

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Ознакомительная практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Тимофеева Анастасия Михайловна, доцент

ФИО, должность

Программа принятa на заседании кафедры Гостиничного дела

« 17 » февраля 2022 года, протокол № 6

1 Общая характеристика практики

Программа учебной (ознакомительной) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – ознакомительная практика.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медицинско-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – непрерывно; дискретно.

Целью ознакомительной практики является знакомство с деятельностью гостиниц и служб в них, формирование знаний и умений по организации работы горничных, а также приобретение практических навыков по уборке номеров и общественных помещений.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1 Осуществляет поиск, анализ информации для решения поставленной задачи	Результат обучения 1: демонстрирует знания при поиске, анализе информации для решения поставленных задач Результат обучения 2: демонстрирует умение поиска, анализа информации для решения поставленных задач Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками поиска, анализа информации для решения поставленной задачи
УК-1.2 Осуществляет критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи	Результат обучения 1: демонстрирует знания основ критического анализа и синтеза информации для решения поставленной задачи Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять критический анализ и синтез информации для решения поставленной задачи Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками проведения критического анализа и синтеза информации для решения поставленной задачи

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	Результат обучения 1: демонстрирует знания основ системного подхода для решения поставленных задач
	Результат обучения 2: демонстрирует умение применять системный подход для решения поставленных задач
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Результат обучения 1: демонстрирует знания определения ожидаемых результатов решения выделенных задач
	Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.
УК-2.2 Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач.	Результат обучения 1: демонстрирует знания при выборе действующих правовых норм в рамках поставленных задач.
	Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач.
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками при выборе действующих правовых норм в рамках поставленных задач
УК-2.3 Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.	Результат обучения 1: демонстрирует знания способов решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
	Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.4 Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели	Результат обучения 1: демонстрирует знания правил разработки плана мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1 Понимает и определяет эффективность использования стратегии сотрудничества.	Результат обучения 1: демонстрирует знания использования стратегии сотрудничества. Результат обучения 2: демонстрирует умение определять эффективность использования стратегии сотрудничества. Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками определения эффективности использования стратегии сотрудничества.
УК-3.2 Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей.	Результат обучения 1: демонстрирует знания особенностей поведения и общения разных людей Результат обучения 2: демонстрирует умение учитывать в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей Результат обучения 3: демонстрирует способность использовать знания особенностей поведения и общения разных людей.
УК-3.3 Сотрудничает с другими членами для достижения поставленной цели.	Результат обучения 1: демонстрирует знания способов сотрудничества с другими членами для достижения поставленной цели Результат обучения 2: демонстрирует умение сотрудничать с другими членами для достижения поставленной цели Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков сотрудничества с другими членами для достижения поставленной цели
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1 Выбирает на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, верbalные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	Результат обучения 1: демонстрирует знания основ стиля делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами. Результат обучения 2: демонстрирует умение выбирать на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. Результат обучения 3: демонстрирует владение навыков выбора на государственном и иностранном(ых) языке(ах) коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.
УК-4.2 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденций на государственном и иностранном(ых) языке(ах).	Результат обучения 1: демонстрирует знания ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах).

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение вести деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языке(ах).
УК-4.3 Демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	Результат обучения 1: демонстрирует знание речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
	Результат обучения 2: демонстрирует умение применять речевой этикет и профессиональную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
	Результат обучения 3: демонстрирует владение основами речевого этикета и профессиональной коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.1 Осведомлен о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности.	Результат обучения 1: демонстрирует знания о культурных традициях народов России и мира в историческом развитии и использует информацию о специфике разных культур для взаимодействия с их представителями в профессиональной и повседневной деятельности.
УК-5.2 Воспринимает в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	Результат обучения 1: демонстрирует знания о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
	Результат обучения 2: демонстрирует умение воспринимать в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
	Результат обучения 3: демонстрирует владение восприятия в контексте философии необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
УК-6.1 Эффективно планирует собственное время.	Результат обучения 1: демонстрирует знания планирования собственного времени

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение планировать собственное время.
	Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками планирования собственного времени
УК-6.2 Определяет цели собственной деятельности, планирует карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств.	Результат обучения 1: демонстрирует знания планирования карьеры с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели собственной деятельности, планировать карьеру с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств. Результат обучения 3: демонстрирует владение навыками определения цели собственной деятельности, планирования карьеры с учетом собственных ресурсов, внешних условий и средств.
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1 Применяет теоретические знания и практические умения для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует теоретические знания для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности Результат обучения 2: демонстрирует практические умения применять теоретические знания для поддержания должного уровня физической подготовленности в профессиональной деятельности Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения теоретических знаний и практических умений практические умения
УК-7.2 Использует разнообразные средства и методы физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни	Результат обучения 1: демонстрирует знания использования средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни Результат обучения 2: демонстрирует умение использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта на основе выбора спортивных и здоровьесберегающих технологий для развития физических качеств, двигательных навыков в поддержания здорового образа жизни
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-8.1 Выявляет вероятные риски, определяет и оценивает опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.	Результат обучения 1: демонстрирует знания о опасных и вредных факторах, влияющих на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять вероятные риски, определять и оценивать опасные и вредные факторы влияющие на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения. Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления вероятных рисков, определения и оценивания опасных и вредных факторов, влияющих на жизнедеятельность при возникновении чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального происхождения.
УК-8.2 Понимает общие принципы обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.	Результат обучения 1: демонстрирует знания общих принципов обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Результат обучения 2: демонстрирует понимание общих принципов обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. Результат обучения 3: демонстрирует овладение общими принципами обеспечения безопасной жизнедеятельности, в том числе при возникновении угрозы чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.
УК-8.3 Выявляет факторы вредного влияния производственных процессов и осуществляет действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития	Результат обучения 1: демонстрирует знания о факторах вредного влияния производственных процессов Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять факторы вредного влияния производственных процессов и осуществлять действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления факторов вредного влияния производственных процессов и осуществления действия по минимизации и предотвращению техногенного воздействия на природную среду с целью обеспечения устойчивого развития
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций и программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение определять потребность в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения потребности в технологических новациях и программном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-1.3 Использует современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 1: демонстрирует знание современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Результат обучения 1: демонстрирует знание безопасного обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>
ПК-4 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p>
ПК-4.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>
ПК-4.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Знания, полученные при изучении следующих дисциплин, используются при прохождении ознакомительной практики: «Введение в профессиональную деятельность», «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения ознакомительной практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанных бизнеса», «Санитария и гигиена в гостинично-ресторанных комплексах», Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания», «Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов», «Организация труда персонала в гостинично-ресторанных комплексах», а также для производственной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. Часов

Разделы практики, трудоемкость и формы контроля для студентов очной формы обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1 семестр				
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей	-	8	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
2	Знакомство с услугами, предоставляемыми гостиницей	-	8	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
3	Знакомство со службами гостиницы	-	16	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
4	Знакомство с административно-хозяйственной службой гостиницы, должностными обязанностями сотрудников службы, организацией их работы	-	16	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
5	Знакомство с организацией работы горничной, ассортиментом и характеристикой моющих и чистящих средств, уборочной техникой и инвентарем, комплектацией тележки горничной	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
6	Текущая уборка номеров: последовательность, технология. Заправка постелей. Информационная папка гостя	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
7	Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах Зачет по практике за 1 семестр	-	12	Заполнение дневника прохождения практики, отчет
	Итого за 1 семестр	-	108	
2 семестр				
8	Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах	-	12	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
9	Уборка номеров после выезда гостей: последовательность и технология. Оставленные и забытые гостями вещи	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
10	Генеральная уборка: периодичность, последовательность, технология	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
11	Уборка общественных помещений гостиницы: последовательность и технология	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
12	Хранение и содержание инвентаря, техники, тележки горничной. Приемы раскладки чистого белья для хранения	-	8	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
13	Подготовка отчета по практике Зачет по практике за 1 семестр	-	16	Отчет по практике
	Итого за 2 семестр	-	108	
	Всего	-	216	

Разделы практики, трудоемкость и формы контроля для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей	-	8	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
2	Знакомство с услугами, предоставляемыми гостиницей	-	8	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
3	Знакомство со службами гостиницы	-	16	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
4	Знакомство с административно-хозяйственной службой гостиницы, должностными обязанностями сотрудников службы, организацией их работы	-	16	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
5	Знакомство с организацией работы горничной, ассортиментом и характеристикой моющих и чистящих средств, уборочной техникой и инвентарем, комплектацией тележки горничной	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
6	Текущая уборка номеров: последовательность, технология. Заправка постелей. Информационная папка гостя	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
7	Уборка ванных комнат: последовательность, технология. Продукция индивидуального пользования в гостиницах	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
8	Уборка номеров после выезда гостей: последовательность и технология. Оставленные и забытые гостями вещи	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
9	Генеральная уборка: периодичность, последовательность, технология	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
10	Уборка общественных помещений гостиницы: последовательность и технология	-	24	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
11	Хранение и содержание инвентаря, техники, тележки горничной. Приемы раскладки чистого белья для хранения	-	8	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
12	Подготовка отчета по практике Зачет по практике	-	16	Отчет по практике
Итого		-	216	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостинице студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : учебно-методическая литература / Московский педагогический государственный университет. - Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. Режим доступа: <https://libproxy.bik.sfu-kras.ru:2083/catalog/document?id=339608>

2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Санкт-Петербургский государственный университет. - Москва : ФОРУМ, 2022. - 432 с.

3. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова ; Пензенский государственный университет. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 320 с.

4. Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / О.М Сергачева, А.М Тимофеева. - Красноярск : СФУ, 2021. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=31497>

5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. Гос. гуманитар. Ун-т.-Москва : Юрайт, 2016. – 336 с.

6. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие для вузов по специальности 100103 «Социально-культурный сервис и туризм» / И. С. Барчуков [и др.]. – 3-е изд., перераб. – Москва : КноРус, 2014. – 167 с.

7. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Гостиничное дело» и «Туризм» / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. – 284 с.

8. Организация ресторанных бизнеса : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 «Гостиничное дело», 100400.62 «Туризм», специальности 100103.65 «Социально-культурный сервис и туризм» / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с.

9. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учебное пособие / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

10. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : Учебник / Тимохина Т.Л. - М. : Юрайт, 2016. – 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

11. Чудновский, А. Д. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А.Д. Чудновский ; Государственный университет управления. - Москва : Издательский Дом "ФОРУМ", 2019. - 400 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Ознакомительная практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах, которые предоставляются на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по ознакомительной практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Титульный лист отчета по практике
Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

ОТЧЕТ ОБ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ

место прохождения практики

Руководитель от университета

подпись, дата

ициалы, фамилия

Руководитель от предприятия

подпись, дата

ициалы, фамилия

Студент

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

ициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01(У) Исследовательская практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Сафонова Татьяна Николаевна, доцент

ФИО, должность

Программа принятa на заседании кафедры Гостиничного дела

« 17 » февраля 2022 года, протокол № 6

1 Общая характеристика практики

Программа учебной (исследовательской) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – учебная практика.

1.2 Тип практики – исследовательская практика.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медицинско-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-7: Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	
ПК-7.1: Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать, обобщать результаты исследования, делать выводы</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования прикладных методов для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-7.2: Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-7.3: Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание способов нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов практика проходит по окончании четвертого семестра. Базами практики служат структурные подразделения университета.

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

Знания, полученные при изучении следующих дисциплин, используются при прохождении исследовательской практики: «Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства», «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения исследовательской практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «Иновации в гостинично-ресторанной деятельности», а также могут использоваться при написании и защите выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Подготовительный этап. Основные направления научных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания. Основные методы научных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания. Выбор темы научного исследования. Разработка плана научного исследования	-	16	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
2	Научно-исследовательский этап. Подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР	-	30	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
	Обоснование актуальности темы НИР. Формулировка цели и задач НИР. Определение объекта и предмета НИР	-	18	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
	Теоретические и экспериментальные исследования	-	62	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
	Анализ результатов работы. Выявление закономерностей полученных в работе. Разработка рекомендаций и формулирование выводов.	-	60	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
3	Оценочно-результативный этап. Оформление целей, задач, хода исследований, полученных выводов и рекомендаций в соответствии с действующими нормами	-	16	Отчет по практике
	Подготовка материалов по теме исследования для выступления на защите отчета (семинары, круглые столы, дискуссии и др.)	-	14	Оценка устного выступления
	Итого	-	216	

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1. Алексеев, Ю. В. Научно-исследовательские работы (курсовые, дипломные, диссертации). Общая методология, методика подготовки и оформления [Текст] : учебное пособие / Ю. В. Алексеев, В. П. Казачинский, Н. С. Никитина.- Москва : АСВ, 2015. - 120 с.

Режим доступа:

<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930934007.html>.

2. Левахин, В. И. Методика научных исследований [Текст] : учебное пособие / В. И. Левахин. - Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 88 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615292>.

3. Маркетинг гостиничного предприятия. Практикум [Текст] / Л. В. Баумгартен. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2016. - 216 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502143>

4. Герасименок В.В. Маркетинг [Текст]: учебник / Под ред. В.В. Герасименко. – 3-е изд. – М.:Проспект, 2016. – 512 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=672940>

5. Сафонова, Т.Н. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое обеспечение для 43.03.03.01.01 - Ресторанная деятельность / Т. Н. Сафонова. - Красноярск : СФУ, 2018. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=16400>.

6. Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03 Гостиничное дело] / Т.Н Сафонова. - Красноярск : СФУ, 2019. - Б. ц. - Текст : электронный.

7. Прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность] / Т.Н Сафонова. - Красноярск : СФУ, 2021. - Б. ц. - Текст : электронный. С полным применением ЭО и ДОТ.

8. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах [Текст] : учебное пособие [для вузов по всем направлениям подготовки (квалификация (степень) "бакалавр")] / П. А. Волкова, А. Б. Шипунов.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 96 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=556479>.

9. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Гостиничное дело» и «Туризм» / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. – 284 с.
10. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст] : учебное пособие / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. - Москва : "Дашков и К", 2016. - 204 с.
11. Михеева, Н. А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование [Текст] : учеб. для вузов по спец. 100103.64 "Социально-культурный сервис и туризм" / Н. А. Михеева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. - 182 с. - (Учебник для вузов). - Библиогр.: с. 162-165.
12. Наумов В.Н. Маркетинг [Текст]: учебник / В.Н. Наумов. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=505620#>
13. Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. По направлению подготовки 101100 «Гостиничное дело» / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 349 с.
14. Сафонова, Т. Н. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / Т. Н. Сафонова, А. М. Тимофеева, Т. Л. Камоза ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 166 с.
15. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований [Текст] : учебник / А. А. Пижурин, А. А. Пижурин, В. Е. Пятков. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 264 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502713>.
14. Рогожин, М. Ю. Подготовка и защита письменных работ [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / М. Ю. Рогожин.- Москва : Директ-Медиа, 2014. - 238 с. Режим доступа: http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib_dc/direct_01.06.2020/i-054573020.pdf
17. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник / Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. – 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>
18. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. Гос. гуманитар. Ун-т.-Москва : Юрайт, 2016. – 336 с.

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей

действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по исследовательской практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договоры:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Проектно-технологическая практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балабина Татьяна Анатольевна, доцент

ФИО, должность

Программа принятa на заседании кафедры Гостиничного дела

« 17 » февраля 2022 года, протокол № 6

1 Общая характеристика практики

Программа производственной (проектно-технологической) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

- 1.1 Виды практики – производственная
- 1.2 Тип практики – проектно-технологическая
- 1.3 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медицинско-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

- 1.4 Форма проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	
ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>
ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-8: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-8.1: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p>
ПК-8.2: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение в команде разрабатывать ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>
ПК-8.3: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-8.4: Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия</p>

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПК-9: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-9.1: Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-9.2: Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Результат обучения 1: демонстрирует знание программ продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет
ПК-9.3: Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проведения оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

При прохождении проектно-технологической практики используются знания, полученные при изучении следующих дисциплин: «Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «Технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Организация труда персонала в ресторанно-гостиничных комплексах», «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «География и культура напитков мира», «Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения проектно-технологической практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение качества обслуживания потребителей», а также для организационно-управленческой практики.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиничным предприятием	-	8	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
2	Выполнение производственных заданий и приобретение практических навыков работы на рабочих местах	-	192	Заполнение дневника прохождения практики
3	Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам:	-		Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
	<ul style="list-style-type: none"> - характеристика предприятия - производственно-технологическая структура гостиничного хозяйства. - характеристика службы питания гостиничного предприятия - организация делопроизводства на гостиничном предприятии - показатели, характеризующие гостиничную деятельность - объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничного предприятия - инженерное оборудование гостиничного предприятия - пожарная безопасность, охрана труда, техника безопасности 			
4	Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике Зачет по практике	-	16	Отчет по практике
Итого		-	216	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

- 1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>
- 2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.
3. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>
5. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.
6. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.
7. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.
8. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>
9. Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.
10. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>
11. Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

12. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

13. Организация ресторанных бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Проектно-технологическая практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место

оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной (проектно-технологической) практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Титульный лист отчета по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

ОТЧЕТ ПО ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

место прохождения практики

Руководитель от университета

ициалы, фамилия

Руководитель от предприятия

ициалы, фамилия

Студент

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

ициалы, фамилия

ициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) Организационно-управленческая практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балябина Татьяна Анатольевна, доцент

ФИО, должность

Программа принятa на заседании кафедры Гостиничного дела

« 17 » февраля 2022 года, протокол № 6

1 Общая характеристика практики

Программа производственной (организационно-управленческой) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.1 Виды практики – производственная

1.2 Тип практики – организационно-управленческая

1.3 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медицинско-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.4 Форма проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования цели и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Результат обучения 1: демонстрирует знание потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-2.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2.2: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-2.3: Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание проблем в системе контроля
	Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	
ПК-3.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-3.2: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-3.4: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 2: демонстрирует умение вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

При прохождении организационно-управленческой практики используются знания, полученные при изучении следующих дисциплин: «Иновации в гостинично-ресторанной деятельности», «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах», «Управление персоналом в сфере гостеприимства», «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах», «Организация обслуживания торжеств».

В свою очередь знания, полученные в ходе прохождения проектно-технологической практики, используют при изучении последующих дисциплин: «Финансово-экономический анализ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Ценообразование и тарифная политика в сфере гостеприимства и общественного питания», а также для преддипломной практики.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиницей	-	8	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
2	Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам: - характеристика предприятия - организационная структура предприятия - особенности управления производством услуг - управление персоналом	-	184	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике
3	Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике Зачет по практике	-	24	Отчет по практике
Итого			216	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

4 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

5 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

7 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>

9 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10 Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 239 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>

11 Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

12 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие /

Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

13 Организация ресторанных бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Организационно-управленческая практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил

техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по производственной (проектно-технологической) практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, демонстрационным оборудованием и техническими средствами обучения (экран, проектор, доска учебная, ноутбук, АРМ студента).

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Титульный лист отчета по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

ОТЧЕТ ПО ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

место прохождения практики

Руководитель от университета	_____	подпись, дата	_____	инициалы, фамилия		
Руководитель от предприятия	_____	подпись, дата	_____	инициалы, фамилия		
Студент	_____	номер группы, зачетной книжки	_____	подпись, дата	_____	инициалы, фамилия

Красноярск 20__

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04 (П) Преддипломная практика

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная
деятельность

Красноярск, 2022

Разработчик Балабина Татьяна Анатольевна, доцент

ФИО, должность

Программа принятa на заседании кафедры Гостиничного дела

« 17 » февраля 2022 года, протокол № 6

1 Общая характеристика практики

Программа производственной (преддипломной) практики для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования 3 ++ (ФГОС ВО) и Положением о практической подготовке обучающихся.

1.5 Виды практики – производственная

1.6 Тип практики – преддипломная

1.7 Способы проведения – выездная

При определении мест прохождения практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами учитываются рекомендации, содержащиеся в заключении психолого-медико-педагогической комиссии, или рекомендации медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

1.8 Форма проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	
УК-9.1: Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Результат обучения 1: демонстрирует знание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике Результат обучения 2: демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-9.2: Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей	Результат обучения 1: демонстрирует знание методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей Результат обучения 2: демонстрирует умение применять методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения методов личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
УК-9.3: Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	Результат обучения 1: демонстрирует знание финансовых инструментов для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
	Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования финансовых инструментов для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски
УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
УК-10.1: Понимает негативные последствия коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основные принципы противодействия коррупции в Российской Федерации	Результат обучения 1: демонстрирует знание негативных последствий коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основных принципов противодействия коррупции в Российской Федерации
	Результат обучения 2: демонстрирует понимание негативных последствий коррупции как угрозы национальной безопасности государства, а также основных принципов противодействия коррупции в Российской Федерации
УК-10.2: Демонстрирует нетерпимое отношение к коррупции, реализует меры антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание нетерпимого отношения к коррупции, мер антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение реализации мер антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками демонстрации нетерпимого отношения к коррупции, реализации мер антикоррупционной профилактики в повседневной жизни и профессиональной деятельности
УК-10.3 - Понимает негативные последствия экстремизма и терроризма, демонстрирует нетерпимое отношение к экстремизму и терроризму, способен противодействовать им в профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание негативных последствий экстремизма и терроризма, нетерпимого отношения к экстремизму и терроризму
	Результат обучения 2: демонстрирует умение противодействовать негативным последствиям экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками противодействия негативным последствиям экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание технологических новаций и информационного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-1.2: Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знания технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления поиска и применения технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-1.3: Использует современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать современное специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современного специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-2.1: Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2.2: Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение применять основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения основных методов и приемов планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ОПК-3.1: Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов и показателей качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Результат обучения 2: демонстрирует умение оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки качественного оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ОПК-3.2: Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Результат обучения 1: демонстрирует знание отечественных и международных стандартов качества Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы) Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечение, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-4.1: Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов	Результат обучения 1: демонстрирует знание приемов и методов мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществления мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов
ОПК-4.2: Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий	Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий и приемов продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками продаж услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий
ОПК-4.3: Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	Результат обучения 1: демонстрирует знание методы и приемы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ОПК-5.1: Способен выполнять экономические расчеты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание экономических расчетов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение выполнять экономические расчеты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками экономических расчетов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5.2: Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение	Результат обучения 1: демонстрирует знание экономических показателей Результат обучения 2: демонстрирует умение выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками сопоставления экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение
ОПК-5.3: Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения	Результат обучения 1: демонстрирует знание показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и способов их достижения Результат обучения 2: демонстрирует умение рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения показателей экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определения способов их достижения
ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.1: Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Результат обучения 1: демонстрирует знание нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками поиска и обоснованного применения необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области
ОПК-6.2: Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание законодательства Российской Федерации, а также норм международного права при осуществлении профессиональной деятельности

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение соблюдать законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности
ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
ОПК-7.1: Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание правил безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7.2: Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Результат обучения 1: демонстрирует знание норм и правил охраны труда и техники безопасности Результат обучения 2: демонстрирует умение соблюдать требования заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками обеспечения соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-8.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание принципов работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение применять принципы работы современных информационных технологий в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК 8.2: Обеспечивает использование современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные информационно-коммуникационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-1.1: Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение	Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение Результат обучения 2: демонстрирует умение формулировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования цели и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение
ПК-1.2: Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале	Результат обучения 1: демонстрирует знание потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале Результат обучения 2: демонстрирует умение организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
ПК-1.3: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-2.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-2.2: Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-2.3: Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание проблем в системе контроля</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение выявлять проблемы в системе контроля и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
ПК-3: Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	
ПК-3.1: Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-3.2: Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3.3: Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений Результат обучения 2: демонстрирует умение организаций оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-3.4: Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений Результат обучения 2: демонстрирует умение вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	Результат обучения 1: демонстрирует знание услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
	Результат обучения 2: демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
ПК-4.2: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Результат обучения 1: демонстрирует знание современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ПК-4.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	Результат обучения 1: демонстрирует знание технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-5: Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	
ПК-5.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>
	<p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>
ПК-5.2: Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса проектирования проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>
ПК-6: Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	
ПК-6.1: Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p> <p>Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p>
ПК-6.2: Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность избранной профессиональной сферы организации	<p>Результат обучения 1: демонстрирует знание процесса внедрения стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>Результат обучения 2: демонстрирует умение внедрять разработанные стандарты и регламенты в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
ПК-6.3: Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание регламентов и процесса подготовки и прохождения процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности
ПК-7: Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	
ПК-7.1: Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управлеченческих инноваций в избранной сфере деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования рынка, технологических и управлеченческих инноваций в избранной сфере деятельности
	Результат обучения 2: демонстрирует умение использовать прикладные методы для исследования рынка, технологических и управлеченческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания, анализировать, обобщать результаты исследования, делать выводы
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками использования прикладных методов для исследования рынка, технологических и управлеченческих инноваций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-7.2: Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание прикладных методов исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение организовывать изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками организации изучения удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-7.3: Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности	Результат обучения 1: демонстрирует знание способов нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-8: Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-8.1: Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства	Результат обучения 1: демонстрирует знание системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства
ПК-8.2: Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений Результат обучения 2: демонстрирует умение в команде разрабатывать ценовую и сбытовую политику организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
ПК-8.3: Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки мер по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-8.4: Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия	Результат обучения 1: демонстрирует знание систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия
	Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проводить выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия
ПК-9: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ПК-9.1: Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 2: демонстрирует умение анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-9.2: Разрабатывает программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Результат обучения 1: демонстрирует знание программ продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет
	Результат обучения 2: демонстрирует умение разрабатывать программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет

Код и содержание индикатора	Результаты обучения
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками разработки программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет
ПК-9.3: Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Результат обучения 1: демонстрирует знание программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Результат обучения 2: демонстрирует умение проводить оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	Результат обучения 3: демонстрирует овладение навыками проведения оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники: технологическая и организационно-управленческая деятельность.

Преддипломная практика является логическим продолжением проектно-технологической и организационно-управленческой практик. Программа преддипломной практики базируются на основании следующих дисциплин: «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания», «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «технология ресторанной продукции», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Организация труда персонала в ресторанно-гостиничных комплексах», «Технология продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях», «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности», Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции в гостинично-ресторанных комплексах».

В свою очередь преддипломная практика нацелена на сбор исходного материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

4 Объем практики, ее продолжительность и содержание

Объем практики: 6 з. е.

Продолжительность: 4 недели / 216 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы (в часах)		Формы контроля
		Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Оформление на практику, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, знакомство с гостиничным предприятием; знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка; знакомство с корпоративными стандартами предприятия	-	16	Роспись в журнале по ТБ, ПБ, отчет по практике
2	Выполнение заданий программы практики, самостоятельная деятельность практиканта по вопросам: - характеристика предприятия - организационная структура управления - информационное обеспечение анализа деятельности предприятия - экономические показатели работы гостиничного предприятия - характеристика объекта исследования ВКР в данной организации	-	160	Заполнение дневника прохождения практики, отчет по практике, индивидуальное задание
3	Обработка полученных результатов (выводы и предложения), подготовка отчета по практике, индивидуального задания Зачет по практике	-	40	Отчет по практике, индивидуальное задание
Итого			216	

Перед началом практики студенты должны пройти медицинский осмотр и оформить личную медицинскую книжку. В гостиничном предприятии студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте. Без санитарных книжек и инструктажей студенты к работе не допускаются.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств является приложением к рабочей программе практики, хранится на кафедре, обеспечивающей проведение практики.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

6 Учебно-методическое обеспечение

6.1 Печатные и электронные издания:

1 Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Текст] : [учебное пособие : для вузов по направлению подготовки 43.03.03 "Гостиничное дело"] / С. А. Быстров.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356>

2 Организация гостиничного дела [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обуч. по направлению подготовки 101100 "Гостиничное дело" / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина [и др].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 349 с.

3 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

4 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Текст] : Учебник Тимохина Т.Л.- М. : Издательство Юрайт, 2016. - 331 с. Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/book/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A>

5 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика [Текст] : учебник для прикладного бакалавриата по экономическим направлениям и специальностям / Т. Л. Тимохина ; Рос. гос. гуманитар. ун-т.- Москва : Юрайт, 2016. - 336 с.

6 Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие для бакалавров вузов по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "социально-культурный сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. - 192 с.

7 Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст] : учебное пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм" / И. С. Барчуков [и др]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2014. - 167 с.

8 Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. - 4-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 330 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429925>

9 Корнеев, Н. В. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Гостиничное

дело" и "Туризм" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева.- Москва : Академия, 2015. - 284 с.

10 Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; пер. с англ. А. В. Павлов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012.

- 239 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=390761>

11 Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис [Текст] : учебник / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2013. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579>

12 Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. Режим доступа:
<http://znanium.com/bookread2.php?book=400614>

13 Организация ресторанных бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].-Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

14 Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст] : учебное пособие для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования по специальности "Гостиничный сервис" / А. В. Сорокина. – 2014. – 340 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

6.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства: (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение)

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц. сертификат 45676576, от 08.07.2009, бессрочный

2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level – Лиц. сертификат 43164214, от 10.12.2007, бессрочный

3. Система автоматизации гостиниц «Эдельвейс». Лиц договор № 40-477 от 06.04.2018 г. по 01.11.2028 г.

6.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Электронно-библиотечная система «Руконт» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

7 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Преддипломная практика для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль подготовки 43.03.03.31 «Гостинично-ресторанная деятельность» проходит на рабочих местах в гостиницах и других средствах размещения, которые предоставляются предприятием на весь период прохождения практики. Рабочее место оснащено необходимым инвентарем и оборудованием с соблюдением правил техники безопасности, охраны труда и противопожарной защиты.

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по ознакомительной практике для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Перечень предприятий-партнеров, предоставляющих места для прохождения практик, с которыми Университетом заключены договора:

1. ООО УК «Октябрьская Плаза», договор № 5/263 от 27.04.2021 г.
2. ООО «ЭкспоСервисСибирь» Гостинично-ресторанный комплекс «Сибирь», договор договору № 5/367 от «31» мая 2021 г.
3. ООО «Гостиница Полет», договор № 5/193 от «13» апреля 2021 г.
4. ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», гостиница «СФУ».

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Титульный лист отчета по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра гостиничного дела

ОТЧЕТ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

место прохождения практики

Руководитель от университета

инициалы, фамилия

Руководитель от предприятия

инициалы, фамилия

Студент

номер группы, зачетной книжки

подпись, дата

инициалы, фамилия

инициалы, фамилия

Красноярск 20__