

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

Преддипломная практика

ТИП ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки **44.03.03. Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения заочная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года 6 месяцев

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

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

1. ЦЕЛЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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

2. СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ Стационарная, выездная

3. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ Дискретно

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО УНИВЕРСИТЕТА

Преддипломная практика реализуется в рамках вариативной части блока 2 (Б2.П.2). Данная практика является завершающей в системе подготовки бакалавров направления подготовки «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность». Преддипломная практика является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Проходит практика в соответствии с программой, разработанной ведущей кафедрой. Срок проведения практики устанавливается в соответствии с учебным планом.

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

Для ее проведения необходимы знания таких дисциплин как: Организация гостиничного дела, Экономика гостиничного предприятия, Проектирование гостиничной деятельности, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Гостиничный менеджмент, Маркетинг гостиничного предприятия, Технология продаж в гостиничном бизнесе, Организация службы приема и размещения.

Указанные дисциплины содержательно дополняют друг друга, являются «входными», дают необходимую для прохождения практики теоретическую подготовку по важнейшим

дидактическим единицам и формируют такие знания, умения и готовности обучающихся как:

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

- выявлять и характеризовать целевой рынок гостиничного предприятия
- новые формы обслуживания потребителей в исследуемом гостиничном предприятии
- характеризовать информационные и коммуникационные технологии, применяемые в гостинице
- характеризовать материальные и нематериальные механизмы мотивации персонала гостиницы

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

Прохождение данной практики направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Номер/ индекс компете нции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики		
			В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1.	ОПК-2	Способность организовывать работу исполнителей	основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов;	оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии,	навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования
	ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	систему основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения	анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения, рассчитывать стоимость гостиничной услуги	приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро-уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий
2.	ПК-4	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений	организационные основы профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, особенности	использовать различные источники информации по гостиничному предприятию; применять,	коммуникационными навыками в устной и письменной формах; навыками

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

			продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий элементы; профессиональные стандарты обслуживания; факторы, определяющие качество; характеристики, показатели и методы их определения, методы контроля качества услуг; измерения удовлетворенности потребителей, ответственность исполнителей за качество услуг	методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; применять методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг	функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро-уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения
	ПК-14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; планирование производства гостиничного продукта	осуществлять работу с информацией, необходимой для организации гостиничного предприятия; разрабатывать проекты в области гостиничной индустрии	навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей с помощью современных технологий

4.2. Карта компетенций практики

Карта компетенций практики	
Производственная практика	
Цель	В процессе прохождения преддипломной практики студенты овладевают навыками и компетенциями оценки проектирования гостиничного продукта, закрепляют теоретические знания, приобретают практический опыт научной и производственной работы по своей специальности; осуществляют общее ознакомление с деятельностью гостиничного предприятия; изучение работы различных служб управления гостиничного предприятия; закрепление и развитие навыков анализа и оценки функциональной деятельности различных подразделений гостиничного предприятия,

		<p>выявления направлений совершенствования профессиональной деятельности в различных подразделениях гостиничного предприятия, сбор и структурирование практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы; закрепление и расширение теоретических знаний студентов, приобретение более глубоких практических навыков применительно к специальности и профилю будущей работы; сбора, обобщения и анализа материалов для ВКР; изучение специфики функционирования предприятий и организаций гостиничной индустрии разных форм собственности.</p>			
<p>В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие</p>					
<p>Общекультурные компетенции</p>					
Компетенции		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ОПК-2	Способность организовывать работу исполнителей	<p>Знать: основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов;</p> <p>уметь: оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии;</p> <p>Владеть: навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования</p>	<p>научно-производственные технологии разработки гостиничного продукта</p> <p>технологии оценки стандартов деятельности гостиницы</p>	<p>Составление и защита отчета по производственной практике</p> <p>Составление дневника практики</p> <p>Устное собеседование</p> <p>Отзыв руководителя практики</p> <p>Отзыв руководства предприятия</p>	<p>Пороговый: основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов;</p> <p>Повышенный : оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в гостиничной индустрии; навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования</p>
ПК-3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств	Знать: систему основных экономических показателей деятельности гостиничного	научно-производственные технологии разработки гостиничного	Составление и защита отчета по производственной практике	Пороговый: знает систему основных экономических показателей деятельности гостиничного

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

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

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

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

		с помощью современных технологий			
--	--	----------------------------------	--	--	--

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

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

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

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

Общая трудоемкость практики составляет 432 часов, 12 зачетных единиц, 8 недель, в том числе объем контактной работы 4,8 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 преддипломной практике. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики	Устное собеседование
2	Подготовительный этап	На данном этапе проводится подготовка необходимой документации, выбор базы прохождения преддипломной практики, проведение инструктажа по технике безопасности. Проведение установочной конференции, установление целей и задач преддипломной практики.	Установочная конференция Журнал ТБ
3	Производственный этап	Студенты направляются в места прохождения преддипломной практики. Знакомятся с предприятием, учредительными и нормативными документами, организационно-правовой формой, организационной структурой управления, должностными обязанностями основных категорий работников. Собирают материал, необходимый для выполнения выпускной квалифицированной работы	Дневник практики
4	Аналитический этап	Студенты проводят анализ хозяйственной деятельности предприятия. Поводят анализ маркетинговой среды туристского предприятия. Изучают систему работы с клиентами. Анализируют и систематизируют материал, собранный для выпускной квалификационной работы	Индивидуальные отчеты
5	Отчетный	На данном этапе студент сдает, а групповой руководитель проверяет Отчет по преддипломной практике. Студент, не сдавший Отчет в установленные сроки или не внесший необходимые исправления и дополнения по рекомендации группового руководителя, считается не аттестованным по преддипломной практике. Студенты, вовремя сдавшие Отчеты и	Проверка готовых отчетов и дневников

		не имеющие по ним нареканий, допускаются к защите на итоговой конференции. Контроль этапа осуществляет групповой и факультетский руководители практики.	
6	Итоговый этап	На данном этапе проводится итоговая конференция по преддипломной 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 преддипломной практикой университета, высказывая мнения и оценки. Преддипломная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.	Итоговая конференция Оценка за практику

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

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

Предусмотрены следующие формы отчетности по преддипломной практике:

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

совместный рабочий график (план) проведения практики;

отчет;

дневник;

отзыв / характеристика с места прохождения практики.

Индивидуальное задание для обучающегося, которое необходимо выполнить в период практики, разрабатывается руководителем от университета практики, совместно с научным руководителем ВКР, и выдается студенту перед началом практики. В индивидуальном задании приводится перечень задач, которые выполняет обучающийся на практике: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по

типовому плану), научно-практическое исследование предприятия туризма (гостеприимства) по типовой программе, разработка индивидуальной темы для изучения определенного туристского направления по примерному плану исследования (см. пункт Иные сведения и материалы), конкретизируется содержание деятельности и планируемые результаты. Индивидуальное задание согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 1).

Рабочий график (план) проведения практики составляется руководителем практики от факультета. В нем отражается перечень запланированных мероприятий, исходя из цели, задач практики и места ее прохождения. Устанавливаются сроки выполнения запланированных мероприятий с указанием конкретных дат. Рабочий график (план) проведения практики согласуется с руководителем практики от профильной организации (см. Приложение 2).

Отчет о прохождении практики должен содержать описание проделанной работы в соответствии с графиком и индивидуальным заданием, а также включать полностью выполненные задания: составление общей характеристики предприятия, как базы практики (по типовому плану), научно-практическое исследование предприятия туризма (гостеприимства) по типовой программе, разработка индивидуальной темы в соответствии с выбранной темой ВКР (см. пункт Иные сведения и материалы).

Структура Отчета о практике:

Титульный лист

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

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

Разработка индивидуальной темы исследования в соответствии с темой ВКР

Заключение – выводы и предложения

Дневник

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

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

По результатам оценки указанных элементов выставляется общий зачет.

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

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

На преддипломной практике студентами используются:

- Технологии научно-исследовательской деятельности
- ГИС-технологии
- информационные технологии сбора и обработки информации (работа с сайтами по видам гостиничной деятельности)
- мультимедийные технологии (создание презентаций)
- технологии анализа информации по гостиничной индустрии (с научными монографиями, научной и учебной литературой, со статистическими данными)
- технологии оценки деятельности гостиничного предприятий по типовому плану
- технологии продвижения гостиничного продукта
- технологии бронирования и размещения в гостиничном предприятии

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.	Маркетинг туризма [Текст] : учебное пособие / И. В. Гончарова [и др.]. - Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014.		8	10	

2.	Абабков, Юрий Николаевич. Маркетинг в туризме [Текст] : учебник / Ю. Н. Абабков, М. Ю. Абабкова, И. Г. Филиппова. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 214 с.		8	5	
3.	Баумгартен, Леонид Владимирович. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст] : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен; Московский государственный лингвистический университет. - Москва : Юрайт, 2015. - 338 с.		8	5	
4.	Джанджугазова Е.А. Туристско- рекреационное проектирование. – М.: Академия, 2014. – 272 с.		8	15	
5.	Менеджмент туризма : учебник / А. Д. Чудновский, Н. В. Королев, Е.А. Гаврилова, М. А. Жукова, Н. А. Зайцева. — М. : Федеральное агентство по туризму, 2014.		8	10	
6.	Чудновский А.Д., Жукова М.А. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и основные направления реализации турпродукта. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 304 с.		8	10	
7.	Гаврилова, С.В. Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебно-методический комплекс / С.В. Гаврилова, А.Г. Томская, А.В. Дмитриев. - Москва : Евразийский открытый институт, 2011. - 357 с. - ISBN 978-5-374-00274- 4 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828 (03.12.2017).	1-6	8	ЭБС	0

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	Гулиев, Н.А. Стандартизация и сертификация социально-культурных и туристских услуг : учебное пособие / Н.А. Гулиев, Б.К. Смагулов. - 3-е изд., стереотип. - Москва : Флинта, 2017. - 240 с. - ISBN 978-5-9765-0111-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93436 (03.12.2017).	1-6	8	ЭБС	0
2	Организация туризма [Текст] : учебное пособие / под ред. Н. И. Кабушкина, А. П. Дуровича. - Мн. : Новое знание, 2003. - 630 с.	1-4	8	15	
3	Квартальнов, В.А. Теория и практика туризма [Текст] : учебник / В.А.Квартальнов. - М. : Финансы и статистика, 2003. - 672с.	1-4	8	25	
4	Ветитнев А.М., Войнова Я.А. Организация санаторно-курортной деятельности. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 272 с.	1-4	8	10	
5	Ильина Е.Н. Туроперейтинг: стратегия и финансы. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 192с.	1-4	8	15	
6	Кружалин В.И., Мироненко Н.С., Зигерн-Корн Н.В. и др. География туризма. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 336 с.	1-4	8	10	

7	Филиппова, Инга Георгиевна. География туризма [Текст] : учебник / И. Г. Филиппова, В. Л. Погодина, Е. А. Лукьянов; под ред. Е. И. Богданова. - СПб. : Бизнес-пресса, 2007. - 264 с.	1-4	8	21	
8	Правовое обеспечение туризма/Под ред. Е.Л. Писаревского. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 336 с.	1-4	8	10	
9	Психология делового общения в туризме и гостеприимстве/Под ред. Е.С. Сахарчук. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с.	1-4	8	10	
10	Погодина, Виктория Леонидовна. География туризма [Текст] : учебник / В. Л. Погодина, И. Г. Филиппова; под ред. Е. И. Богданова. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 256 с.	1-4	8	7	
11	Лесник, А. Л. Методика проведения маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе [Текст] : учебно-методическое пособие / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова. - Москва : АС ПЛЮС, 2002.		8	1	
12	Шеин, Ю.П. Инновационные подходы к проектированию и развитию туристско-рекреационных зон : учебное пособие / Ю.П. Шеин, Л.Д. Матвеева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимская государственная академия экономики и сервиса», Институт туризма и коммуникаций, Кафедра «Туризм и гостеприимство». - Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2011. - 178 с. : ил., табл. - Библиогр. в	1-6	8	ЭБС	0

	кн. - ISBN 978-5-88469-514-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272483 (26.11.2017).				
13	Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе [Текст] : учебно-практическое пособие / С. С. Скобкин. - Москва : Экономика, 2003. - 224 с.		8	5	
14	Квалификационные требования, характеристики должностей, нормативы труда работников гостиничного хозяйства и общественного питания [Текст] : практическое пособие / сост. С. С. Скобкин. - М. : Экономика, 2004. - 192 с.		8	3	

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-оценке академических журналов 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 турадминистраций в России. (дата обращения 18.11.2017)
2. Российский туризм. 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. 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-ЭКСПЛУАТАЦИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ(дата обращения 18.11.2017)
5. Сайт vseprostranu.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: гостиничные и рекреационные комплексы.

Местом проведения практики (базой практики) являются гостиничные предприятия в г. Рязани и Рязанской области. 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. Преддипломную практику обучающийся должен пройти на предприятии (организации) гостиничной индустрии, выполнить индивидуальное задание, подготовить и защитить отчет по практике. Время прохождения практики – апрель - май. В качестве постоянной базы производственной практики используются мощности гостиничных предприятий: Конгресс-отель Форум, Пик-отель, А-лива. Для полноценного прохождения преддипломной практики в туристских фирмах необходимо наличие компьютерной техники, оргтехники, возможности выхода в сеть Интернет, телефона, факса, электронной почты.

11. Иные сведения и материалы

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

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

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

Приложения

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	ОПК 2	Составление и защита отчета по производственной практике Составление дневника практики Отзыв руководителя практики Отзыв руководства предприятия Зачет
2	Подготовительный	ОПК 2, ПК 4, ПК 14	
3	Производственный	ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 7	
4	Аналитический	ПК 3, ПК 4, ПК 5, ПК 7	
5	Отчетный	ПК 4, ПК 5, ПК 7, ПК 14	
6	Итоговый	ОПК 2, ПК 14	

Требования к результатам обучения по практике

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОПК 2	Способность организовывать работу исполнителей	Знать	ОПК 2 31
		основы маркетинга в гостиничной индустрии, структуру гостиничной индустрии, особенности и состав гостиничного продукта и его составных элементов	
		Уметь	ОПК 2 У2
		Владеть	

		навыками создания гостиничных продуктов и услуг с использованием современных технологий и методов проектирования	ОПК 2 В1
ПК 3	владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	Знать	
		систему основных экономических показателей деятельности гостиничного предприятия; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения	ПК 331
		Уметь	
		анализировать структуру и состав затрат гостиничных предприятий и других средств размещения, рассчитывать стоимость гостиничной услуги	ПК 3 У1
		Владеть	
		приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий	ПК 3 В1
ПК-4	Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Знать	
		организационные основы профессиональной деятельности в гостиничной индустрии, особенности гостиничного продукта особенности организации гостиничной деятельности в России; требования к информационной безопасности гостиничного предприятия	ПК 4 З1
		Уметь	
		использовать различные источники информации по гостиничного предприятия;	ПК 4 У1

		применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; коммуникационными навыками в устной и письменной формах	
		Владеть	
		коммуникационными навыками в устной и письменной формах; навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия	ПК 4 В1
ПК 5	Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знать	ПК 5 31
		структуру и процесс обслуживания потребителей и (или) клиентов гостиничного предприятия с учетом социальных, экономических, природных и др. факторов; современные основы маркетинга гостиничного предприятия; рынок гостиничных услуг и его компоненты; особенности конкуренции; современные модели формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей	
		Уметь	
		использовать офисные технологии и специальное программное обеспечение гостиничной деятельности, интернет-технологии, применяемые в продвижении гостиничного продукта; оценивать современные рынки сбыта,	ПК 5 У1

		<p>потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка; выбирать и применять эффективные методы и технологии продаж гостиничных продуктов, соответствующих клиентоориентированным моделям поведения</p>	
		<p>Владеть</p> <p>навыки оценки эффективности результатов деятельности навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе обслуживания клиентов гостиничного предприятия; навыками анализа и обобщения полученной информации; навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего клиентоориентированным моделям поведения</p>	<p>ПК 5 В1</p>
<p>ПК 7</p>	<p>Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p>	<p>Знать</p> <p>производственно-технологическую деятельность, организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий элементы; профессиональные стандарты обслуживания; факторы, определяющие качество; характеристики, показатели и методы их определения, методы контроля качества услуг; измерения удовлетворенности</p>	<p>ПК 7 31</p>

		потребителей, ответственность исполнителей за качество услуг	
		Уметь	
		применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности; применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения; применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей; применять методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг	ПК 7 У2
		Владеть	
		навыками анализа и обобщения полученной информации связанной с решением конкретных задач профессиональной деятельности гостиничного предприятия; навыками организации современных функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне; методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения	ПК 7 В1
ПК 14	готовностью к организации и выполнению проектов в	Знать	
		нормативно- технологическую документацию,	ПК 14 31

	гостиничной деятельности	регламентирующую гостиничную деятельность; планирование производства гостиничного продукта	
		Уметь	
		осуществлять работу с информацией, необходимой для организации гостиничного предприятия; разрабатывать проекты в области гостиничной индустрии	ПК 14 У1
		Владеть	
		навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей с помощью современных технологий	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 преддипломной практике. Контроль этапа осуществляет факультетский руководитель практики	ОПК 2 31 У1 В1
2	Подготовительный На данном этапе проводится подготовка необходимой документации, выбор базы прохождения преддипломной практики, проведение инструктажа по технике безопасности. Проведение установочной конференции, установление целей и задач преддипломной практики.	ОПК 2 31 У1 В1 ПК 4 31 У1 В1 ПК 14 31 У1 В1
3	Производственный Студенты направляются в места прохождения преддипломной практики. Знакомятся с предприятием,	ПК 3 31 У1 В1 ПК 4 31 У1 В1

	учредительными и нормативными документами, организационно-правовой формой, организационной структурой управления, должностными обязанностями основных категорий работников. Собирают материал, необходимый для выполнения выпускной квалифицированной работы	ПК 5 31 У1 В1 ПК 7 31 У1 В1
4	Аналитический Студенты проводят анализ хозяйственной деятельности предприятия. Поводят анализ маркетинговой среды туристского предприятия. Изучают систему работы с клиентами. Анализируют и систематизируют материал, собранный для выпускной квалификационной работы	ПК 3 31 У1 В1 ПК 4 31 У1 В1 ПК 5 31 У1 В1 ПК 7 31 У1 В1
5	Отчетный На данном этапе студент сдает, а групповой руководитель проверяет Отчет по преддипломной практике. Студент, не сдавший Отчет в установленные сроки или не внесший необходимые исправления и дополнения по рекомендации группового руководителя, считается не аттестованным по преддипломной 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	ПК 4 31 У1 В1 ПК 5 31 У1 В1 ПК 7 31 У1 В1 ПК 14 31 У1 В1
6	Итоговый На данном этапе проводится итоговая конференция по преддипломной 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 преддипломной практикой университета, высказывая мнения и оценки. Преддипломная практика завершается выставлением зачета в ведомость и зачетные книжки студентов.	ОПК 2 31 У1 В1 ПК 14 31 У1 В1

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 туризма и гостеприимства, толерантного отношения и восприятия социальных и

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

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

Приложение 2

Образец индивидуального задания на преддипломную практику

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

Факультет _____

Кафедра _____

Код, наименование направления и профиля
подготовки _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

На _____ преддипломную _____ практику _____ студента

_____ (курс) _____ (группа) _____ (очной, заочной формы обучения) _____ (фамилия, имя, отчество)

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. (подпись студента) Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)</i>
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>		<i>Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)</i>
3	Заключительный	<i>Подведение итогов и составление отчета: систематизация, анализ, обработка собранного в ходе практики материала, предоставление отчета и ВКР, публичная защита отчета по практике на итоговой конференции.</i>		<i>Выполнено (подпись руководителя практики от РГУ, подпись руководителя практики от профильной организации)</i>

				организации)
--	--	--	--	--------------

Руководитель практики

от РГУ имени С.А. Есенина _____

Подпись

расшифровка подписи

Руководитель практики

от профильной организации _____

Подпись

расшифровка подписи

« ___ » _____ 20 ___ г.

Приложение 4

Образец титульного листа отчета по практике

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

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Студент(ка) _____

Ф.И.О.

Курс _____

Группа _____

Направление _____

Направленность (профиль) _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики

с « ___ » _____ 20 ___ г. по « ___ » _____ 20 ___ г.

Руководитель практики

(Ф.И.О. подпись)

**Руководитель практики
от профильной организации**

(Ф.И.О. подпись)

Рязань, 2018