практики и отчетность по ее результатам	1,85	11	Учет посещения предварительного информационного собрания План работы
		1.2 Обучающиеся составляют план работы в соответствии с целями и задачами программы практики, определяют темы индивидуального задания на основе темы ВКР			Учет посещения установочной конференции

		<p>1.3 Обучающиеся посещают установочную конференцию, получают пакет документов для прохождения преддипломной практики.</p> <p>1.4 Обучающиеся прослушивают инструктаж по охране труда и технике безопасности, расписываются в журнале по ТБ</p>			<p>Собеседование</p> <p>Журнал ТБ</p>
2	Основной производственно-аналитический	<p>2.1 Обучающиеся получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности на гостиничных предприятиях, в соответствии с компетенциями, отраженными в стандарте и учебном плане данного направления подготовки</p> <p>2.2 Обучающиеся знакомятся с деятельностью гостиничного предприятия: с учредительными и нормативными документами, организационно-правовой формой, организационной структурой управления, должностными обязанностями основных категорий работников.</p> <p>2.3 Обучающиеся выполняют определенные трудовые функции, находясь на практике в гостиничном предприятии в соответствии с должностными инструкциями</p> <p>2.4 Обучающиеся в период преддипломной практики собирают фактический материал о деятельности организации, необходимый для написания отчета по итогам практики, а также для разработки индивидуального проекта в соответствии с полученным индивидуальным заданием</p> <p>2.5 Обучающиеся готовят всю необходимую документацию по преддипломной практике: отчет, проект, черновой вариант ВКР в соответствии с выбранной темой</p> <p>2.6 Обучающиеся на преддипломной практике завершают написание выпускной квалификационной работы по определенной теме, а также осуществляют выполнение выпускной квалификационной работы, в соответствии с выбранной темой исследования</p>	2	405	<p>Посещение гостиничных предприятий, в соответствии с договором обучающегося</p> <p>Наблюдение за выполнением профессиональных умений</p> <p>Беседа с руководителями практики от профильной организации</p> <p>Черновой вариант ВКР</p> <p>Проверка выполнения плана-графика прохождения практики</p> <p>Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике</p> <p>Собеседование</p>

		2.7 Обучающиеся окончательно оформляют индивидуальные задания и аналитический отчет по практике. Готовят презентацию защиты и выступления на итоговой конференции			
3	Отчетно-итоговый этап	3.1 Обучающиеся сдают Отчет по данному виду практики, представляют ВКР с визой научного руководителя о степени готовности исследования	2,15	10	Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации
		3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по преддипломной практике, защищают подготовленный отчет, представляют разработку проекта; отвечают на вопросы группового и факультетского руководителей практики, рассказывают о важных и интересных моментах практики, анализируют удачные эпизоды практики и ошибки, высказывают мнения о практике и пожелания по ее усовершенствованию			Участие в итоговой конференции
		3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета в ведомость и зачета в ведомость и зачетные книжки			Представление ВКР Промежуточная аттестация - зачет
Итого часов по практике 432			6	426	

Руководитель практики
от РГУ имени С.А. Есенина _____

Подпись

_____ расшифровка подписи

Руководитель практики
от профильной организации _____

Подпись

_____ расшифровка подписи

« ____ » _____ 20 ____ г.

Приложение 3

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 ПРЕДДИПЛОМНОЙ 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)

Рязань, 201_