

**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 2018 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**ВИД ПРАКТИКИ**

Производственная практика

**ТИП ПРАКТИКИ**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности

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 3 курс, 6 семестр, 324 часа, 9 з.е. (6 недель)

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

## **1.ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Целями проведения практики являются

- Формирование способности разработки и применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности
- Развитие у обучающихся способности разработки алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя
- Овладение способностью к использованию современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности
- Формирование готовности к планированию производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя
- Развитие способности к обеспечению качества обслуживания и предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения; выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя
- Овладение способностью к проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения; проектированию инновационного гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

В процессе прохождения производственной практики обучающиеся овладевают навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности; мониторинга гостиниц и других средств размещения, потребностей потребителей и адаптации инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя. Совершенствуют и практически применяют теоретические знания о организации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределении обязанностей и определении объемов работ исполнителей..

**2. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ** \_\_\_\_\_ Стационарная, выездная

**3. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ** \_\_\_\_\_ Дискретно

**4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА**

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

Функции практики:

- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися в процессе обучения,
- приобретение и совершенствование практических навыков по избранному профилю
- развитие навыков научно-исследовательской и практической работы.
- формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учетом современных требований к бакалаврам гостиничного дела
- адаптация обучающихся к реальным условиям экономики и создание возможностей для будущего трудоустройства

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

Производственная практика бакалавра гостиничного дела формируется из дисциплин базовой и вариативной частей Блока Б1: Сервисная деятельность, Технология гостиничной деятельности, Организация гостиничного дела, Информационные технологии в гостиничном бизнесе, Гостиничный менеджмент, Маркетинг гостиничного предприятия, Технология продаж в гостиничном бизнесе, Организация службы приема и размещения, Управление качеством услуг в туризме, Деятельность административно-хозяйственной службы, Проектирование гостиничной деятельности, Методы научных исследований в гостиничном бизнесе, Правовые основы гостиничной индустрии, Современные тенденции развития гостиничной индустрии. Указанные дисциплины содержательно дополняют друг друга. Указанные дисциплины являются «входными», дают необходимую для прохождения практики теоретическую подготовку по важнейшим дидактическим единицам и формируют такие знания, умения и готовности обучающихся как:

1. Форматы гостиничной деятельности

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

Прохождение производственной практики необходимо для дальнейшего изучения дисциплин: Экономика гостиничного предприятия, Реклама в гостиничном бизнесе, Безопасность в гостиничном предприятии, Управление малым гостиничным бизнесом и преддипломной практики. Производственная практика реализуется в рамках блока Б2 Практики, Б2.П. Производственная практика, Б2.П.1: Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

#### **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 общекультурных (ОК), профессиональных (ПК), общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

№ п/п	Номер/ индекс компете нции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики		
			В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть

1.	<b>ОК-6</b>	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения	Изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения	Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения
2.	<b>ОПК-1</b>	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий	Применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях	Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.
3.	<b>ОПК-2</b>	Способностью организовывать работу исполнителей	Правовых, экономических и организационных аспектов	Освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать	Технологией организации гостиничной деятельности,

			<p>работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	<p>состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	<p>оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>
4.	<b>ОПК-3</b>	<p>Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	<p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p>	<p>Учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p>	<p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по</p>

					стандартизации
5.	<b>ПК-4</b>	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Основных принципов и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии. Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле. Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.
6.	<b>ПК-6</b>	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с	Социальные и этноконфессиональные различия	Толерантно относиться к социальным и	Навыками профессионального общения с

		этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.	населения.	этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.	потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.
7	ПК-7	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.



8	<b>ПК-8</b>	<p>Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	<p>Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	<p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>
9	<b>ПК-12</b>	<p>Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>Теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц: организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура управления и современные методы ее проектирования: линейно-функциональная, дивизионная, матричная.</p>	<p>Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определять вид организационной структуры на предприятии. Предлагать пути и методы ее усовершенствования. Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в</p>	<p>Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определения вида организационной структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования</p>

			Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.	гостиничной деятельности.	ния. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.
10	<b>ПК-14</b>	Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Состав и содержание проектов в гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.	Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявлять факторы организации проектной деятельности. Выполнять требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.	Приемами анализа содержания проектов в гостиничной деятельности. Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навыком выявления факторов организации проектной деятельности. Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Навыком составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.

## 4.2 Карта компетенций практики

Карта компетенций практики					
Производственная практика					
Цель		Формирование компетенций ФГОС ВО, способности разработки и применения профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности. Развитие у обучающихся способности разработки алгоритмов технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p><b>Знания</b></p> <p>Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения</p> <p><b>Умения</b></p> <p>Изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относиться к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ:</b></p> <p>Знает приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b></p> <p>Может изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения. Владеет навыками поиска возможных партнеров в</p>

		общения Владения (навыки) Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения			деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного	Знания Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий Умения Применять знания на практике, умение	Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия	Составление и защита отчета по производственной практике Составление дневника практики Отзыв руководителя практики Отзыв руководства предприятия Зачет	<b>ПОРОГОВЫЙ:</b> Знает нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий <b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b> Умеет применять знания на практике, умение

	продукта	<p>анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.</p>			<p>анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой</p>
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	<p>Знания</p> <p>Правовых, экономических и организационных</p>	Изучение деятельности служб и подразделений	Составление и защита отчета по производственной практике	<p><b>ПОРОГОВЫЙ:</b></p> <p>Знает правовые, экономические и организационные</p>

		<p>х аспектов работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности</p> <p>Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм</p>	<p>гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>аспекты работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности</p> <p>Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b></p> <p>Может освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей</p>
--	--	--	---	---	--

		<p>комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>			<p>гостиничных услуг. Владеет технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.</p>
ОПК-3	<p>Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p>	<p>Знания</p> <p>Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p> <p>Умения</p> <p>Учитывать</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ:</b></p> <p>Знает правовые, экономические и организационные аспекты работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b></p> <p>Может учитывать правовые нормы, регулирующие</p>

		<p>правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>			<p>отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм. Владеет навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других</p>	<p>Знания</p> <p>Основных принципов и проведения классификации видов управленческой</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ:</b></p> <p>Знает основные принципы и проведения классификации видов управленческой</p>



<p>средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью.</p> <p>Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги.</p> <p>Составить алгоритм комплексного обслуживания</p>	<p>гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b></p> <p>Может применять знания на практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет навыками</p>
---	---	---	--	--

		<p>потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле.</p> <p>Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями.</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.</p>			<p>создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии.</p> <p>Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле.</p> <p>Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями.</p> <p>Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта.</p>
ПК-6	<p>Готовностью к сервисной деятельности в</p>	<p>Знания</p> <p>Социальные и</p>	<p>Изучение деятельности служб и</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ:</b></p> <p>Знает социальные</p>

	<p>соответствии с этнокультурными, историческими религиозными традициями, выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.</p>	<p>этноконфессиональные различия населения.</p> <p>Умения</p> <p>Толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения.</p> <p>Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения</p> <p>Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров.</p> <p>Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения.</p> <p>Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных</p>	<p>подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>и этноконфессиональные различия населения.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ:</b></p> <p>Может толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения.</p> <p>Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения</p> <p>Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике. Владеет навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров.</p> <p>Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения.</p> <p>Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.</p>
--	---	--	---	---	---

		услуг.			
ПК-7	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности работе потребителем	<p>Знания</p> <p>Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ</b></p> <p>Знает принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b></p> <p>Может использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий,</p>

		компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.			навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.
ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	<p>Знания</p> <p>Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p>Умения</p> <p>Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике</p>	Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p><b>ПОРОГОВЫЙ</b></p> <p>Знает принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b></p> <p>Может использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный</p>

		<p>оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>			<p>алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Владеет приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем</p>
ПК-12	<p>Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>Знать</p> <p>Теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц: организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p>	<p>Пороговый</p> <p>Знает и объясняет, может применить на практике под контролем теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p>

		<p>управления и современные методы ее проектирования: линейно-функциональная, дивизионная, матричная. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p> <p>Уметь</p> <p>Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определять вид организационной структуры на предприятии. Предлагать пути и методы ее совершенствования. Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p> <p>Владеть</p> <p>Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную</p>	<p>подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Зачет</p>	<p>Повышенный</p> <p>Хорошо знает и может самостоятельно применить на практике навыки анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыки определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определить вид организационной структуры на предприятии. Прием ее совершенствования. Навык анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.</p>
--	--	--	---	--------------	--

			ю структуру управления. Определения вида организационной структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.			
ПК-14	Готовностью организации выполнению проектов гостиничной деятельности	к и в	<p>Знать</p> <p>Состав и содержание проектов гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.</p> <p>Уметь</p> <p>Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять</p>	<p>Изучение деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия, анализ развития гостиничной индустрии в регионе, анализ качества оказываемых гостиничных услуг, выполнение профессиональных функций в подразделении гостиничного предприятия</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p> <p>Зачет</p>	<p>Пороговый</p> <p>Студент знает, может объяснить и применить на практике под контролем анализ содержания проектов в гостиничной деятельности. Определить виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявить факторы организации проектной деятельности. Выполнить требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.</p> <p>Повышенный</p> <p>Студент хорошо</p>



		<p>виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявлять факторы организации проектной деятельности. Выполнять требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.</p> <p>Владеть Приемами анализа содержание проектов в гостиничной деятельности. Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навыком выявления факторов организации проектной деятельности. Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и</p>			<p>знает и самостоятельно применяет на практике прием анализа содержания проектов в гостиничной деятельности. Навык определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навык выявления факторов организации проектной деятельности. Навык выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Навык составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.</p>
--	--	--	--	--	---

		интерьера гостиничного предприятия. Навыком составления списка документационн ого сопровождения проектной деятельности.			
--	--	---	--	--	--

#### 4.3 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (см. Приложение 1)

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

Общая трудоемкость практики составляет 324 часа, 9 зачетных единиц ( 6 недель), в том числе объем контактной работы 3,6 часов, в том числе объем контактной работы 3,6 часов.

### 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики	Содержание этапов	Формы текущего контроля
1	Организационно-методический	Проводится предварительное собрание по производственной практике. На данном этапе студент работает с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной практике. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики.	Учет посещения
2	Подготовительный	На данном этапе проходит установочная конференция по распределению студентов на места	Установочная конференция

		прохождения практики и инструктаж по технике безопасности. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель.	Журнал ТБ
3	Производственный	На данном этапе студент работает на предприятии сферы гостеприимства, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе гостиницы, обслуживая потребителей гостиничных услуг под руководством представителя данного предприятия. На этом же этапе практикант выполняет полученные в университете задания по практике, индивидуальное задание и ведет дневник практики. Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от гостиницы и факультетский руководитель практики.	Посещение предприятий  Проверка дневников
4	Аналитический	На данном этапе, который реализуется в заключительные дни практики, студент подготавливает всю необходимую документацию по производственной практике, готовит собственный отзыв по практике, получает отзыв о работе и подписывает дневник у руководителя предприятия, ставит печать учреждения. Окончательно оформляет задания и аналитический отчет о деятельности данного предприятия сферы гостеприимства. Готовит презентацию защиты и выступления на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой руководитель и факультетский руководитель практики.	Проверка предварительных отчетов
5	Отчетный	На данном этапе студент сдает, а групповой руководитель проверяет Отчет по производственной практике. Студент, не сдавший Отчет в установленные сроки или не внесший необходимые исправления и дополнения по рекомендации группового руководителя, считается не аттестованным по производственной практике. Студенты, вовремя сдавшие Отчеты и не имеющие по ним нареканий, допускаются к защите на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой и факультетский руководители практики.	Проверка готовых отчетов и дневников
6	Итоговый	На данном этапе проводится итоговая конференция по производственной 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,	Итоговая конференция  Электронная презентация  Оценка за практику

		зачитывает фамилии аттестованных и неаттестованных студентов (с указанием причин). На конференции выступают факультетский руководитель практики и заведующий производственной практикой университета, высказывая мнения и оценки. Производственная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.	
--	--	--	--

## 7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

В период прохождения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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 практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности):

- индивидуальное задание (согласованное с руководителем практики от профильной организации);
- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- отчет;
- дневник;
- отзыв / характеристика с места прохождения практики.

Индивидуальное задание для обучающегося, которое необходимо выполнить в период практики, разрабатывается руководителем практики от университета и выдается студенту перед началом практики. В индивидуальном задании приводится перечень задач, которые выполняет обучающийся на практике: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), научно-практическое исследование гостиничного предприятия по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного направления гостиничной деятельности по примерному плану исследования (см. пункт Иные сведения и материалы), конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты. Индивидуальное задание согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 1).

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

проведения практики согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 2).

Отчет о прохождении практики должен содержать описание проделанной работы в соответствии с графиком и индивидуальным заданием, а также включать полностью выполненные задания: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), научно-практическое исследование гостиничного предприятия по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного направления гостиничной деятельности по примерному плану исследования (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

1. Титульный лист
2. Введение: цели и задачи практики, сроки практики, место прохождения, должность
3. Общая характеристика предприятия как базы практики (по типовому плану)
4. Описание и анализ деятельности гостиничного предприятия, его системы управления, внутренней и внешней среды по Программе научно-практического исследования гостиничного предприятия
5. Разработка индивидуальной темы исследования конкретного направления гостиничной деятельности
6. Заключение – выводы и предложения
7. Дневник

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

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

По результатам оценки указанных элементов выставляется общий зачет.

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

## **8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ**

На производственной практике студентами используются:

- научно-производственные технологии управленческого процесса,
- научно-исследовательские технологии концептуального анализа развития гостиничной индустрии в регионе,
- научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта
- разработки программы гостиничных услуг
- технологии анализа информации в гостиничной индустрии,
- технологии анализа современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг
- технологии анализа организации, функционирования, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения
- технологии анализа архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды гостиниц
- технологии анализа создания условий для работы функциональных помещений гостиниц и других средств размещения, инженерно-технического оборудования и системы жизнеобеспечения гостиниц
- технологии анализа контроля качества оказываемых гостиничных услуг

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **9.1 Основная литература**

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1.	Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 352 с. : ил. - (Учебное пособие). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-4377-0016-7 : 710-00.	1 - 6	7	13	-

2.	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3775-6. <a href="https://www.biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038">https://www.biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038</a> (29.11.2017).	1 - 6	7-8	ЭБС	-
3.	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-9916-3829-6. <a href="https://www.biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4">https://www.biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4</a> (29.11.2017).	1 - 6	7-8	ЭБС	-

## 9.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина, Рос. гос. гуманитар. ун-т. – М.: Юрайт, 2014. – 331 с.	1 - 6	7-8	10	-
2	Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика. – М.: Юрайт, 2015. – 336 с.	1 - 6	7-8	10	-
3.	Тимохина, Татьяна Леопольдовна. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст] : учебное пособие / Т. Л. Тимохина. - М. : Форум: ИНФРА-М, 2009. - 256 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0340-7. - ISBN 978-5-16-003191-0 : 106-00. - 119-00.	1 - 6	7-8	27	-
4.	Арбузова, Надежда Юрьевна. Технология и организация гостиничных услуг [Текст] : учебное пособие / Н. Ю. Арбузова. - 2-е изд., испр. - М. :	1 - 6		6	-

	Академия, 2011. - 224 с. - (Высшее профессиональное образование). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-7695-7777-2 : 289-80.		7-8		
5.	Кусков, Алексей Сергеевич. Гостиничное дело [Текст] : учебное пособие / А. С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М. : Дашков и К, 2010. - 328 с. - Библиогр.: с. 278-281. - ISBN 978-5-394-00744-6 : 166-00.	1 - 6	7-8	8	-
6.	Федцов, Владимир Георгиевич. Культура гостинично-туристского сервиса [Текст] : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. - 503 с. - (Высшее образование). - Рек. УМО. - ISBN 978-5-222-14439-8 : 110-00. - 225-00.	1 - 6	7-8	8	-
7	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: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438785">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=438785</a> (29.11.2017).	1 - 6	7-8	ЭБС	-

### 9.3 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, Интернет-ресурсы

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <http://www.biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2017)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <http://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2017)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - URL: <http://elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2017)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . - URL: <http://library.rsu.edu.ru> (дата обращения 18.11.2017)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio->



- [online.ru/](#) (дата обращения 18.11.2017)
6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2017)
  7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <http://e.lanbook.com> (дата обращения 18.11.2017)
  8. Российское образование – федеральный портал, где представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2017)

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

1. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). Выходит с 7 февраля 2000 года. RATA-news – это: Самые оперативные новости туристического бизнеса: события, факты, анализ рынка, статистика, происшествия. Официальная информация федерального и региональных органов управления туризмом. Комментарии специалистов к правовым документам. Проблемы лицензирования и сертификации. Методические рекомендации по налогам и ведению бизнеса. Туризм в российских регионах. Международная информация. Статистика въезда-выезда, учет в турбизнесе, представительства зарубежных турагентств в России. (дата обращения 18.11.2017)
2. Российский туризм. [http://russiantourism.ru/main/main\\_15143.html](http://russiantourism.ru/main/main_15143.html) **Russiantourism.ru** – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. (дата обращения 18.11.2017)
3. Все о туризме. Туристическая библиотека. [http://tourlib.net/books\\_tourism/aleks21.htm](http://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm). Сайт «**Все о туризме - туристическая библиотека**» посвящен проблемам развития туризма в мире. Сайт создан с целью накопления и обмена информацией о туризме, туристическом бизнесе, отдыхе, путешествиях и рекреации, а также обсуждения проблем туристического образования. На данном сайте предоставлена разнообразная информация для студентов, учащихся в профильных туристских учебных заведениях: **книги по туризму**, учебники, статьи, методические материалы, законы, материалы для подготовки к семинарским и практическим занятиям, для написания рефератов, курсовых, дипломных и магистерских работ. **Преподавателям** дисциплин направления «Туризм» - **методические пособия** для организации учебного процесса, литература для подготовки курсов лекций и проведения семинарских и практических занятий. Для аспирантов - научные **статьи по туризму**, отчеты **Всемирной туристской организации (ВТО)**, а также база **авторефератов кандидатских и докторских диссертаций** по туризму. (дата обращения 18.11.2017)

4. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> ГОСТ Р 50681-94 ТУРИСТСКО-ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ(дата обращения 18.11.2017)
5. Сайт vseprostrany.ru – проект, где обобщены и систематизированы сведения о странах мира. В разделе «[Общее о Земле](#)» можно найти информацию о [физической карте мира](#), [географических поясах и зонах](#), изучить [политическую карту мира](#), [языковые семьи и народы мира](#), [мировые религии](#). Представлен материал о [населении мира](#), [минеральных ресурсах планеты](#), [мировом транспорте](#) и [сельском хозяйстве](#), а также можно работать с [агроклиматической картой мира](#) и [картой социально-экономического развития](#) стран мира. Раздел «[Страны мира](#)» посвящен описанию отдельных государств [Европы](#), [Азии](#), [Америки](#), [Африки](#), [Австралии](#) и [Океании](#) и их различных характеристик. Хронологические сведения об истории стран представлены в разделе «[История стран мира](#)». Раздел «[История географии](#)» содержит информацию о важнейших этапах исследования нашей планеты и великих географических открытиях. [Электронный ресурс], <http://vseprostrany.ru/> (дата обращения: 06.10.2017).
6. Аналитический центр при правительстве Российской Федерации. Источник оперативного экспертного мнения по широкому кругу вопросов социально-экономического развития страны. [Электронный ресурс], <http://ac.gov.ru> (дата обращения: 07.10.2017).
7. Мультимедийный информационный ресурс «Живая карта» <http://www.2r.ru/> . Сетевое издание по туризму, отдыху и путешествиям «ЖИВАЯ КАРТА» является информационным ресурсом, направленным на популяризацию и продвижение туризма в российских регионах и за рубежом. (дата обращения 18.11.2017)

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Место проведения практики: туристские фирмы, предприятия рекреационной сферы, гостиничные и рекреационные комплексы, рекламные компании, офисы компаний и фирм и другие учреждения, на базе которых может осуществляться подготовка бакалавра туризма.

Местом проведения практики (базой практики) являются предприятия, организации всех форм собственности сферы рекреации и туризма, отделы и подразделения структур государственного управления рекреацией туризмом в г. Рязани и Рязанской области, а также фирмы, работающие в сфере информационных технологий и управленческого консультирования. 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 практику обучающийся должен пройти на предприятии

(организации) сферы рекреации и туризма, выполнить индивидуальное задание, подготовить и защитить отчет по практике. Время прохождения практики – июнь-июль. В качестве постоянной базы производственной практики используются мощности предприятий рекреации и туризма: «Интерконтакт - плюс», «Орбита», «Элита-тур», «Ветер странствий», «Добродей», Конгресс-отель Форум, «Гулливер». Для полноценного прохождения производственной практики в туристских фирмах необходимо наличие компьютерной техники, оргтехники, возможности выхода в сеть Интернет, телефона, факса, электронной почты.

## **11. Иные сведения и материалы**

## Приложения

### *Приложение 1*

#### Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

#### Паспорт фонда оценочных средств по практике для промежуточного контроля успеваемости

№	Контролируемые этапы практики	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационно-методический	ОК-6	Составление и защита отчета по производственной практике  Составление дневника практики  Отзыв руководителя практики  Отзыв руководства предприятия  Зачет
2	Подготовительный	ОПК-1	
3	Производственный	ОК-6; ОПК-1; ОПК 2; ОПК 3; ПК 4; ПК 6; ПК 7; ПК 8; ПК 12; ПК 13	
4	Аналитический	ОПК-1	
5	Отчетный	ОПК-1	
6	Итоговый	ОПК-1	

#### Требования к результатам обучения по практике

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать	
		Приемы и подходы командной работы, социальные и этноконфессиональные различия населения	ОК6 З1
		Уметь	
		Изучать деловые качества сотрудника сферы обслуживания и гостиничной	ОК 6 У2

		<p>деятельности, толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения</p>	
		<b>Владеть</b>	
		<p>Навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и гостиничной деятельности, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения</p>	<b>ОК 6 В1</b>
<b>ОПК-1</b>	<p>Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта</p>	<b>Знать</b>	
		<p>Нормы деловой письменной и устной речи, процессы организации эффективной речевой коммуникации в гостиничном деле, понятие гостиничного продукта. Возможности современных информационных технологий</p>	<b>ОПК 131</b>
		<b>Уметь</b>	
		<p>Применять знания на практике, умение анализировать региональный потенциал территории для развития гостиничного бизнеса, исследовать условия для развития гостиничного бизнеса, использовать компьютерные технологии и работу в</p>	<b>ОПК 1 У1</b>

		глобальной сети и социальных сетях	
		Владеть	
		Применять научные методы для проектирования гостиничных объектов, приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой.	ОПК 1 В1
<b>ОПК-2</b>	Способностью организовывать работу исполнителей	Знать	
		Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	ОПК 2 З1
		Уметь	
		Освоить механизм гостиничной деятельности, исследовать состав современной	ОПК 2 У1

		материально-технической базы гостиниц, разрабатывать схемы управления гостиницей. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	
		<b>Владеть</b>	
		Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания гостиничного продукта. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб.	<b>ОПК 2 В1</b>
<b>ОПК-3</b>	Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<b>Знать</b>	
		Правовых, экономических и организационных аспектов работы гостиничного предприятия. Законодательства в гостиничном деле, правовых норм, регулирующих отношения между обществом и окружающей средой	<b>ОПК 3 З1</b>
		<b>Уметь</b>	
		Учитывать правовые	<b>ОПК 3 У1</b>

		<p>нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно-правовых форм.</p>	
		<p><b>Владеть</b></p>	
		<p>Навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Осуществлять организацию работ по стандартизации</p>	<p>ОПК 3 В1</p>
<p><b>ПК-4</b></p>	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знать</p>	<p>ПК 4 З1</p>
		<p>Основных принципов и проведения классификации видов управленческой работы на различных уровнях управления выявления особенностей их реализации в гостиничной индустрии. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.</p>	
		<p>Уметь</p>	
		<p>Применять знания на</p>	<p>ПК 4 У1</p>



		<p>практике, использовать правила и условия создания качественного гостиничного продукта. Принимать управленческие решения в рамках компетенции и осуществлять связь с общественностью. Разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятий и организаций, предоставляющих гостиничные услуги. Составить алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.</p>	
		Владеть	
		<p>Навыками создания нового гостиничного продукта, согласно нормативным документам по качеству, стандартизации и сертификации в гостиничной индустрии. Навыками внедрения современных научных знаний и технологий в гостиничном деле. Обеспечения системы мер по повышению качества оказываемых услуг гостиничными предприятиями. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности, теоретическими знаниями по гостиничной деятельности, применением современных стратегий в области создания</p>	ПК 4 В1

		гостиничного продукта.	
<b>ПК-6</b>	Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.	Знать	
		Социальные и этноконфессиональные различия населения.	ПК 6 31
		Уметь	
		Толерантно относится к социальным и этноконфессиональным различиям населения. Применять приемы и методы формирования системы межличностного общения Организовать общение с потребителями гостиничных услуг, применять знания на практике.	ПК 6 У1
		Владеть	
		Навыками профессионального общения с потребителями гостиничного продукта, исследования и выбора партнеров. Приемами толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения. Навыки использования нескольких иностранных языков при оказании гостиничных услуг.	ПК 6 В1
<b>ПК-7</b>	Готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знать	
		Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с учетом применения прогрессивных	ПК 7 31

		технологий. Технологии управленческого процесса. Возможности современных информационных технологий. Системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	
		Уметь	
		Использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	ПК 7 У1
		Владеть	
		Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением компьютерных и информационных технологий, навыками работы в глобальной сети и социальных сетях, навыками работы с информацией, работы с оргтехникой. Технологией организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности.	ПК 7 В1
ПК-8	Готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями	Знать	
		Принципы создания условий для формирования рынка гостиничных услуг с	ПК 8 З1

	потребителя	учетом применения прогрессивных технологий. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность.	
		Уметь	
		Использовать инновационные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составлять и использовать на практике оптимальный алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг.	ПК 8 У1
		Владеть	
		Приемами и технологиями разработки гостиничного продукта, в том числе с применением инновационных технологий. Технологией оптимальной организации гостиничной деятельности, оценкой ее эффективности. Навыками организации и планирования деятельности гостиничных служб. Приемами и методами профессионального общения с потребителем	ПК 8 В1
<b>ПК-12</b>	Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов	Знать	
		Теоретические основы проектирования функциональных	ПК 12 31

	<p>гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>процессов гостиниц; организационные структуры гостиничных предприятий, службы и отделы, функциональная структура управления и современные методы ее проектирования: линейно-функциональная, дивизионная, матричная. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p>	
	Уметь		
	<p>Анализировать организационную структуру гостиничного предприятия, эффективность деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определять вид организационной структуры на предприятии. Предлагать пути и методы ее совершенствования. Анализировать и улучшать стандарты обслуживания в гостиничной деятельности.</p>	ПК 12 У1	
	Владеть		
	<p>Навыками анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыками определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления.</p>	ПК 12 В1	

		<p>Определения вида организационной структуры на предприятии. Владеть приемами ее усовершенствования. Навыками анализа и улучшения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.</p>	
ПК-14	<p>Готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности</p>	Знать	
		<p>Состав и содержание проектов в гостиничной деятельности. Виды и жизненный цикл проектов. Факторы организации проектной деятельности. Требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Документационное сопровождение проектной деятельности.</p>	ПК 14 31
		Уметь	
		<p>Анализировать содержание проектов в гостиничной деятельности. Определять виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявлять факторы организации проектной деятельности. Выполнять требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.</p>	ПК 14 У1

		Составить список документационного сопровождения проектной деятельности.	
		Владеть	
		Приемами анализа содержание проектов в гостиничной деятельности. Навыком определения вида и моделирования жизненного цикла проекта. Навыком выявления факторов организации проектной деятельности. Навыком выполнения требований к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия. Навыком составления списка документационного сопровождения проектной деятельности.	ПК 14 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	Организационно-методический Проводится предварительное собрание по производственной практике. На данном этапе студент работает с фактическим (в том числе статистическим) материалом, электронными ресурсами, методической, научной и учебной литературой для усиления теоретической подготовки к производственной практике. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики	ОК 6: 31; У1; В1

2	<p style="text-align: center;">Подготовительный</p> <p>На данном этапе проходит установочная конференция по распределению студентов на места прохождения практики и инструктаж по технике безопасности. Выдача индивидуального задания и графика работы. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики и групповой руководитель.</p>	ОПК 1: 31; У1; В1
3	<p style="text-align: center;">Производственный</p> <p>На данном этапе студент работает на предприятии сферы гостеприимства, принимая непосредственное участие в производственном и технологическом процессе гостиницы, обслуживая потребителей гостиничных услуг под руководством представителя данного предприятия. На этом же этапе практикант выполняет полученные в университете индивидуальные задания по практике и ведет дневник практики. Контроль данного этапа осуществляет групповой руководитель, руководитель от турфирмы и факультетский руководитель практики.</p>	ОК-6; 31; У1; В1 ОПК-1; 31; У1; В1 ОПК 2; 31; У1; В1 ОПК 3; 31; У1; В1 ПК 4; 31; У1; В1 ПК 6; 31; У1; В1 ПК 7; 31; У1; В1 ПК 8; 31; У1; В1 ПК 12; 31; У1; В1 ПК 13 31; У1; В1
4	<p style="text-align: center;">Аналитический</p> <p>На данном этапе, который реализуется в заключительные дни практики, студент подготавливает всю необходимую документацию по производственной практике, готовит собственный отзыв по практике, получает отзыв о работе и подписывает дневник у руководителя предприятия, ставит печать учреждения. Окончательно оформляет задания и аналитический отчет о деятельности данного предприятия сферы гостеприимства. Готовит презентацию защиты и выступления на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой руководитель и факультетский руководитель практики.</p>	ОПК 1: 31; У1; В1
5	<p style="text-align: center;">Отчетный</p> <p>На данном этапе студент сдает, а групповой руководитель проверяет Отчет по производственной практике. Студент, не сдавший Отчет в установленные сроки или не внесший необходимые исправления и дополнения по рекомендации группового руководителя, считается не аттестованным по производственной практике. Студенты, вовремя сдавшие Отчеты и не имеющие по ним нареканий, допускаются к защите на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой и факультетский руководители практики</p>	ОПК1: 31; У1; В1
6	<p style="text-align: center;">Итоговый</p> <p>На данном этапе проводится итоговая</p>	ОПК 1: 31; У1; В1



	<p>конференция по производственной 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. Производственная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.</p>	
--	--	--

### Показатели и критерии оценивания компетенций

Результаты выполнения обучающимися заданий практики оценивается по шкале «зачтено» - «не зачтено». В основе оценивания лежат критерии порогового и повышенного уровня характеристик компетенций, формируемых в процессе проведения практики.

«Зачтено» - выставляется обучающемуся если он владеет навыками поиска возможных партнеров в деятельности предприятия сферы обслуживания и туризма, толерантного отношения и восприятия социальных и этноконфессиональных различий населения, коммуникативной работы в коллективе гостиничного предприятия и учреждения; Знает правовые, экономические и организационные аспекты работы гостиничного предприятия. Сущность и социальную значимость своей будущей профессии, основных проблем, определяющих конкретную область профессиональной деятельности. Системы управления развитием гостиничной деятельности и системы внедрения инновационных технологий в гостиничную деятельность. Может учитывать правовые нормы, регулирующие отношения в обществе при разработке гостиничного продукта. Проводить анализ современного состояния и особенностей деятельности гостиничных предприятий разных организационно- правовых форм. Владеет навыками применения правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов. Применять основные положения национальной системы стандартизации; методы стандартизации; национальные стандарты на услуги. Может использовать компьютерные технологии и работу в глобальной сети и социальных сетях. Составить и использовать на практике алгоритм комплексного обслуживания потребителей гостиничных услуг. Может применить на практике теоретические основы проектирования

функциональных процессов гостиниц. Хорошо знает и может самостоятельно применить на практике навыки анализа организационной структуры гостиничного предприятия, навыки определения эффективности деятельности служб и отделов, функциональную структуру управления. Определить вид организационной структуры на предприятии. Определить виды и моделировать жизненный цикл проектов. Выявить факторы организации проектной деятельности. Выполнить требования к проектированию общественной, жилой части, фирменного стиля и интерьера гостиничного предприятия.

«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 \_\_\_\_\_ производственную \_\_\_\_\_ 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 3

*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 \_\_\_\_\_

Подпись

расшифровка подписи

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Студент(ка) \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Курс \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

Направление \_\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

**Сроки прохождения практики**

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Руководитель практики**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

**Руководитель практики  
от профильной организации**

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. подпись)

Рязань, 2018