

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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

ВИД ПРАКТИКИ

Учебная практика

ТИП ПРАКТИКИ

Ознакомительная

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

| | |
|-------------------------------------|--|
| 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 | 1 курс, 2 семестр, 4 недели, 6 з.е |
| Факультет | Естественно-географический |
| Кафедра | Экономической и социальной географии и туризма |

Рязань 2020

1. ВИД (ТИП) ПРАКТИКИ

Учебная практика (ознакомительная)

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 (при наличии) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Дискретно

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

Учебная практика на первом курсе обучения носит учебно-ознакомительный характер и направлена на получение студентами практических знаний и первичных навыков профессиональной деятельности в рамках курсов «Введение в гостеприимство», «История развития гостиничной индустрии», «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация экскурсионного обслуживания в гостиничном предприятии».

К моменту прохождения учебной (ознакомительной) 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 «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы» гостеприимства и общественного питания», «Организация службы приема и размещения», «Деятельность административно-хозяйственной службы», «Технология и организация услуг питания», а также для успешного прохождения учебной исследовательской практики на втором курсе, производственных практик на третьем и четвертом курсах.

Учебная практика(ознакомительная) реализуется в рамках обязательной части Блока 2 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 общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПКО) 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. | ОПК-1 Способен применять технологически е новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Виды технологических новаций и информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| 2. | ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениям и организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Навыками определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| 3 | ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон | Методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон | Оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон | Методами оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| 4. | ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение | ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, | Современное состояние рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, | Осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, | Методами мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов |

| | | | | | |
|----|---|---|--|---|---|
| | услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | потребителей, конкурентов | конкурентов | конкурентов | |
| 5. | ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания | Процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания | Выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания | Методами выполнения экономических расчетов в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 6. | ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области | Необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области | Осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области | Методами поиска и обоснованного применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области |

| | | | | | |
|----|---|--|---|---|---|
| 7. | ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Требования заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности |
| 8. | ПК-1 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сферы в избранной профессиональной сфере. | ПК-1.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | Предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | Разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья | Навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья |

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

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

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

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

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели.

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| № п/п | Этапы практики | Содержание деятельности обучающихся | Трудоемкость (в часах) | | Формы текущего контроля |
|----------|------------------|---|---------------------------|------------|---|
| | | | Контактная работа | Иные формы | |
| 1 | Подготовительный | 1.1 Выбор руководителем средств размещения для прохождения практики | 1,85 | 5 | Журнал ТБ |
| | | 1.2 Проведение установочной конференции: представление студентам групповых руководителей; ознакомление с основными требованиями к практике; получение студентами индивидуальных заданий. | | | |
| | | 1.3 Проведение инструктажа по технике безопасности | | | |
| 2 | Основной учебный | 2.1 Посещение студентами средств размещения разного типа и изучение особенностей их функционирования. | 2 | 200 | Посещение туристских предприятий Беседа с руководителями практики от профильной организации Проверка выполнения |
| | | 2.2 Работа студентов с фактическим материалом и научной литературой | | | |
| | | 2.3. Нахождение студентов на практике в гостиницах и частичное участие в их работе | | | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|--|----------|------------|---|
| | | 2.4. Написание студентами индивидуальных отчетов | | | плана-графика прохождения практики Предварительная проверка индивидуального задания, отчета по практике Собеседование |
| 3 | Отчетно-итоговый | 3.1 Обучающиеся сдают отчет по учебной практике. 3.2 Обучающиеся участвуют в итоговой конференции по учебной практике, и т.д. 3.3 Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию с выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки. | 2,15 | 5 | Проверка готовых отчетов по практике и всей отчетной документации Участие в итоговой конференции Промежуточная аттестация – зачет с оценкой |
| Итого часов по практике 36 | | | 6 | 210 | Зачет с оценкой |

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения учебной практики (ознакомительная) 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;
- рабочий график (план) проведения практики;
- отчет.

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 гостиничного предприятия, как баз практики (по типовому плану) (см. пункт Иные сведения и материалы), конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты.

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 (см. пункт Иные сведения и материалы).

Отчет о прохождении практики должен содержать описание проделанной работы в соответствии с графиком и индивидуальным заданием, а также включать полностью выполненные задания (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

1. Титульный лист
2. Введение: цели и задачи практики
3. Анализ деятельности изучаемых гостиничных предприятий по плану.
4. Заключение – выводы и предложения

По результатам оценки указанных элементов выставляется зачет с оценкой.

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, 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 | 2 |
| 1 | Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2017. – 331 с. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4 (дата обращения: 20.04.2019). |
| 2 | Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс] : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М. : Юрайт, 2017. – 336 с. – Режим доступа: https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038 (дата обращения: 20.11.2019). |
| 3 | Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785 (05.12.2017). (дата обращения: 20.11.2019). |

8.2. Дополнительная литература

| № п/п | Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год |
|-------|---|
| 1 | 2 |
| 1 | Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2011. - 224 с. |
| 2 | Кусков, Алексей Сергеевич. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 328 с. |
| 3 | Сергеева, Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций [Электронный ресурс] / Ю.С. Сергеева. – М.: Приор-издат, 2009. – 143 с.- Режим доступа:URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=90828 (Дата обращения 06.12.207) |
| 4 | Ильин, В.В. Управление бизнесом: системная модель : практическое пособие / В.В. Ильин. - Москва : Интермедиа, 2015. - 361 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-94280-429-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=454159 (06.12.2017) |
| 5 | Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А. В. Павлов. – Москва : Юнити-Дана, 2015. – 240 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (дата обращения: 15.10.2019). |

8.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 28.11.2019).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
3. Polpred.com Обзор СМИ [Электронный ресурс] : сайт. – Доступ после регистрации из любой точки, имеющей доступ к Интернету. – Режим доступа: <http://polpred.com> (дата обращения: 28.11.2019).
4. World Trade Organization [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/statis_e.htm, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
5. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).

6. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
7. Лица России [Электронный ресурс] : мультимедийный проект. – Режим доступа: <http://rusnations.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
8. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
9. Основные социально-экономические показатели [Электронный ресурс] : [сайт] // ИКСИ. – Режим доступа: <https://icss.ru/macro>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
10. Прайм. Агентство экономической информации [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://1prime.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
11. 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: 28.11.2019).
12. 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: 28.11.2019).
13. Университетская информационная система РОССИЯ [Электронный ресурс] : базы данных и аналитические публикации. – Доступ зарегистрированным пользователям по паролю. – Режим доступа: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
14. 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: 28.11.2019).
15. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим

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

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: 01.06.2016 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: 01.06.2016 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: 01.06.2016 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: 01.06.2016 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: 01.06.2016 г.)

8.5. Периодические издания

1. Вестник Национальной академии туризма [Текст] : научный журнал / учредитель : некоммерческое партнерство «Национальная академия туризма»; изд. : «Балтийская академия туризма и предпринимательства». – 2006 - . – Санкт-Петербург, 2016 - . – Ежекварт. – ISSN 2073-0624.

2. Отель [Текст]: Журнал гостиничного бизнеса «Отель» - первое профессиональное издание, появившееся на российском рынке в 1997 году. Сегодня «Отель» повсеместно узнаваемая марка, которая ассоциируется с серьезной, объективной и разносторонней информацией по всем вопросам запуска и функционирования гостиничных предприятий. В течение многих лет «Отель» является участником всех основных российских и международных специализированных выставок, спонсором и партнером общественных и научных мероприятий. При участии журнала работает информационно-аналитический портал гостиничного бизнеса HOTELLINE. RU, выпускается деловая литература, Каталог «Лучшие отели России. С 2010 года журнал «Отель» является официальным изданием Российской Гостиничной Ассоциации. Выходит 6 раз в год.

3. Пять звезд [Текст]: - ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли. В каждом номере публикуется подробная информация по основным аспектам деятельности гостиниц: законодательству, правовым проблемам, вопросам сертификации, налогообложения, финансового сервиса, информационным технологиям, гостиничного и ресторанного оборудования, а также новости, обзоры и статистика гостиничного и туристического рынков.

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

9.1 Информационные технологии

При проведении практики возможно использование следующих информационных технологий:

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

9.2 Требования к программному обеспечению

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

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 гостиничные предприятия 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 (ознакомительной) практики 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 гостиничных предприятий (Приложение 1)
- Заключение – выводы и предложения

Приложение 1

План общей характеристики гостиничного предприятия

1. Общие сведения о предприятии
2. Полное и сокращенное название, адрес (почтовый и юридический).
3. Отрасль туристской индустрии.
4. Форма собственности.
5. Перечень структурных подразделений предприятия (название, почтовый адрес).
6. Перечень других хозяйственных структур, учрежденных с участием предприятия. Их название и адрес.
7. Руководящий орган и его состав.
8. Характеристика деятельности предприятия.
9. Какие виды услуг предлагает предприятие:
10. Основные виды услуг.
11. Дополнительные виды услуг.
12. Какие виды услуг предлагает предприятие в несезон.
13. Количество туристов, обслуживаемых за год.
14. Основные туристско-географические направления предприятия.