

**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

Учебная

ТИП ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат (прикладной)

Направление подготовки **43.03.03. Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения заочная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года 6 месяцев

Курс, семестр, трудоемкость 2 курс, 4 семестр, 108 часов, 3 з.е. (2 недели)

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2019

1. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы

2. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

- изучение специфики функционирования гостиничных предприятий разного назначения, разных категорий и разных форм собственности;
- изучение организационной структуры гостиничных предприятий и действующей в них системы управления;
- изучение характера взаимодействия данных предприятий с потребителем услуг;
- закрепление и расширение теоретических знаний студентов;
- приобретение первичных практических навыков работы по специальности;
- определение места и роли студента как будущего специалиста в структуре объектов практики;
- сбор, обобщение и анализ полученных в ходе учебной практики материалов для выполнения последующих научно-исследовательских и научно-практических работ по специальности.

3. ФОРМЫ И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Формы проведения практики: дискретно.

Способы практики: стационарная, выездная.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

Учебная практика на втором курсе обучения носит учебно-ознакомительный характер и направлена на получение студентами практических знаний и первичных навыков профессиональной деятельности в рамках курсов «Организация гостиничного дела», «Технология гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность», «Проектирование гостиничной деятельности».

К моменту прохождения учебной практики студенты должны:

- обладать знаниями о становлении и развитии гостиничного дела, о современном состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг;
- знать системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения;
- знать организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиницы и иных средств размещения;
- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основные проблемы, определяющие конкретную область его профессиональной деятельности, видеть их взаимосвязь в целостной системе знаний;
- владеть приемами и методами формирования системы межличностного общения;
- владеть знаниями по принятию решений в экстремальных ситуациях, обеспечению безопасности жизнедеятельности.

Прохождение учебной практики на первом курсе необходимо как предшествующее для изучения таких теоретических дисциплин как «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Психология делового общения», а также для успешного прохождения учебной и производственных практик на втором, третьем и четвертом курсах.

Учебная практика входит в блок Б2.У.1.

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-1	«способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта»	особенности функционирования гостиничных предприятий в современных условиях; условия правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий организационные аспекты работы гостиничных предприятий;	применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации. анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта
2.	ПК-4	«готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания	правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;	применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную	навыками работы с клиентами; навыками работы с оргтехникой.

		потребителей, делать соответствующие выводы»	профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; технологию управленческого процесса	деятельность; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;	навыками применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельности навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания
3.	ПК-13	«готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя»	Основные этапы проектирования гостиничного продукта. Основные принципы реализации гостиничного продукта	Поэтапно создавать гостиничный продукт. Анализировать готовый гостиничный продукт.	Навыками критического анализа готовых и созданных гостиничных продуктов. Навыками формирования гостиничного продукта

4.2. Карта компетенций практики

Карта компетенций практики					
В процессе прохождения данной практики обучающийся формирует и демонстрирует следующие компетенции:					
Общепрофессиональные компетенции:					
компетенции		перечень компонентов	технологии формирования	форма оценочного средства	уровни освоения компетенции
индекс	формулировка				
ОПК-1	«способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе	<u>Знать:</u> особенности функционирования гостиничных предприятий в современных	Технологии научно-исследовательской деятельности (анализ предприятия по	Устное собеседование Установочная конференция	<u>Пороговый:</u> <u>Знает:</u> Особенности функционирования гостиничных

	<p>информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту «гостиничного продукта»</p>	<p>условиях; правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий организационные аспекты работы гостиничных предприятий;</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации.</p> <p>анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p><u>Владеть:</u></p> <p>коммуникативным и навыками работы в коллективе гостиничного предприятия;</p> <p>навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах</p>	<p>типовому плану)</p> <p>Информационные технологии сбора и обработки информации</p> <p>мультимедийные технологии (создание презентаций, просмотр учебных видеофрагментов)</p> <p>технологии оценки деятельности предприятий по типовому плану)</p>	<p>Дневник практики</p> <p>Индивидуальный отчет</p> <p>Итоговая конференция</p>	<p>предприятий в современных условиях;</p> <p>правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий;</p> <p>организационные аспекты работы гостиничных предприятий</p> <p><u>Повышенный:</u></p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации.</p> <p>анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;</p> <p>использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p><u>Владеет:</u></p> <p>коммуникативным и навыками работы в коллективе гостиничного предприятия;</p> <p>навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения</p>
--	---	---	---	---	--

		размещения навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта			навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта
Профессиональные компетенции:					
ПК-4	«готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы»	<p><u>Знать:</u></p> <p>правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;</p> <p>технологии управленческого процесса.</p> <p><u>Уметь:</u></p> <p>применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;</p>	<p>Технологии научно-исследовательской деятельности (анализ предприятия по типовому плану)</p> <p>Информационные технологии сбора и обработки информации</p> <p>мультимедийные технологии (создание презентаций, просмотр учебных видеофрагментов)</p> <p>технологии оценки деятельности предприятий по типовому плану</p>	<p>Устное собеседование</p> <p>Установочная конференция</p> <p>Дневник практики</p> <p>Индивидуальный отчет</p> <p>Итоговая конференция</p>	<p><u>Пороговый:</u></p> <p><u>Знает:</u></p> <p>правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;</p> <p>технологии управленческого процесса</p> <p><u>Повышенный:</u></p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;</p> <p>организовывать, регламентировать и контролировать процессы</p>

		<p><u>Владеть:</u></p> <p>навыками работы с клиентами;</p> <p>навыками работы с оргтехникой.</p> <p>навыками применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность</p> <p>навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания.</p>			<p>обслуживания;</p> <p><u>Владеет:</u></p> <p>навыками работы с клиентами;</p> <p>навыками работы с оргтехникой.</p> <p>навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения</p> <p>навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта</p>
ПК -13	«готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя»	<p>Знания Основные этапы проектирования гостиничного продукта.</p> <p>Основные принципы реализации гостиничного продукта</p> <p>Умения Поэтапно создавать гостиничный продукт.</p> <p>Анализировать готовый гостиничный продукт.</p> <p>Навыки Навыками критического анализа готовых и созданных гостиничных продуктов.</p> <p>Навыками формирования</p>	<p>Технологии научно-исследовательской деятельности (анализ предприятия по типовому плану)</p> <p>Информационные технологии сбора и обработки информации</p> <p>мультимедийные технологии (создание презентаций, просмотр учебных видеофрагментов)</p> <p>технологии оценки</p>	<p>Устное собеседование</p> <p>Установочная конференция</p> <p>Дневник практики</p> <p>Индивидуальный отчет</p> <p>Итоговая конференция</p>	<p><u>Пороговый:</u></p> <p><u>Знать:</u></p> <p>Основные этапы проектирования гостиничного продукта. Основные принципы реализации гостиничного продукта</p> <p><u>Повышенный:</u> <u>Уметь:</u> Поэтапно создавать гостиничный продукт.</p> <p>Анализировать готовый гостиничный продукт. <u>Владеть:</u> Навыками критического анализа готовых и созданных гостиничных</p>

		гостиничного продукта	деятельности предприятий по типовому плану		продуктов. Навыками формирования гостиничного продукта
--	--	--------------------------	--	--	--

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

Оценочное средство	Компетенции	Компоненты компетенции
Индивидуальный отчет учебной практики	ОПК 1, ПК4, ПК 13	<p>Знает: особенности функционирования гостиничных предприятий в современных условиях; правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий; организационные аспекты работы гостиничных предприятий.</p> <p>Умеет: применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p>Владеет: коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Знает: правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; технологию управленческого процесса.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>Владеет: навыками работы с клиентами; навыками работы с оргтехникой, навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p>

<p>План-график прохождения практики</p>	<p>ОПК 1, ПК4, ПК13</p>	<p>Знает: особенности функционирования гостиничных предприятий в современных условиях; правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий; организационные аспекты работы гостиничных предприятий.</p> <p>Умеет: применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p>Владеет: коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Знает: правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; технологию управленческого процесса.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>Владеет: навыками работы с клиентами; навыками работы с оргтехникой, навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p>
<p>Устное собеседование</p>	<p>ОПК 1, ПК4, ПК13</p>	<p>Знает: особенности функционирования гостиничных предприятий в современных условиях; правовые и экономические аспекты работы гостиничных предприятий; организационные аспекты работы гостиничных предприятий.</p> <p>Умеет: применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации; анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p> <p>Владеет: коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта.</p> <p>Знает: правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу; технологию управленческого процесса.</p> <p>Умеет: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</p> <p>Владеет: навыками работы с клиентами; навыками работы с оргтехникой, навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного</p>

		продукта.
--	--	-----------

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

Общая трудоемкость практики составляет 72 часа, 2 зачетные единицы, 1 1/3 недели, 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
			Контактная работа	Иные формы	
1	Подготовительный	<p>1.1 Выбор руководителем средств размещения для прохождения практики</p> <p>1.2 Проведение установочной конференции: представление студентам групповых руководителей; ознакомление с основными требованиями к практике; получение студентами индивидуальных заданий.</p> <p>1.3 Проведение инструктажа по технике безопасности</p>	2	7	Журнал ТБ
2	Основной учебный	<p>2.1 Нахождение студентов на практике в гостиницах и частичное участие в их работе</p> <p>2.2 Работа студентов с фактическим материалом и научной литературой</p>	4	45	Посещение туристских предприятий Беседа с руководителями практики от

		2.3. Написание студентами индивидуальных отчетов			профильной организации Проверка выполнения плана-графика прохождения практики Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике Собеседование
3	Отчетно-итоговый	3.1 Обучающиеся сдают Отчет по производственной практике. 3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по производственной практике, и т.д. 3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки.	2	6	Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации Участие в итоговой конференции Промежуточная аттестация - зачет
Итого часов по практике 36			6	66	

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения учебной практики (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы) 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 учебной практике (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы):

- 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) (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) (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

1. Титульный лист
2. Введение: цели и задачи практики, сроки практики, место прохождения
3. Общая характеристика предприятия как базы практики (по типовому плану)
4. Заключение – выводы и предложения.

Дневник учебной 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 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. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

8.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Семестр	Количество экземпляров	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5
1.	Безрукова, Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии / Н.Л. Безрукова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский педагогический государственный университет». – Москва : МПГУ, 2018. – 192 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=500309 (дата обращения: 06.11.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4263-0663-9. – Текст : электронный	2	ЭБС	
2	Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. -	2	ЭБС	

	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785 (05.12.2019).			
3.	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: 05.11.2019).	2	ЭБС	

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Семестр	Количество экземпляров	
			В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5
1.	Медлик, С. Гостиничный бизнес / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. — Москва : Юнити-Дана, 2015. — 240 с. — (Зарубежный учебник). — Режим доступа: по подписке. — URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (дата обращения: 05.11.2019). — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный.	2	ЭБС	
2.	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: 05.11.2019).	2	ЭБС	
3.	Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности. : учебное пособие / Никольская Е.Ю. и др. — Москва : КноРус, 2018. — 298 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-4365-2567-9. — URL: https://book.ru/book/931292	2	ЭБС	

	(дата обращения: 05.11.2019). — Текст : электронный.			
4.	Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приориздат, 2009. – 143 с.- Режим доступа:URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828 (Дата обращения 06.12.2019)	2	ЭБС	
5.	Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь : Секвойя, 2016. – 74 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027 (дата обращения: 05.11.2019). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.	2	ЭБС	
6.	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: 05.11.2019).	2	ЭБС	
7	Уокер, Д. Введение в гостеприимство / Д. Уокер ; ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 735 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767 (дата обращения: 06.11.2019). – ISBN 978-5-238-01392-3. – Текст : электронный.	2	ЭБС	

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

1. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
2. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
5. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 15.10.2019).
6. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 15.10.2019).
7. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://Library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
8. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2019).
9. С. Медлик, Х.Инграм. Гостиничный бизнес. – М:Юнити-Дана, 4-е издание, 2012 г. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://padabum.com/d.php?id=96669> (дата обращения: 25.05.2019 г.).
10. Ritz-Carlton. Золотой стандарт гостиничного бизнеса нового тысячелетия [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://prohotel.ru/forum/topic/2938-ritz-carlton-zolotoi-standart-gostinichnogo-biznesa-novo/> (дата обращения: 11.04.2019 г.)
11. Конфликтология. Учебное пособие (Буртова Е.В.) [Электронный ресурс] Режим доступа: http://uchebnik-online.com/soderzhanie/textbook_71.html (дата обращения: 01.06.2019 г.).
12. М.П. Мальская. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] Режим доступа: http://uchebnikonline.com/turizm/gotelnij_biznes_malska_mp/gotelnij_biznes_-_malska_mp.htm (дата обращения: 18.03.2019 г.).
13. М.В. Цыбульская. Конфликтология. [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://sferaznaniy.ru/konfliktologiya/konfliktologiya-cybulskaya-m-v> (дата обращения: 01.06.2019 г.)

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

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru> . Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
2. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата

- обращения: 01.06.2019 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: www.new-hotel.ru, собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
 4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: HoReCa.ru. На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
 5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: frontdesk.ru. Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

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

9.1 Информационные технологии

При проведении практики возможно использование следующих информационных технологий:

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

9.2 Требования к программному обеспечению

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

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО

Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО
PDF ридерFoxitReader	свободно распространяемое ПО
Операционная система WindowsPro	договор №Tr000043844 от 22.09.15г.
Самогтур	Лицензии находятся на факультете

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Учебная практика на первом курсе носит ознакомительный характер и проводится в форме посещения гостиничных предприятий разного назначения, разных категорий и разных форм собственности.

Местом проведения учебной практики на первом курсе являются гостиничных предприятий разного назначения, разных категорий и разных форм собственности отвечающие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности: ООО «Торгово-гостиничный комплекс «Пик», ООО «Конгресс-отель», гостиничный комплекс «Арагон», ООО «Форум».

Для проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы (учебной) необходимо наличие доступа к учебной и научной литературе, компьютерной техники, возможности выхода в сеть Интернет, телефона, канцтоваров.

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 отчета учебной практики:

- Титульный лист
- Введение – цели и задачи практики, сроки практики, ход прохождения практики
- Анализ деятельности изучаемых гостиничных предприятий по плану;
- Заключение – выводы и предложения

План общей характеристики гостиничного предприятия

1. Предприятие (Организация) – название, адрес (почтовый, юридический).
 - Отраслевая принадлежность.
 - Продукция.
 - Услуги.
 - Краткая история создания.
 - Поставщики
 - Потребители.
 - Организационно-правовая форма.
 - Особенности (если имеются) государственного регулирования деятельности предприятия
2. Организационная структура предприятия.
 - Организационная схема предприятия.
 - Комментарии к схеме: вывод о типе оргструктуры.
 - Функции основных подразделений.
3. Система управления предприятием
 - Планирование и контроль деятельности подразделений.
 - Взаимодействие руководителей подразделений.
 - Наличие информационных систем управления.
4. Основные показатели деятельности предприятия.
 - Основные технико-экономические показатели работы предприятия (стоимость активов, объем реализованной продукции, прибыль, численность работающих, рентабельность и т.д.)
 - Факторы, на них влияющие.

Приложения

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Учебная практика (практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы)

Паспорт фонда оценочных средств по практике для промежуточного контроля успеваемости

№	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	ОПК-1, ПК-4	Составление и защита отчета по учебной практике Составление дневника практики Зачет
2	Основной учебный	ОПК-1; ПК-4; ПК-13	
3	Отчетно-итоговый	ОПК-1; ПК-4	

Требования к результатам обучения по практике

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОПК 1	Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	Знать	ОПК1 31
		Уметь	

		<p>Применить знания и инструменты, которыми должен владеть студент к моменту практики, в конкретной организации. Анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения. Использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p>	ОПК1 У1
		Владеть	
		<p>Коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта</p>	ОПК1 В1
ПК4	<p>Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	Знать	ПК4 З1
		<p>Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. Технологию управленческого процесса</p>	
		Уметь	ПК4 У1
		<p>Применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</p> <p>Применять,</p>	

		адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; Организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания	
		Владеть	ПК4 В1
		Навыками работы с клиентами;	
		Навыками работы с оргтехникой.	
		Навыками применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельности	
		Навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания	
ПК13	Готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Знать	
		Основные этапы проектирования турпродукта. Основные принципы реализации турпродукта.	ПК13 З1
		Уметь	
		Поэтапно создавать турпродукт. Анализировать готовый турпродукт.	ПК13 У1
		Владеть	
		Навыками критического анализа готовых и созданных турпродуктов. Навыками формирования турпродукта	ПК 13 В1

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике (зачет)

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

Примерная форма отчета как оценочного средства результатов практики

№	Этапы и содержание работы по практике	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
1	<p style="text-align: center;">Подготовительный</p> <p>Выбор руководителем гостиничных предприятий для прохождения практики.</p> <p>Проведение установочной конференции: представление студентам групповых руководителей; ознакомление с основными требованиями к практике; получение студентами индивидуальных заданий.</p> <p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики</p>	ОПК 1 З 1; ОПК1 У1; ОПК1 В1; ПК4 З1; ПК4 У1; ПК4 В1
2	<p style="text-align: center;">Основной учебный</p> <p>Нахождение студентов на практике в гостиничных предприятиях и частичное участие в их работе.</p> <p>Работа студентов с фактическим материалом и научной литературой</p> <p>Написание студентами индивидуальных отчетов</p> <p>Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики, групповой руководитель. руководитель от гостиничного предприятия.</p>	ОПК 1 З 1; ОПК1 У1; ОПК1 В1; ПК4 З1; ПК4 У1; ПК4 В1; ПК13 З1; ПК13 У1; ПК13 В1
3	<p style="text-align: center;">Отчетно-итоговый</p> <p>На данном этапе проводится итоговая конференция по учебной 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. Учебная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.</p>	ОПК1 З1; ОПК1 У1; ОПК1 В1; ПК4 З1; ПК4 У1; ПК4 В1

Показатели и критерии оценивания компетенций

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 коммуникативными навыками работы в коллективе гостиничного предприятия; навыками анализа технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения; навыками анализа различных источников информации по объекту гостиничного продукта; навыками работы с клиентами; навыками работы с оргтехникой; навыками применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания

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

Приложение 2

Образец индивидуального задания на практику

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

Факультет _____

Кафедра _____

Код, наименование направления и профиля

подготовки _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

На _____ учебную _____ практику _____ студента _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ (курс) _____ (группа) _____ (очной, заочной формы
обучения)

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

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

3. Место прохождения практики _____

4. Вид практики (тип) практики _____

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

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

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

расшифровка подписи

Руководитель практики
от профильной организации _____
Подпись

расшифровка подписи

Задание принял к исполнению (студент) _____
Подпись

расшифровка подписи

« _____ » _____ 20__ г.

Приложение 2

Образец совместного рабочего графика (плана) проведения практики

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

Факультет _____

Кафедра _____

Код, наименование направления и профиля
подготовки _____

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(_____)

(вид, тип практики)

Студента _____

(фамилия, имя, отчество)

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

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

Руководитель практики
от РГУ имени С.А. Есенина _____

Подпись

расшифровка подписи

Руководитель практики
от профильной организации _____

«__» _____ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы)

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, 2019