



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный институт индустрии туризма
имени Ю.А. Сенкевича»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе
Т.В. Анисимова

«30» 08 2015 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

наименование дисциплины:

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

индекс по учебному плану: **Б2.В.01 (У)**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в ЗЕ / неделях)	8 ЗЕ / 6 недель	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
Форма промежуточной аттестации		
Зачет с оценкой	2 семестр	1 семестр

Программа составлена на основании ФГОС ВО
и учебного плана ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю. А. Сенкевича
на кафедре гостиничного и ресторанного дела
Факультета туризма и гостеприимства

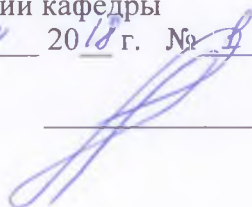
Составитель рабочей учебной программы



к.э.н., доцент Суворова И.Н.

Рассмотрено на заседании кафедры
протокол от «30» 08 2018 г. № 3

Заведующий кафедрой



профессор, доктор техн. наук, О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно- методического отдела



Вознесенская В. В.

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

Форма (тип) практики: непрерывная.

Способ проведения: стационарная, выездная

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Результатами прохождения практики является формирование компетенций и приобретение практического опыта:

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы системы управления персоналом в гостиничном предприятии, понятийный аппарат, правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность службы персонала методы, мотивации и стимулирования особенности и виды кадровой политики в гостинице; основы планирования количественной и качественной потребности в кадрах; мировой опыт проведения социально-экономических исследований в гостиничной деятельности- разрабатывать предложения по совершенствованию системы управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения;- анализировать научные гипотезы, проекты и программы;- нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетенции, способностью принимать нестандартные решения, разрешать проблемные ситуации в гостиничной деятельности;- осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях;- использовать современные достижения науки и передовой технологии в гостиничных исследованиях; применять актуальные направления, достижения, передовые технологии в научно исследовательских работах в гостиничной сфере;- использовать методы научных исследований в сфере гостеприимства;

	<ul style="list-style-type: none"> - применять актуальные направления научных исследований в сфере гостеприимства; - использовать передовые научно-прикладные методики исследований в гостеприимства сфере в собственной исследовательской деятельности, владеть (способен продемонстрировать): - способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов; - приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия гостиничной индустрии; - методами и средствами теоретического и экспериментального комплексного исследования гостиничного рынка; - использовать методы научных исследований в сфере гостеприимства; - методологией и методикой научных исследований (статистических, социологических и экономических); - опытом подготовки научных публикаций, докладов и презентаций; - передовыми технологиями в сфере стратегического планирования гостиничной индустрии; - навыком использования современных достижений науки и передовых технологий; - инструментарием информационных технологий в научных исследованиях сферы гостеприимства; - применять актуальные направления, достижения, передовые технологии в научно-исследовательских работах в сфере гостеприимства. <p>иметь опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения комплексных исследований гостиничного рынка с использованием современных научных методов; - представления результатов научного исследования в гостиничной сфере в формах отчетов, прикладных разработок, докладов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
<p>ПК-4 Готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> —нормы и правила международного делового этикета в деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; -современные теории менеджмента качества гостиничных услуг – технические регламенты, санитарные нормы и правила обслуживания потребителей

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать экономическую эффективность инноваций в деятельности гостиниц; - адаптироваться к конкретной социокультурной среде, активно включаться во взаимодействие с представителями различных социальных групп; - исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии; владеть (способен продемонстрировать): <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценки социально-экономической эффективности отдельных мероприятий и комплексных проектов с учетом фактора неопределенности; - навыками применения закономерностей общения и взаимодействия людей в больших и малых социальных группах, межгрупповых отношений на практике; - способностью формулировать концепцию гостиничного предприятия, разрабатывать эффективную стратегию и формировать активную политику оценки рисков предприятия гостиничной индустрии; <p>Иметь опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в оценке эффективности инноваций в гостиничной индустрии.
--	--

<p>ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методологические подходы к изучению процессов стратегического управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей - правовые, экономические и социальные основы деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - показатели оценки результатов деятельности гостиницы и других средств размещения; - основные принципы управления доходностью в гостиничном деле; - планирование и прогнозирование доходов и расходов финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного бизнеса - основные методологические подходы к изучению процессов стратегического управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - методологию проведения стратегического анализа внешней и внутренней среды предприятия и организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать экономическую эффективность инноваций в деятельности гостиниц;
---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования, организации и проведения комплексных исследований рынка гостиничных услуг; - адаптироваться к конкретной социокультурной среде, активно включаться во взаимодействие с представителями различных социальных групп; - исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии; владеть (способен продемонстрировать): - навыками оценки социально-экономической эффективности отдельных мероприятий и комплексных проектов с учетом фактора неопределенности; - принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной индустрии; - способностью формулировать концепцию гостиничного предприятия, разрабатывать эффективную стратегию и формировать активную политику оценки рисков предприятия гостиничной индустрии; <p>Иметь опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в оценке эффективности инноваций в гостиничной индустрии.
--	--

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков» является вариативной по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело. Дисциплинами, предшествующими изучению дисциплины являются: «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций», «Правовое обеспечение в туризме и гостеприимстве», «Инновационные подходы к организационно-управленческой деятельности», «Инновационные технологии профессиональных коммуникаций в сфере «HORECA», «Ревеню-менеджмент в индустрии гостеприимства», «Маркетинговые исследования в индустрии туризма и гостеприимства», «Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития гостиничной сети», «Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития ресторанной сети». Дисциплина закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин: «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций», «Оптимизация бизнес-процессов в туризме и гостеприимстве», «Международные стандарты сервиса», «Управление проектами в сфере «HORECA». «Управление качеством продукции и услуг в индустрии гостеприимства», «Кадровая стратегия предприятий гостиничного бизнеса», «Кадровая стратегия предприятий ресторанного бизнеса», «Стратегическое управление

гостиничным бизнесом», «Стратегическое управление ресторанным бизнесом», «Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития гостиничной сети», «Формирование и реализация конкурентоспособной стратегии развития ресторанной сети».

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Объем практики: 8 ЗЕ

Продолжительность практики 5 2/6 недель (288 часов)

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоемкость (в часах)		Формируемые компетенции	Формы текущего контроля
		Практич. работа на производстве	Самостоятельная работа		
<i>1 этап: подготовительный</i>					
1.	Техника безопасности на рабочем месте	10	6	ПК-3	Аналитический отчет
<i>2 этап: ознакомительный</i>					
2.	Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа	28	10	ПК-3	Аналитический отчет
<i>3 этап: производственный</i>					
3.	Основной (исследовательский, производственный, экспериментальный и т.д.) этап	145	17	ПК-3, ПК-4, ПК-5	Аналитический отчет
<i>4 этап: аналитический</i>					
4.	Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчете по практике	33	39	ПК-3, ПК-4, ПК-5	Аналитический отчет
	Итого часов:	216	72		

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Аттестация по итогам прохождения практики проходит в виде зачета с оценкой. На зачет представляются: оформленный дневник практики с характеристикой с места прохождения практики, отчет о прохождении практики.

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Основная литература:

1. Хруцкий В.Е., Толмачев Р.А., Хруцкий Р.В., Оценка персонала. Сбалансированная система показателей 3-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры, 2018.
2. Спиридонова Е.А., Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры, 2018.
3. Куприянов Ю.В., Кутлуниин Е.А. Модели и методы диагностики состояния бизнес-систем 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов, 2018.

7.2. Дополнительная литература

4. Иванова Т.Ю., Коротков Э.М., Приходько В.И. Теория менеджмента. Синергетический менеджмент 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов. 2018.
5. Фролов Ю.В., Серышев Р.В. Стратегический менеджмент. Формирование стратегии и проектирование бизнес-процессов. 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры. 2018.
6. Горелов Н.А., Круглов Д.В., Кораблева О.Н. Методология научных исследований 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры, 2018.
7. Гуськова Н.Д., Краковская И.Н., Ерастова А.В., Родин Д.В. Управление человеческими ресурсами 2-е изд., испр. и доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры, 2018
8. Касьяненко Т.Г. Ценообразование 7-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры - отв. ред., 2018.
9. Кларин М.В. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг. Учебное пособие для бакалавриата и магистратуры, 2018.
10. Скобкин С.С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов, 2018.
11. Алексеев А.А. Инновационный менеджмент 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры. 2018.
12. Казакевич Т.А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса 2-е изд. Учебное пособие для вузов. 2018.
13. Тарасова В.В. Деловой испанский язык. 2-е изд. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры, 2018.
14. Сергеев. А.А. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры, 2018.
15. Громов А.И. Управление бизнес-процессами: современные методы. Монография - отв. ред.. 2018
16. Мясоедов С.П., Борисова Л.Г., Кросс-культурный менеджмент 3-е изд. Учебник для бакалавриата и магистратуры, 2018.
17. Липсиц И. В. Ценообразование 4-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов. 2018.
18. Васин С. Г. Управление качеством. Всеобщий подход. Учебник для бакалавриата и магистратуры, 2019.
19. Горбашко Е.А., Максимцев И.А., Управление конкурентоспособностью. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры, 2018.

20. Тебекин А.В. Управление качеством 2-е изд., пер. и доп. Учебник для бакалавриата и магистратуры, 2018.

7.3. Интернет-ресурсы:

1. http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/enterprise/retail/# Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма»);
2. <http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm> -портал по гостиничному бизнесу;
3. <http://www.garant.ru> -правовой портал;
4. <http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса;
5. <http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли;
6. <http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы;
7. <http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ;
8. <http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес;
9. <http://www.hotelier.pro> –портал профессионалов гостиничного бизнеса;
10. <http://www.rha.ru> – официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

7.4. Нормативные документы:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации, часть первая от 30 ноября 1994 № 51- // СЗ РФ. – 1994. – № 32. – Ст. 3301.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1 (ч. 1). – Ст. 3.
3. Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»
4. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» от 30 декабря 2009 г. № 384-ФЗ.
5. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
7. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный Закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» от 28.12.2009 г. №381.
9. Федеральный Закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995 г. №171-ФЗ).
10. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля №294 ФЗ от 26.12.2008.
11. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».

12. Федеральный Закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013 N 15-ФЗ.
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
14. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
15. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – Введ. 2016–01–01. М.: Госстандарт России: Изд-во стандартов.
16. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения.
17. Общие требования. введ. 2014-11-11 – М. : Стандартиформ, 2015.
18. ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. - Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.
19. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
21. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
22. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
23. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. Введ. 2001-07 - 01.
24. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания).
25. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001) (Зарегистрировано в Минюсте России 07.12.2001 N 3077).
26. Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 г. №584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности».
27. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
28. 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».
29. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
30. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
31. СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения» (взамен СНиП II-Л.8-71 Предприятия общественного питания. Нормы проектирования).

32. СП 2.2.2. 1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

33. СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования».

34. СП 59.13330.2012 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» (актуализированная редакция СНиП 35-01-2001).

35. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Периодические издания:

1. Журнал «ProОтель»
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»
3. Журнал «Турифо» (архив публикаций <http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>)
4. Журнал «Пять звезд»
5. Журнал «Современный Отель»
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», издательство ХОСПИТЭЛИТИ
7. Журнал «Отель» (архив публикаций <http://www.hotelline.ru>)
8. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес» (архив публикаций <http://www.hotelbiz.com.ua>)
9. Интернет-газета HoReCa newspaper/hotel/ Г)

Информационно-справочные системы и профессиональные базы данных:

- Университетская библиотека онлайн. Базовая коллекция;
- Российская государственная библиотека (ФГБУ «РГБ»). ЭБД РГБ, доступ к ВЧЗ РГБ;
- КонсультантПлюс. Сетевая версия экземпляра системы

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

Для организации указанных видов практик информационные технологии применяются в следующих направлениях:

- оформление отчетов по практике;
- демонстрация дидактических материалов с использованием мультимедийных технологий при защите отчета по практике;
- использование информационно-справочного обеспечения, такого как: правовые справочные системы (Гарант, Консультант+ и др.), онлайн словари, справочники;
- использование специализированных справочных систем (электронных учебников, виртуальных экскурсий и справочников), коллекций иллюстраций и фотоизображений. Используется следующее лицензионное программное обеспечение:
- Windows XP professional Russian,
- Windows 8,
- MS Office 2003,
- MS Office 2010,
- АИБС «МегаПро»,
- Антивирус Касперского.

9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) проводится на производственной базе предприятий сферы туризма и гостеприимства под руководством квалифицированных специалистов. В ходе учебной практики обучающиеся имеют возможность получить опыт работы во всех структурных подразделениях с возможностью их дальнейшего трудоустройства.

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения. В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с

учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

11.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

компетенции	знания, умения, навыки
<p>ПК-3 – готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы системы управления персоналом в гостиничном предприятии, понятийный аппарат, правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность службы персонала методы, мотивации и стимулирования – особенности и виды кадровой политики в гостинице; основы планирования количественной и качественной потребности в кадрах; мировой опыт проведения социально-экономических исследований в гостиничной деятельности – разрабатывать предложения по совершенствованию системы управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения; -анализировать научные гипотезы, проекты и программы; -нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетенции, способность принимать нестандартные решения, разрешать проблемные ситуации в гостиничной деятельности; -осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях; -использовать современные достижения науки и передовой технологии в гостиничных исследованиях, применять актуальные направления, достижения, передовые технологии в научно исследовательских работах в гостиничной сфере; -использовать методы научных исследований в сфере гостеприимства;

	<p>-применять актуальные направления научных исследований в сфере гостеприимства;</p> <p>-использовать передовые научно-прикладные методики исследований в гостеприимства сфере в собственной исследовательской деятельности, владеть (способен продемонстрировать):</p> <p>-способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов;</p> <p>-приемами и методами работы с персоналом, методами оценки качества и результативности труда персонала предприятия гостиничной индустрии;</p> <p>-методами и средствами теоретического и экспериментального комплексного исследования гостиничного рынка;</p> <p>-использовать методы научных исследований в сфере гостеприимства;</p> <p>-методологией и методикой научных исследований (статистических, социологических и экономических);</p> <p>-опытом подготовки научных публикаций, докладов и презентаций;</p> <p>-передовыми технологиями в сфере стратегического планирования гостиничной индустрии;</p> <p>-навыком использования современных достижений науки и передовых технологий;</p> <p>-инструментарием информационных технологий в научных исследованиях сферы гостеприимства;</p> <p>-применять актуальные направления, достижения передовые технологии в научно-исследовательских работах в сфере гостеприимства</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <p>-проведения комплексных исследований гостиничного рынка с использованием современных научных методов;</p> <p>-представления результатов научного исследования в гостиничной сфере в формах отчетов, прикладных разработок, докладов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.</p>
<p>ПК-4 – готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <p>–нормы и правила международного делового этикета в деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;</p> <p>-современные теории менеджмента качества гостиничных услуг</p> <p>– технические регламенты, санитарные нормы и правила обслуживания потребителей</p> <p>Уметь:</p> <p>– оценивать экономическую эффективность инноваций в деятельности гостиниц;</p> <p>-адаптироваться к конкретной социокультурной среде, активно включаться во взаимодействие с представителями различных социальных групп;</p> <p>-исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии; владеть (способен продемонстрировать):</p>

	<p>продемонстрировать):</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками оценки социально-экономической эффективности отдельных мероприятий и комплексных проектов с учетом фактора неопределенности; -навыками применения закономерностей общения и взаимодействия людей в больших и малых социальных группах, межгрупповых отношений на практике; -способностью формулировать концепцию гостиничного предприятия, разрабатывать эффективную стратегию и формировать активную политику оценки рисков предприятия гостиничной индустрии; <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – в оценке эффективности инноваций в гостиничной индустрии.
<p>ПК-5 – готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные методологические подходы к изучению процессов стратегического управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей - правовые, экономические и социальные основы деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - показатели оценки результатов деятельности гостиницы и других средств размещения; - основные принципы управления доходностью в гостиничном деле; - планирование и прогнозирование доходов и расходов финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях гостиничного бизнеса - основные методологические подходы к изучению процессов стратегического управления гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей; - методологию проведения стратегического анализа внешней и внутренней среды предприятия и организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать экономическую эффективность инноваций в деятельности гостиниц; -навыками планирования, организации и проведения комплексных исследований рынка гостиничных услуг; -адаптироваться к конкретной социокультурной среде активно включаться во взаимодействие с представителями различных социальных групп; исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии; владеть (способен продемонстрировать): -навыками оценки социально-экономической эффективности отдельных мероприятий и комплексных проектов с учетом фактора неопределенности; -принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной индустрии;

	-способностью формулировать концепцию гостиничного предприятия, разрабатывать эффективную стратегию и формировать активную политику оценки рисков предприятия гостиничной индустрии;
	Иметь практический опыт: -в оценке эффективности инноваций в гостиничной индустрии.

11.2. Описание показателей и критериев оценивания профессиональных компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

<i>Описание показателей</i>		
Этап 1. Подготовительный	Ознакомление со спецификой функционирования предприятия, его структурой, работой различных подразделений; Ознакомление с нормативной базой, должностными инструкциями специалиста, технологией выполнения задач, структурой и особенностями формирования решений и информационных сообщений, которые считаются результатом труда специалиста, правоприменительной практикой предприятия.	
Этап 2. Практический	Приобретение первоначальных навыков работы в определённой должности. Выполнение дополнительных задач, поставленных руководителем практики	
Этап 3. Составление отчета	Осуществление систематизации и анализа собранных материалов в отчёте по практике.	
<i>Критерии оценивания</i>		
Этап 1. Отчет с указанием достигнутых результатов и сделаны квалифицированные выводы по результатам практики	актуальность, объективность и достоверность информации, касающейся производственной деятельности гостиничного предприятия; уровень освоения профессиональных компетенций, соответствующих виду профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа практики	
Этап 2. Содержательность отчета	уровень выполнения индивидуального задания, его содержательность и актуальность; умение студента давать аналитическую и мотивированную оценку работы предприятия	
Этап 3. Оформление отчета	аккуратность и грамотность оформления текста отчета; оценка работы студента в период практики со стороны руководителя практики от предприятия; дисциплинированность и своевременность выполнения заданий каждого этапа практики; своевременность предоставления отчета о практике	
<i>Описание шкал оценивания</i>		
Оценивание отчета о прохождении учебной практики	1. Оценка освоенности теоретического материала (знания и понимания)	–определение рассматриваемых понятий и явлений выполнено четко, полно и доказательно (обоснованно сделаны ссылки и приведены примеры) –используемые понятия и определения соответствуют теме –оригинальность текста (самостоятельность выполнения)

	Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 1 также оценивается положительно (зачтено)
2. Проверка содержательности и достоверности проведенного анализа	<ul style="list-style-type: none"> – в работе грамотно использованы категории анализа – умело используются приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений – приведены и проанализированы альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему, которые определили позицию автора, выраженную в сбалансированном заключении – используется большое количество различных источников информации – сформулирована личная оценка проблемы <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 2 также оценивается положительно (зачтено)</p>
3. Проверка обоснованности суждений и выводов	<ul style="list-style-type: none"> – выдвинутые тезисы сопровождаются обоснованной аргументацией – приводятся различные точки зрения и их личная оценка – общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 3 также оценивается положительно (зачтено)</p>
4. Оценка качества цифрового материала	<ul style="list-style-type: none"> – источниками цифровой информации (статистической) информации являются официальные сайты государственных, региональных и отраслевых органов власти, учебная и учебно-методическая литература, отраслевая периодика – используемые в контрольной работе цифровые данные актуальны (не ранее 2010 года); – соответствие массивов цифровой информации предмету контрольной работы и методам аналитической обработки данных <p>Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 4 также оценивается положительно (зачтено)</p>
5. Оценка качества оформления отчета о прохождении практики	<ul style="list-style-type: none"> – работа соответствует основным требованиям к оформлению и использованию цитат – соблюдены лексические, фразеологические, грамматические и стилистические нормы русского

	литературного языка – в оформлении текста полностью соблюдены правила орфографии и пунктуации русского языка Если из указанных критериев большинство оценивается положительно, показатель 5 также оценивается положительно (зачтено)
Оценка за отчет о прохождении практики:	
<ul style="list-style-type: none"> – «отлично» выставляется студенту, если отчет соответствует 4-м критериям – «хорошо», если отчет соответствует 3-м критериям – «удовлетворительно», если отчет соответствует 2-м критериям – оценка «неудовлетворительно», если отчет не соответствует указанным выше критериям 	
Итоговая оценка по итогам прохождения практики:	
<p>Определяется с учетом оценки, выставленной за заполнение Дневника практики, составление отчета и результатов сдачи дифференцированного зачета:</p> <p>если оценка за отчет – «не удовлетворительно», студент не допускается к сдаче зачета, отчет возвращается студенту для исправления ошибок и учета замечаний;</p> <p>– если оценка за отчет положительная, итоговая оценка определяется с учетом оценки, выставленной за отчет о прохождении практики и результатов сдачи дифференцированного зачета в соответствии с приведенной ниже таблицей.</p>	

11.3. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Этап формирования знаний, умений, навыков	Контрольные материалы/задания
Этап 1 Формирование базы знаний	Вопросы для подготовки к прохождению практики
Этап 2 Формирование навыков практического использования знаний	Примерные индивидуальные задания студентам для прохождения практики
Этап 3 Проверка усвоения материала	Контрольные вопросы для проведения дифференцированного зачета

11.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

С целью проведения промежуточной аттестации обучающихся преподаватель (комиссия по промежуточной аттестации обучающихся по практике) заполняет оценочную таблицу, в которой результаты обучения соотнесены с критериями и объектами оценки.

Результаты обучения (освоенные умения, первоначальный)	Критерии оценки результатов освоения учебной практики (практики)	Объект оценки	Степень проявления критерия
--	--	---------------	-----------------------------

практический опыт в рамках видов профессиональной деятельности)	по получению первичных профессиональных умений и навыков)		5	4	3	2
<p><i>умения:</i> – организовывать собственную деятельность, руководствуясь социальной значимостью своей будущей профессии</p>	<p>Умеет организовывать собственную деятельность, руководствуется социальной значимостью своей будущей профессии</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>умения:</i> – формировать системы функциональных процессов предприятий гостинично-ресторанной индустрии</p>	<p>Понимает особенности функциональных процессов предприятий гостиничной сферы</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>умения:</i> – разрабатывать алгоритм технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений предприятий гостинично-ресторанной индустрии в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>Имеет необходимые знания о технологических, информационных и трудовых процессах функциональных подразделений предприятий гостиничной сферы</p>	<p>1) отчет по практике; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>умения:</i> – оценивать качество технологических процессов предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p>Знает системы оценки качества технологических процессов предприятий гостиничной сферы</p>	<p>1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				
<p><i>умения:</i> использовать современные информационные и</p>	<p>Знает направления обеспечения безопасности предприятий гостиничной сферы, а также</p>	<p>1) отчет по практике; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике</p>				

коммуникационные технологии в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности	информационные и коммуникационные технологии по ее обеспечению					
умения: - координировать деятельность функциональных подразделений предприятий сферы гостеприимства	Готов применять управленческие технологии координации деятельности функциональных подразделений предприятий сферы гостеприимства	1) отчет по практике; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике				
умения: - соблюдать стандарты, другие правовые и нормативные документы деятельности предприятий сферы гостеприимства	Знает перечень стандартов и нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность предприятий сферы гостеприимства	1) дневник по Практике 2) отзыв руководителя практики от вуза				
умения: - соблюдать кодекс профессиональной этики, формировать клиентурные отношения	Демонстрирует этическое поведение, предусмотренное кодексом профессиональной этики	1) отчет по практике; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике				
умения: - осуществлять сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта деятельности предприятий сферы гостеприимства	Сравнительный анализ зарубежного и отечественного опыта ресторанно-гостиничной деятельности	1) дневник по практике 2) отзыв руководителя практики от вуза				
умения: - мониторинг предприятий сферы гостеприимства	Приведение статистических данных по уровню и темпам развития гостиничной индустрии	1) дневник по практике 2) отзыв руководителя практики от вуза				
умения: - ставить цели и задачи проектирования гостиничного и ресторанного продукта	Оптимальное установление целей и задач проектирования гостиничного и ресторанного продукта	1) аттестационный лист и характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время практики, заполненные представителем организации-базы прохождения практики; 2) ответы на уточняющие вопросы в ходе защиты отчета по практике				

Для перевода баллов оценочной таблицы в итоговую оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений. Если студент набирает от 90 до 100 % от максимально возможной суммы баллов ему выставляется оценка «отлично»; от 75 до 89 % – оценка «хорошо», от 60 до 74 % – оценка «удовлетворительно», менее 60 % – оценка «неудовлетворительно».

ОС № 1: Вопросы к защите отчета по учебной практике

1. Что такое гостиница? Какими символами обозначается категоричность гостиницы?
2. Каковы разновидности предприятий гостиничного сервиса?
3. Какие нормативно-правовые акты РФ регламентируют деятельность гостиничных предприятий и предоставление гостиничных услуг?
4. Какова функциональная структура гостиницы? Назовите основные службы гостиницы.
5. Что такое гостиничная услуга? Назовите перечень гостиничных услуг. Какие основные и дополнительные услуги предоставляются в гостинице?
6. Какие документы составляют текущий документооборот гостиницы? Какие документы связаны с обслуживанием клиентов?
7. Назовите основные должностные обязанности по различным категориям персонала гостиницы? Какими качествами должен обладать персонал, работающий в сфере гостеприимства?
8. Проведите анализ работы администратора службы размещения: рабочее время, форма, требования к образованию и профессиональной подготовке, обязанности, личные качества, материальные и моральные стимулы, льготы.
9. Охарактеризуйте технологию работы администратора гостиницы (полный рабочий день).
10. В чём заключается взаимодействие службы приема и размещения гостей с другими службами отеля?
11. В чём заключается культура межличностного общения в отеле (работа с российской и иностранной клиентурой)?
12. Каковы требования по технике безопасности в отеле?
13. Как осуществляется контроль за подготовкой к работе отдельных зон отеля?
14. В чём заключается техника и технология обслуживания гостей в отдельных блоках отеля?
15. Как осуществляется контроль подготовки номера ко сну клиента (гостя) отеля? Охарактеризуйте стандарт уборки номера и его режим.
16. В чём заключается техника и технология уборки служебных и общих помещений?
17. Как осуществляется организация дезинфекции в отеле?
18. Каковы требования по охране труда в отеле?
19. В чём заключается процедура бронирования отелей?
20. Каковы основные направления в работе с группами? Бронирование и система скидок для групп. Работа с турфирмами, обеспечивающими приезд групп.

21. Как осуществляется расчет с клиентом, каковы способы расчета? Как ведётся работа с чеками и кредитными карточками? Как ведётся работа с кассовой наличностью. Как подводится балансовый отчет в конце смены?

22. Охарактеризуйте типичные жалобы гостей, проведите классификацию по типам. Какие способы предотвращения жалоб вам известны?

23. Каковы условия создания категории «постоянного» гостя (клиента) отеля? Что означает термин «атмосферика» и где он применяется в гостиничном бизнесе?

24. Как осуществляется подбор кадров в гостиничном комплексе? Какова процедура собеседования с претендентами? Что включает система подготовки и переподготовки кадров?

25. Какие инновационные технологии применяются в отелях?

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
 «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА
 имени Ю.А.СЕНКЕВИЧА»

Факультет _____

Кафедра гостиничного и ресторанного дела

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики
 от профильной организации

_____/_____/

МП

«__»____20__г

УТВЕРЖДЕНО:

Зав. кафедрой

О.В. Пасько

«__»____20__г

ОТЧЕТ

О прохождении _____ практики
 (учебной, производственной, преддипломной)

Место прохождения практики _____

Срок прохождения практики с «__»____20__г. по «__»____20__г.

Выполнил(а):

Студент(ка) __ курса _____ группы

Иванов Иван Иванович

Направление подготовки:

43.04.03 «Гостиничное дело»

Профиль: «Инновационные технологии
 в гостиничном и ресторанном бизнесе»

 (подпись студента)

«__»____20__г.

Руководитель практики от МГИИТ
 имени Ю.А. Сенкевича:

 (оценка, подпись руководителя)

«__»____20__г.

Москва 20_____

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ПРАКТИКИ	4
1.1 Основные этапы прохождения практики	5
2. КОНТРОЛЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ И ОТЧЕТНОСТЬ	6
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
3.1 Общие положения	11
3.2 Содержание практики.....	11
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4.1 Общие положения	12
4.2 Содержание практики.....	12
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	14
5.1. Общие положения	14
5.2 Содержание практики.....	14
6. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ	16
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 Титульный лист отчета по практике	21
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 Задание на прохождение практики	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 Рабочий график (план) проведения практики.....	27
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Критерии оценки.....	29
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Итоговая оценка	30

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования г. Москвы
«Московский государственный институт индустрии туризма
имени Ю.А. Сенкевича»

Кафедра гостиничного и ресторанного дела

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации

/ Должность /

Подпись ФИО МП
«__» _____ 20__ г

УТВЕРЖДЕНО:

Зав. кафедрой

О.В. Пасько

«__» _____ 20__ г

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на практику по получению первичных профессиональных умений и навыков

Студенту _____ учебной группы _____

факультета _____

Тема диссертационной работы _____

1. Цель учебной практики: формирование у обучающихся представления о (об) системе управления; организации системы контроля деятельности; планировании, анализе и оценке результатов деятельности, приобретение первичных профессиональных навыков работы в индустрии гостеприимства.

2. Задачи практики и исходные данные:

В ходе учебной практики, обучающиеся должны ознакомиться с системой управления, организацией контроля деятельности, сформировать представление о планировании, анализе и оценке результатов деятельности в индустрии гостеприимства, приобрести навыки работы в коллективе.

Исходные данные для отчета по учебной практике: основные понятия, сущность и специфические особенности теоретического материала, необходимого для выполнения профессиональных задач, методическая литература, интернет-ресурсы, статьи специалистов в области индустрии гостеприимства, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, отраслевые профессиональные стандарты.

3. Отчет по учебной практике должен содержать следующую информацию:

1. Общее описание гостиницы, включая характеристику основных направлений деятельности, инфраструктуру гостиницы и службы прохождения практики, характеристику номерного фонда, услуги, предоставляемые потребителям и т.д.

2. Характеристику организационной структуры предприятия

3. Должностные обязанности работников основных служб предприятия.

4. К защите представить: отчет об учебной практике в объеме не менее 30 страниц, оформленный в соответствии с «Общими требованиями к оформлению письменных работ» в бумажном и электронном видах.

Дневник по практике включает следующие необходимые этапы: установочную лекцию, проводимую сотрудниками предприятия, инструктаж на рабочем месте, выполнение работ в соответствии с содержанием практики (краткое содержание выполненных работ), рабочий график (план) проведения практики, выполнение индивидуального задания руководителя практики, характеристику работы студента по месту прохождения учебной практики руководителем практики от предприятия и отзыв руководителя практики от института.

Руководитель учебной практики _____

Задание получил _____ «__» _____ 20__ г.

Государственное автономное образовательное учреждение
 высшего образования г. Москвы
 «Московский государственный институт индустрии туризма
 имени Ю.А. Сенкевича»
 Кафедра гостиничного и ресторанного дела

УТВЕРЖДЕНО:
 Зав. кафедрой
 О.В. Пасько

«__» _____ 20__ г

Рабочий график (план) проведения практики
Направление подготовки: 43.04.03 «Гостиничное и ресторанное дело»
Профиль: «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Студент _____ учебная группа _____
 факультет _____
 Тема диссертационной работы _____

№ п/п	Этапы работ	Виды работ	Трудоемкость (в днях)
1	Ознакомительный (инструктаж на рабочем месте)		
2	Основной (работа в службах предприятия)		
3	Заключительный (подведение итогов, характеристика с места прохождения практики, подготовка отчета о прохождении практики)		
Срок сдачи отчета на кафедру:		«__» _____ 20__ г	

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от ГАОУ ВО МГИИТ им. Ю.А. Сенкевича

_____ / _____ / «__» _____ 20__ г
 Должность Подпись ФИО

Руководитель практики от профильной организации

_____ / _____ / «__» _____ 20__ г
 Должность МП Подпись ФИО

С графиком проведения практики ознакомлен:

_____ / _____ / «__» _____ 20__ г.
 Подпись ФИО студента

ПАМЯТКА ПРАКТИКАНТУ

До отъезда на практику:

- выяснить на кафедре место и время прохождения практики,
- сдать договора на прохождение практики,
- определить рабочую программу (план) практики,
- взять дневник практики.

По прибытии на место практики:

- уточнить календарный график прохождения практики, уяснить функциональные обязанности практиканта, порядок пользования документацией и имуществом предприятия;
- пройти обязательные инструктажи по охране труда и мерам безопасности.

Во время прохождения практики:

- строго соблюдать правила внутреннего распорядка, установленного на предприятии;
- полностью выполнять программу (план) практики и индивидуальные задания по специальности;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- ежедневно вести дневник практики и по окончании практики предоставить его на просмотр руководителю.

По убытии с практики:

- получить оценку выполненной работы;
- сделать соответствующие отметки в дневнике практики и отчете.

О порядке составления отчета:

- материалы к отчету подбираются систематически в течение всей практики;
- отчет и дневник предоставляются руководителю для оценки;
- на зачете иметь отчет и дневник, заполненный по итогам практики.

Защита отчета.

По окончании практики студент сдает зачет с дифференцированной оценкой комиссии, назначенной заведующим кафедрой.

Комиссия должна состоять не менее чем из 2-х членов: зав. кафедрой, желательно руководитель практики от организации (службы), преподаватели. Зав. кафедрой является председателем комиссии. После защиты зав. кафедрой ставит дату, оценку, свою подпись и делает заключение в дневнике.

Студент, не выполнивший программу практики или получивший неудовлетворительную оценку при защите отчета, отчисляется из университета. Потеря дневника и отчета равноценна невыполнению программы практики и получению неудовлетворительной оценки.

Отчет по практике и дневник хранятся в деканате весь период обучения студента.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины *

На 20__/20__ учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол №_ от _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник учебно-методического отдела _____
(подпись) (Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

* Сведения о корректировке рабочей программы даются ежегодно. Если в программу не вносились изменения, то делается запись «изменения не вносились» и подписывается зав. кафедрой без указания даты и № протокола.