

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

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ

Производственная

ТИП ПРАКТИКИ

Сервисная

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки	43.03.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль) подготовки	Гостиничная деятельность
Форма обучения	Очная
Сроки освоения ОПОП	Нормативный, 4 года
Курс, семестр, трудоемкость	4 курс, 4 недели, 6 з.е
Факультет	Естественно-географический
Кафедра	Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2020

1. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ

Производственная (сервисная)

2. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

3. ФОРМЫ И СПОСОБЫ (при наличии) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дискретно

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

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

Функции практики:

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

- формирование практических интересов обучающихся с учетом уровня развития гостиничной отрасли и требований, предъявляемых к современному обслуживанию потребителей гостиничных услуг
- адаптация обучающихся к реальным условиям экономики и создание возможностей для будущего трудоустройства

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

Теоретическая основа производственной (сервисной) практики бакалавра гостиничного дела формируется из дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1:

- Сервисная деятельность
- Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
- Деятельность инженерно-технической службы
- Деятельность административно-хозяйственной службы
- Экономика гостиничного предприятия
- Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства
- Технология и организация услуг питания
- Современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания
- Бизнес планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
- Организация туристских услуг в гостиничном предприятии

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

- знание особенностей формирования гостиничного продукта
- понимание и учет запросов и потребностей клиентов гостиничного предприятия в процессе предоставления гостиничных услуг
- знание форматов гостиничной деятельности
- понимание важности инновационных подходов в гостиничном сервисе
- знание технологий предоставления современных гостиничных услуг.
- знание современных принципов организации предоставления гостиничных услуг
- владение технологией и освоение механизмов организации гостиничной деятельности, умение оценить ее эффективность
- владение приемами и технологиями разработки гостиничных продуктов с учетом требований потребителей гостиничных услуг
- владение теоретическими знаниями по правовому регулированию гостиничной деятельности
- умение применять знания на практике

- умение анализировать запросы потребителей гостиничных услуг и формировать гостиничный продукт на их основе
- владение приемами технологии продаж в гостиничной деятельности.
- исследование состава и использование ресурсов современной материально-технической базы сферы гостиничного бизнеса
- исследование средств размещения туристов
- исследование средств пассажирских перевозок: состав и классификация
- понятие рыночного сегмента в сфере обслуживания и гостиничном бизнесе
- навыки поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничного бизнеса
- навыки изучения деловых качеств сотрудника сферы обслуживания и гостиничного бизнеса
- понятие туристического продукта. Тур и его структура. Виды туризма
- комплексное обслуживание (пакет услуг). Классы обслуживания
- навыки создания нового туристского продукта
- применение современных приемов при создании туристского продукта
- правила и условия создания качественного турпродукта
- знание и применение требований безопасности гостиничной деятельности и предоставления гостиничных услуг

Прохождение производственной (сервисной) практики необходимо для прохождения производственной (преддипломной) практики и подготовки к сдаче государственного экзамена. Производственная (сервисная) практика реализуется в части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2 Практика.

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

Прохождение данной практики направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики		
			В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть

1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Применяет универсальные интеллектуальные операции с целью суммирования и оценки информации (абстрагирование, обобщение, ранжирование и др.).	Универсальные интеллектуальные операции с целью суммирования и оценки информации в профессиональной гостиничной деятельности при решении сервисных задач	Применять универсальные интеллектуальные операции с целью суммирования и оценки информации в профессиональной гостиничной деятельности при решении сервисных задач	Практическими навыками применения универсальных операций с целью суммирования и оценки информации в профессиональной гостиничной деятельности при решении сервисных задач
2.	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.	Способы выполнения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости приемы коррекции способов решения профессиональных сервисных задач.	Выполнять задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректировать способы решения профессиональных сервисных задач.	Практическими навыками выполнения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости приемами коррекции способов решения профессиональных сервисных задач.
3	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3. Анализирует и оценивает результативность взаимодействия в команде, определяет последовательность шагов в решении возможных проблем для достижения заданного результата.	Способы анализа и оценки результативности взаимодействия в команде, приемы определения последовательности шагов в решении возможных проблем для достижения заданного результата при решении сервисных задач в профессиональной деятельности.	Анализировать и оценивать результативность взаимодействия в команде, использовать приемы определения последовательности шагов в решении возможных проблем для достижения заданного результата при решении сервисных задач в профессиональной деятельности.	Практическими навыками анализа и оценки результативности взаимодействия в команде, приемами определения последовательности шагов в решении возможных проблем для достижения заданного результата при решении сервисных задач в профессиональной деятельности.
4	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной	УК-4.3. Создает на русском и иностранном(ых) языках устные и письменные тексты в	Различные приемы создания на русском и иностранном(ых) языках устных и письменных текстов в соответствии с	Использовать различные приемы создания на русском и иностранном(ых) языках устных и письменных текстов	Практическими навыками создания на русском и иностранном(ых) языках устных и письменных текстов в

	формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	соответствии с коммуникативной задачей в рамках профессионального общения.	коммуникативной задачей в рамках профессионального общения при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.	в соответствии с коммуникативной задачей в рамках профессионального общения при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.	соответствии с коммуникативной задачей в рамках профессионального общения при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.
5.	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3. Демонстрирует толерантность и уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия.	Принципы толерантности и уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.	Проявлять принципы толерантности и уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.	Практическими навыками проявления принципов толерантности и уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия при решении сервисных задач в гостиничной деятельности.
6.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.3. Планирует и реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Способы планирования и реализации намеченных целей профессиональной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития гостиничной деятельности и требований рынка труда.	Планировать и реализовывать намеченные цели профессиональной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития гостиничной деятельности и требований рынка труда.	Практическими навыками планирования и реализации намеченных целей профессиональной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития гостиничной деятельности и требований рынка труда.
7	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.2. Самостоятельно выбирает вид спорта или систему физических упражнений для укрепления здоровья, средствами и методами воспитания прикладных физических и психофизических	Приемы самостоятельного выбора системы физических упражнений для укрепления здоровья, средства и методы воспитания прикладных физических и психофизических качеств, необходимых для успешного и эффективного	Самостоятельно выбирать систему физических упражнений для укрепления здоровья, средства и методы воспитания прикладных физических и психофизических качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения	Практическими навыками выбора системы физических упражнений для укрепления здоровья, средств и методов воспитания прикладных физических и психофизических качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения сервисных задач в

		качеств, необходимых для успешного и эффективного выполнения определенных профессиональных действий.	выполнения сервисных задач в профессиональной гостиничной деятельности	сервисных задач в профессиональной гостиничной деятельности	профессиональной гостиничной деятельности
8.	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.3. Использует методы защиты в чрезвычайных ситуациях, формирует культуру безопасного и ответственного поведения; разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; оказывает первую помощь.	Методы защиты в чрезвычайных ситуациях, способы формирования культуры безопасного и ответственного поведения; правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; приемы оказания первой помощи при выполнении сервисных задач в профессиональной гостиничной деятельности.	Использовать методы защиты в чрезвычайных ситуациях, способы формирования культуры безопасного и ответственного поведения; правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; приемы оказания первой помощи при выполнении сервисных задач в профессиональной гостиничной деятельности.	Практическими навыками защиты в чрезвычайных ситуациях, формирования культуры безопасного и ответственного поведения; поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; приемами оказания первой помощи при выполнении сервисных задач в профессиональной гостиничной деятельности.

9.	ПК-4 Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.	ПК-4.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Приемы разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Принимать участие в разработке мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Практическими навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
10	ПК-5 Способен к интернет-продвижению услуг организацией сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-5.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способы оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Оценивать эффективность программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Практическими навыками оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
11	ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-6.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Применять специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Практическими навыками применения специализированных программных продуктов и баз данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
12	ПК-7 Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-7.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	Принципы контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	Обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	Практическими навыками контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

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

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

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

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

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики	Содержание деятельности обучающихся	Трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
			Контактная работа	Иные формы	
1	Организационно-установочный	<p>1.1 Обучающиеся посещают предварительное информационное собрание по производственной практике.</p> <p>1.2 Обучающиеся работают с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной (сервисной) практике</p> <p>1.3 Обучающиеся посещают установочную конференцию по распределению на места прохождения практики, получают индивидуальные задания, план-график практики, методические рекомендации по</p>	1,85	5	<p>Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель.</p> <p>Учет посещения предварительного информационного собрания</p> <p>Учет посещения установочной конференции</p> <p>Собеседование</p> <p>Журнал ТБ</p>

		написанию отчета			
		1.4 Обучающиеся прослушивают инструктаж по охране труда и технике безопасности, расписываются в журнале по ТБ			
2	Основной производственно-аналитический	<p>2.1 Обучающиеся получают профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостиничного бизнеса, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе гостиницы: сервисная работа с клиентами гостиничных предприятий, работа с сайтами гостиниц, работа с контрагентами, исследование ресурсов и инфраструктуры регионов с целью разработки гостиничных продуктов с учетом требований потребителей гостиничных услуг, предоставления качественного современного обслуживания</p> <p>2.2 Обучающиеся обслуживают потребителей гостиничных услуг под руководством руководителя практики от профильной организации: ответ на телефонные звонки, встреча клиентов гостиницы, выяснение предпочтений клиента, подбор номера, сбор и оформление документов, выезд клиента, осуществление обратной связи с клиентом</p> <p>2.3 Обучающиеся выполняют полученные в университете индивидуальные задания по практике, собирают информацию для отчета по практике.</p> <p>2.4 Обучающиеся подготавливают всю необходимую документацию по производственной (сервисной) практике: готовят собственный отзыв по практике, получают отзыв о работе и подписывают отчет и отзыв у руководителя профильного предприятия, ставят печать учреждения.</p>	2	200	<p>Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от профильной организации и факультетский руководитель практики.</p> <p>Посещение гостиничных предприятий</p> <p>Наблюдение за выполнением профессиональных умений</p> <p>Беседа с руководителями практики от профильной организации</p> <p>Проверка выполнения плана-графика прохождения практики</p> <p>Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике</p> <p>Собеседование</p>

		2.5 Обучающиеся окончательно оформляют индивидуальные задания и аналитический отчет по практике. Готовят презентацию защиты и выступления на итоговой конференции.			
3	Отчетно-итоговый	3.1 Обучающиеся сдают Отчет по производственной практике. Обучающиеся, вовремя сдавшие Отчеты и не имеющие по ним нареканий, допускаются к выступлению на итоговой конференции. 3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по производственной (сервисной) 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. 3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета с оценкой в ведомость и зачетные книжки.	2,15	5	Контроль этапа осуществляет групповой и факультетский руководители практики. Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации Собеседование Участие в итоговой конференции Электронная презентация Промежуточная аттестация – зачет с оценкой
Итого часов по практике: 216			6	210	Зачет с оценкой

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения производственной (сервисной) практики обучающийся поэтапно формирует пакет документов, необходимых для промежуточной аттестации по итогам практики. Данные документы в установленные сроки студент предоставляет на выпускающую кафедру.

Предусмотрены следующие формы отчетности по производственной (сервисной) практике:

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

- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- отчет;
- отзыв / характеристика с места прохождения практики.

Индивидуальное задание для обучающегося, которое необходимо выполнить в период практики, разрабатывается руководителем практики от университета и выдается студенту перед началом практики. В индивидуальном задании приводится перечень задач, которые выполняет обучающийся на практике: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), составление программ обслуживания потребителей гостиничных услуг, в зависимости от их запросов и потребностей и специализации гостиничного предприятия – базы практики, разработка индивидуальной темы исследования по разработке программы обслуживания с учетом требований потребителя гостиничных услуг, конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты. Индивидуальное задание согласуется с руководителем практики от профильной организации.

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

Отчет о прохождении практики должен содержать описание проделанной работы в соответствии с графиком и индивидуальным заданием, а также включать полностью выполненные задания: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), составление программ обслуживания потребителей гостиничных услуг, в зависимости от их запросов и потребностей и специализации гостиничного предприятия – базы практики, разработка индивидуальной темы исследования по разработке программы обслуживания с учетом требований потребителя гостиничных услуг.

Структура Отчета о практике:

1. Титульный лист
2. Введение: цели и задачи практики, сроки практики, место прохождения, должность
3. Общая характеристика предприятия как базы практики (по типовому плану)
4. Составление программ обслуживания потребителей гостиничных услуг, в зависимости от их запросов и потребностей и специализации гостиничного предприятия – базы практики
5. Разработка индивидуальной темы исследования по разработке программы обслуживания с учетом требований потребителя гостиничных услуг
6. Заключение – выводы и предложения

Отзыв/характеристика составляется и подписывается руководителем профильной организации и заверяется печатью. В характеристике должны отражаться оценка уровня подготовки обучающегося, проявленного при выполнении заданий практики, а также его отношение к работе.

По результатам оценки указанных элементов выставляется общий зачет с оценкой.

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

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

8.1 Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	Резник, Г. А. Сервисная деятельность : учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 202 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2680. - ISBN 978-5-16-101214-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1087820 (дата обращения: 07.04.2020).
2	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450318 (дата обращения: 12.04.2020).
3	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450320 (дата обращения: 12.04.2020).

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456974 (дата обращения: 12.04.2020).
2	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450317 (дата обращения: 12.04.2020).
3	Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456699 (дата обращения: 12.04.2020).
4	Бугорский, В. П. Правовое и нормативное регулирование в индустрии гостеприимства : учебник и практикум для вузов / В. П. Бугорский. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9313-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452708 (дата обращения: 12.04.2020).

5	Морозова, Н. С. Реклама в социально-культурном сервисе и туризме : учебник для вузов / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 192 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10941-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454344 (дата обращения: 12.04.2020).
6	Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425154 (дата обращения: 12.04.2020).
7	Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — https://doi.org/10.12737/22864 . — Текст : электронный. — URL: http://znanium.com/catalog/product/982341 (дата обращения: 12.04.2020).
8	Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032196 (дата обращения: 12.04.2020).
9	Маркетинговая деятельность как фактор достижения конкурентных преимуществ на рынке гостиничных услуг (на примере города Москвы): Диссертация / Ушаков Р.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 177 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-104889-4 (online) - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/872564 (дата обращения: 12.04.2020).
10	Никольская, Е.Ю. Технологии гостиничной деятельности : монография / Никольская Е.Ю. — Москва : Русайнс, 2019. — 310 с. — ISBN 978-5-4365-1856-5. — URL: https://book.ru/book/933636 (дата обращения: 12.04.2020). — Текст : электронный.
11	Ульянченко, Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07003-1. — URL: https://book.ru/book/931235 (дата обращения: 12.04.2020). — Текст : электронный.
12	Велединский, В.Г. Сервисная деятельность : учебник / Велединский В.Г. — Москва : КноРус, 2019. — 175 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06172-5. — URL: https://book.ru/book/934393 (дата обращения: 07.04.2020). — Текст : электронный.

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

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <https://www.biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <https://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2019)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru> (дата обращения 18.11.2019)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-выходных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com> (дата обращения 18.11.2019)
8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
9. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <https://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). Выходит с 7 февраля 2000 года. RATA-news – это: Самые оперативные новости туристического бизнеса: события, факты, анализ рынка, статистика, происшествия. Официальная информация федерального и региональных органов управления туризмом. Комментарии специалистов к правовым документам. Проблемы лицензирования и сертификации. Методические рекомендации по налогам и ведению бизнеса. Туризм в российских регионах. Международная информация. Статистика въезда-выезда, учет в турбизнесе, представительства зарубежных турагентств в России. (дата обращения 18.11.2019)
10. Российский туризм. https://russian-tourism.ru/main/main_15143.html RussianTourism.ru – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. Как функционирует туристическая отрасль страны. Кто принимает решения в российской туристической сфере? Что помогает, а что мешает развитию туризма. Почему долететь до Сочи чаще дороже, чем до Америки? Почему трудно добраться до многих уникальных памятников архитектуры даже в европейской части России, не говоря уже о Сибири и Дальнем Востоке? Обо всех основных событиях, связанных с туризмом, можно прочитать в рубриках События и Новости. Репортаж – это рассказы корреспондентов и лучших блогеров о местах, которые стоит посетить. Лучшие материалы, репортажи, расследования появляются в рубриках Тайны России и Расследования. Календарь позволит сориентироваться в мире событийного туризма. (дата обращения 18.11.2019)
11. Все о туризме. Туристическая библиотека. https://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm. Сайт «Все о туризме - туристическая библиотека» посвящен проблемам развития туризма в мире. Сайт создан с целью накопления и обмена информацией о туризме, туристическом бизнесе, отдыхе, путешествиях и рекреации, а также обсуждения проблем туристического образования. На данном сайте предоставлена разнообразная информация для студентов, учащихся в профильных туристских учебных заведениях: книги по туризму, учебники, статьи, методические материалы, законы, материалы для подготовки к семинарским и практическим занятиям, для написания рефератов, курсовых, дипломных и магистерских работ. Преподавателям дисциплин направления «Туризм» - методические пособия для организации учебного процесса, литература для подготовки курсов лекций и проведения семинарских и практических занятий. Для аспирантов - научные статьи по туризму, отчеты Всемирной туристской организации (ВТО), а также база авторефератов кандидатских и докторских диссертаций по

туризму. (дата обращения 18.11.2019)

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

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

9.1 Информационные технологии

- использование сервисов электронной почты для обмена оперативной информацией;

- дистанционное консультирование и проверка отчетов по практике посредством университетской системы e-learn.rsu.edu.ru;
- работа в электронных библиотечных системах;
- мультимедийные презентации отчетов по практике

9.2 Требования к программному обеспечению

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

Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
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):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows ¹	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
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: ведущие профильные организации г. Рязани - гостиничные предприятия различных организационно-правовых форм, отвечающие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности, на базе которых может осуществляться подготовка бакалавра гостиничного дела.

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

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

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

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

12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

Структура и содержание индивидуального задания к производственной (сервисной) практике

Задание 1.Общая характеристика предприятия, как базы практики.

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

Задание 2. Составление программ обслуживания потребителей гостиничных услуг, в зависимости от их запросов и потребностей и специализации гостиничного предприятия – базы практики.

Данное задание является основным для студента, проходящего производственную (сервисную) практику. Задание выполняется в течение всего срока практики по мере освоения студентом различных универсальных и профессиональных компетенций. Для выполнения задания используются методы: статистический, экспертных оценок, ситуационный анализ, SWOT-анализ, наблюдение, сравнение, беседа, опрос. Основным методическим приемом выполнения данного задания является непосредственная производственная деятельность в сфере гостеприимства под контролем руководителя практики от предприятия и группового руководителя. Для выполнения задания необходимо воспользоваться рекомендованными литературными источниками и электронными ресурсами. Полное и подробное выполнение этого задания происходит не только на основе теоретической информации, взятой из литературы и с сайтов, а на основе конкретной практической работы в гостинице, связанной с непосредственным обслуживанием потребителей гостиничных услуг. Если по объективным причинам выполнение какого-либо пункта невозможно в рамках практики, его сущность выявляется на основе беседы с менеджерами и руководством предприятия, работы с информационными источниками. Результаты выполнения этого задания отражаются в Отчете по практике как основной его раздел. Составление программ обслуживания потребителей гостиничных услуг, в зависимости от их запросов и потребностей и специализации гостиничного предприятия – базы практики должно сопровождаться иллюстративными, справочными, расчетными материалами. Оформляется в текстовом редакторе, шрифт 14, интервал 1,5. Данное задание является структурным элементом Отчета по производственной практике.

Задание 3. Разработка индивидуальной темы исследования по разработке программы обслуживания с учетом требований потребителя гостиничных услуг.

Данное задание выполняется каждым студентом по индивидуально составленным условиям сервисной задачи по рекомендованному плану. Данное задание оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению документации в гостиничной деятельности и текстов. Задание должно быть иллюстрировано. Разработка индивидуальной темы исследования по разработке программы обслуживания с учетом требований потребителя гостиничных услуг является структурным элементом Отчета по производственной практике. При его выполнении необходимо использовать как литературные и электронные источники, так и практический опыт деятельности предприятия-базы практики в качестве конкретного практического примера.