

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Васilenko B.H.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(дисциплины, модуля)

**Производственная практика,
преддипломная практика**

(дисциплины, модуля)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная деятельность
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цели практики:

Целью преддипломной практики является выполнение выпускной квалификационной работы

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Задачи практики:

Выпускник должен быть готов к решению следующих профессиональных задач:

- организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;
- определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;
- использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;
- соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения

Объектами профессиональной деятельности обучающихся являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

3. Место практики в структуре образовательной программы

3.1. Преддипломная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практики» образовательной программы.

3.2 Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Туристское ресурсоведение», «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Организация и планирование деятельности

предприятий сервиса»,
«Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания»,
«Сервисная деятельность»; учебной и производственной № 1 и № 2 практиками.

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного выполнения выпускной квалификационной работы и прохождения государственной итоговой аттестации.

4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) общепрофессиональных (ОПК):

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

б) профессиональных (ПК):

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя, делать соответствующие выводы(ПК-4);

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения(ПК-5)

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

1) нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

2) организацию деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя (ПК-4);

3) технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности, основные положения по организации работ по проведению классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Уметь:

1) применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

2) анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);

3) контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

Владеть:

1) навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (ОПК-3);

2) навыками анализа деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей (ПК-4);

3) навыками организации технологических процессов, выполнения должностных инструкций, организации работ по проведению классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5).

5. Способы и форма(ы) проведения практики

Практика является выездной или стационарной и проводится на предприятиях и организациях отрасли, на базе кафедры туризма и гостиничного дела и структурных подразделениях ВГУИТ.

6. Структура и содержание практики

6.1 Содержание разделов практики

Введение

1. Маркетинговое обоснование деятельности предприятий индустрии гостеприимства

1.1 Общая характеристика предприятия индустрии гостеприимства

1.1.1 Форма собственности предприятия, краткая историческая справка

1.1.2 Обоснование типа предприятия, характеристика услуг

1.2 Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая деятельность предприятия

2. Организация деятельности функциональных подразделений предприятия

2.1 Анализ взаимодействия деятельности служб (отделов) и их потребности в материальных ресурсах и персонале

2.2 Анализ архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды служб (отделов) предприятия

2.3 Анализ (оценка) качества предоставления услуг и уровень обслуживания потребителей

3. Организация и координация технологических процессов

3.1 Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте, стандартов обслуживания, должностных инструкций, внутреннего распорядка

3.2 Организация работ по подтверждению соответствия предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения

4 Индивидуальное задание: анализ инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения

Заключение.

6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Семестр		Контактная работа с руководителем практики				Самостоятельная работа		Вид промежуточной аттестации	
№	ЗЕ	Виды занятий (часов)				Итого	Сбор и обработка материала		Подготовка отчета
		Лекции	Экскурсии	Практикум	Консультации				
8	6	2	2	146	6	156	44	16	зачет с оценкой

6.2.1 Общая трудоемкость прохождения практики составляет 6 ЗЕ, 216 академических часа, 4 недели.

6.2.2 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Часы	Форма отчетности	Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
-------	---	------	------------------	-------------------------	-------------------------

1	Вводная лекция о целях и задачах практики, порядке её прохождения. Инструктаж по ТБ. Экскурсия на предприятии. Основные положения, нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность	4	Характеристика целей и задач практики; описание порядка прохождения практики; инструкция по технике безопасности. Подготовка протоколов по проведению соответствия предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ОПК-3	Ведение дневника практики, заполнение протоколов
2	Маркетинговое обоснование деятельности предприятий индустрии гостеприимства	50	Аналитическая справка о предприятии индустрии гостеприимства, на котором студент проходит практику	ОПК-3	Выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики.
3	2. Организация деятельности функциональных подразделений предприятия 2.1 Анализ взаимодействия деятельности служб (отделов) и их потребности в материальных ресурсах и персонале 2.2 Анализ архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды служб (отделов) предприятия 2.3 Анализ (оценка) качества предоставления услуг и уровень обслуживания потребителей	60	Анализ организации и взаимодействия функциональных подразделений предприятия	ПК-4	Выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики.

4	3. Организация и координация технологических процессов 3.1 Организация и контроль соблюдения требований охраны труда на рабочем месте, стандартов обслуживания, должностных инструкций, внутреннего распорядка 3.2 Организация работ по подтверждению соответствия предприятия системе классификации гостиниц и иных средств размещения	60	Анализ организации и координации всех технологических процессов на предприятии, организация работ по проведению процедуры соответствия классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-5	Выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики.
5	Индивидуальное задание	24	Анализ индустриальной базы гостиничного предприятия.	ПК-5	Выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики.
6	Заключение	2	Оформление выводов о проделанной работе	ОПК-3	Выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики.
7	Оформление отчета и презентации по практике	16	Оформление письменного отчета и презентации по практике	ОПК-3	Оформление отчета
ИТОГО		216			

7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

Отчет и дневник практики необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет, дневники презентацию** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде фонда оценочных средств.

8. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 Фонд оценочных средств (ФОС) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Фонд оценочных средств формируется в соответствии с П ВГУИТ «Положение о фонде оценочных средств».

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

9.1 Основная литература

1. Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215"Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями"(Зарегистрировано в Минюсте России 29.12.2014 N 35473).

2. Кусков, А.С. Гостиничное дело [Текст]: учебное пособие/ А.С. Кусков.- М.: Дашков и Ко, 2020. - 220 с.

3. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст] : учебное пособие / В.А. Романов и др. – 2-е изд. Ростов н/Д : МаРт, 2010. – 221 с.
4. Родионова Н.С., Субботина Е.А., Глаголева Л.Э. Организация гостиничного дела [Текст]: учебное пособие/ Н.С. Родионова и др. – СПб.: Кузнецкий мост, 2018. – 352 с.

9.2 Дополнительная литература

1. Таранова И.В. Сервисология [Электронный ресурс]: учебник для ВПО / Таранова И.В., Трухачев А.В. - СтГАУ, 2018. – 296с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61122
2. Виноградова, М.В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Текст]: Учеб. пособие / М.В. Виноградова, З.И. Панина. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2016. – 464
3. Корнеев, Н. В. Технология гостиничного сервиса [Текст] : учебник для студ. Вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. - М. : Академия, 2017. - 272 с.
4. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] : учебник для учрежд. нач. проф. образов. (гриф Пр.) / И. Ю. Ляпина ; под ред. А. Ю. Ляпина. - М. : ПрофОбрИздат, 2019. - 208 с.

9.3 Периодические издания

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229
2. Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> –

9.4 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению отчета по преддипломной практике для студентов направления подготовки 43.03.02 Туризм [Текст] / Л.Э. Глаголева; Воронеж: ВГУИТ, кафедра туризма и гостиничного дела, 2020.

10. Образовательные технологии, используемые на практике

Преддипломная практика содержит комплекс мероприятий, которые помогают студентам получить наиболее эффективные результаты при прохождении практики.

1. Информационные технологии:
 - получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии:
 - проблемные лекции;
 - «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
 - обучение на основе опыта.
3. Личностно ориентированные технологии обучения.
 - консультации;
 - «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка отчета по практике.

11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые информационные технологии: дистанционная форма консультаций, компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации о деятельности организации.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <www.gpntb.ru/>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.
6. Сайт ЭБС «КнигаФонд» <www.knigafund.ru>
7. Сайт ЭБС «Лань» <www.e.lanbook.com>
8. Сайт ЭБС ИД «Троицкий мост» <<http://www.trmost.com>>
9. Сайт ООО Научная электронная библиотека <<http://elibrary.ru>>
10. Базовые федеральные образовательные порталы. <http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm>.
11. Национальная электронная библиотека. <www.nns.ru/>.
12. Поисковая система «Апорт». <www.aport.ru/>.
13. Поисковая система «Рамблер». <www.rambler.ru/>.
14. Поисковая система «Yahoo» <www.yahoo.com/>.
15. Поисковая система «Яндекс». <www.yandex.ru/>.
16. Российская государственная библиотека. <www.rsl.ru/>.
17. Российская национальная библиотека. <www.nlr.ru/>.

12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения преддипломной практики используется материально-техническая база кафедры «Туризма и гостиничного дела», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает аудиториями, оснащенными специализированным оборудованием, которое позволяет получать навыки, требуемые для освоения данной программы практики: компьютерный класс (14 персональных компьютеров) с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2007, АСУ «Эдельвейс»).

Для проведения преддипломной практики используется материально-техническая база предприятий города в соответствии с заключенными договорами. Предприятия должны относиться к отрасли индустрии гостеприимства и располагать действующим рабочим парком современного оборудования, специалистами высокого уровня, и прочими условиями,

