



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

вид практики _____ преддипломная _____

курс (профессиональный модуль) _____ 4 курс _____

факультет _____ туристского сервиса _____

направление подготовки (специальность) 42.03.11 Гостиничное дело

квалификация _____ менеджер _____

Общая трудоемкость	4 недели
Форма промежуточной аттестации экзамен	8 семестр



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 2 из 11

Программа практики составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре гостиничного дела
факультета туризма и гостеприимства

Составитель программы практики
С.В. Потапов

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры гостиничного дела
Протокол заседания от 30 августа 2016 г. № 1
Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ППССЗ

Программа производственной (преддипломной) практики является частью ППССЗ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

- 4.4.1. Бронирование гостиничных услуг
- 4.4.2. Прием, размещение и выписка гостей
- 4.4.3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания
- 4.4.4. Продажи гостиничного продукта
- 4.4.5. Управление персоналом
- 4.4.6. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Это заключительный вид практической индивидуальной деятельности студентов по отработке должностных, функциональных обязанностей, приобретенных навыков и умений профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными интересами, подготовка материала для написания выпускной квалификационной работы.

2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: преддипломная

Способ: на базе гостиничного предприятия города Москвы

Форма проведения: индивидуальная

3. ЦЕЛИ ПРАКТИКИ

Производственная (преддипломная), далее – преддипломная, практика по профилю специальности – это самостоятельная работа студента на предприятии (в организации) под руководством научного руководителя выпускной квалификационной работой и руководителя соответствующего подразделения базы практики. Общее методическое руководство практикой осуществляет выпускающая кафедра.

Целью практики является закрепление практических навыков и углубление теоретической подготовки студентов-выпускников по специальным дисциплинам, сбор статистических, методологических, рекламных и др. материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

4. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и является неотъемлемой частью учебного процесса подготовки студентов, обучающихся по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Задачами практики являются:

- подготовка материалов для написания выпускной квалификационной работы;



- конкретизация результатов теоретического обучения, формирование профессиональных практических знаний, умений и навыков, необходимых для будущей работы на предприятии;
- приобретение навыков работы с отраслевыми документами в рамках профессиональной деятельности;
- закрепление навыков использования информационных технологий при осуществлении всех видов производственной деятельности;
- выполнение поручений руководителя практики от организации;
- подготовка и защита отчета.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Этапы практики, виды работ	Трудоёмкость (в часах)		Формируемые компетенции (практические навыки)	Формы текущего контроля
		Практич. работа на производстве*	Самостоятельная работа		
1	- Производственный инструктаж. - Ознакомление со структурой гостиничного предприятия. - Изучение нормативной и технологической документации, правил внутреннего распорядка и пользования гостиницей, действующей инструкции по пожарной и электробезопасности.	6		Знать и соблюдать правила техники безопасности, пожарной и электробезопасности, правила внутреннего распорядка и пользования гостиницей, нормы делового общения.	Собеседование на знание правил безопасности, правил внутреннего распорядка
2	- Ознакомление с режимом работы основных служб гостиницы. - Ознакомление с перечнем предлагаемых услуг и организацией информирования	12	6	Знать основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия, требования к организации предоставления информации о видах	Экспертное наблюдения



	гостей о гостинице и услугах. - Сбор материалов и изучение источников для отчета по практике.			предоставляемых услуг.	
3	Изучение документации планово-аналитического отдела гостиницы и материалов официального сайта гостиничного предприятия в соответствии с темой ВКР	18	2	- уметь анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиницы; - уметь анализировать социально-значимые проблемы и процессы;	Оценка на практическом занятии
4	Мониторинг потребностей потребителей	18	6	- уметь анализировать уровень обслуживания потребителей; - уметь анализировать социально-значимые проблемы и процессы при решении социальных и профессиональных задач;	-предложения по повышению уровня обслуживания потребителей (подготовка к написанию практической части ВКР)
4	Сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности в соответствии с темой ВКР	24	10	- уметь самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности по формированию гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.	подготовка к написанию практической части ВКР
5	Постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта в	12	4	- уметь применять современные технологии гостиничной	Сформулированные цели и задачи в соответствии с



	соответствии с темой ВКР			деятельности;	темой ВКР
7	Проектирование инновационного гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	30	10	уметь организовать и выполнить проект в гостиничной деятельности	Подготовленная глава выпускной квалификационной работы
8	Обработка, систематизация и анализ собранного фактического материала и источников (периодическая печать, учебники, интернет).		18	ОК. 01-09	Конспект, аналитические таблицы, диаграммы, схемы, образцы документации
9	Написание отчета по практике.		6	ПК 1.1-5.5	Защита отчета и зачет по практике. Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия
	Итого часов:	144	72		

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация и руководство практикой осуществляются в соответствии с «Положением об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале», которым определяются права и обязанности обучающихся, функции руководителей практики от института и от предприятия.



7.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики:

а) основная литература:

1. Брашнов А.Г. Гостиничный сервис и туризм: учебное пособие. - М.: ИНФРА-М, 2011.
2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. - Ростов н/Д: Феникс, 2011.
3. Казакова И.Е. Автоматизация гостиниц. Программный комплекс epitome PMS. - М.: МГИИТ, 2011.

б) дополнительная литература:

1. Балакина Ю. Человек и его потребности (Сервисология). Издательство: Феникс. Ростов н/Д., 2010
2. Виноградова М., Панина З., Ларионова А., Васильева Л. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства. Издательство: Дашков и Ко. М., 2013
3. Иванилова С. Экономика гостиничного предприятия. Издательство: Дашков и Ко. М., 2013
4. Корнеев Н., Корнеева Ю., Емелина И. Технология гостиничного сервиса. Изд. Академия, М., 2011
5. Котлер Филип, Боуэн Джон, Мейкенз Джеймс. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм (Marketing for Hospitality and Tourism). Издательство: Юнити-Дана. М., 2013
6. Кучеренко В. Л. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия. Изд. Троицкий мост. СПб., 2013
7. Малых Н. Можаяева Н. Экономика гостиничного предприятия. Издательство: Форум, Инфра-М. М., 2013
8. Михеева Н.А. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование. Изд. Троицкий мост. СПб., 2013
9. Медлик С., Инграм Х.. Гостиничный бизнес (The Business of Hotels). Издательство: Юнити-Дана, М., 2012
10. Михеева Н.А.. Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование: учебник для вузов. Изд. Троицкий мост. СПб., 2013
11. Романов В, Цветкова С., Шевцова Т., Каращенко В. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Издательство: МарТ, Феникс. Ростов н/Д., 2010
12. Скобкин С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма. Издательство: Магистр, Инфра-М. М., 2010
13. Тимофеева Е.С.. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие для вузов Изд. Троицкий мост. СПб., 2014
14. Тимофеева Е. С., Коломоец С. А.. Проектирование гостиничной деятельности. Изд. Троицкий мост. СПб., 2014
15. Тимохина Т.. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика. Учебник. Изд. Юрайт, М., 2014
16. Тимохина Т. Организация гостиничного дела. Учебник. Издательство: Юрайт. М., 2014.

в) 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». Гостиничный бизнес.
5. Журнал «Современный Отель».
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», издательство ХОСПИТАЛИТИ
7. Журнал «Отель», электронная версия <http://www.hotelline.ru>
8. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес», адрес в Интернет: www.hotelbiz.com.ua
9. Интернет-газета HoReCa <http://www.catalog.horeca.ru/newspaper/hotel/>

г) интернет-ресурсы:

1. Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма»)
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/enterprise/retail/#
2. Портал по гостиничному бизнесу. <http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm>
3. <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту
4. <http://www.HoReCa.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

д) электронные библиотеки:

1. eLIBRARY.RU. Научная электронная библиотека. Статьи из журналов.
<http://elibrary.ru/defaultx.asp>
2. Google Книги. Поиск книг на различных языках по гостиничному делу. Доступ к отдельным главам и разделам. <http://books.google.com/books?hl=ru>
3. Библиотека. Раздел: Файлы. Ресторанно-гостиничный бизнес. Учебные пособия.
<http://www.twirpx.com/files/>
4. Бизнес-класс. Раздел: Библиотека. Статьи. Поиск по сайту. <http://www.classs.ru/library/>
5. Все о туризме. Туристическая библиотека. Учебники. <http://tourlib.net/>

е) нормативные документы:

1. Воздушный кодекс Российской Федерации от 19 марта 1997 года № 60-ФЗ
Федеральный закон Российской Федерации от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (в ред. Федеральных Законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, от 05.02.2007 № 12-ФЗ, от 30.12.2008 № 309-ФЗ, от 28.06.2009 № 123-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ)



2. Федеральный закон Российской Федерации от 5 февраля 2007 г. № 12-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон „Об основах туристской деятельности в Российской Федерации“»
3. Федеральный закон Российской Федерации от 15 августа 1996 г. № 114-ФЗ «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию» (в ред. Федерального закона РФ от 22.07.2008 № 127-ФЗ, с изм., внесенными Постановлением Конституционного Суда РФ от 15.01.1998 № 2-П)
4. Федеральный закон Российской Федерации от 23 февраля 1995 г. № 26-ФЗ «О природных лечебных ресурсах, лечебно-оздоровительных местностях и курортах» (в ред. Федерального закона РФ от 08.11.2007 № 258-ФЗ)
5. Закон Российской Федерации от 1 апреля 1993 г. № 4730-1 «О государственной границе Российской Федерации» (в ред. Федерального закона РФ от 14.07.2008 № 118-ФЗ, с изм., внесенными Постановлением Конституционного Суда РФ от 11.11.1997 № 16-П)
6. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» (в ред. Федерального закона РФ от 23.07.2008 № 160-ФЗ)
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2004 г. № 901 «Об утверждении Положения о Федеральном агентстве по туризму» (в ред. Постановления Правительства РФ от 29.05.2008 № 411, с изм., внесенными Постановлением Правительства РФ от 14.03.2005 № 127)
8. Постановление Правительства Российской Федерации от 1 октября 1998 г. № 1142 «О реализации отдельных норм Федерального закона «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию»
9. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 июля 2007 г. № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта»
10. Приказ Федерального агентства по туризму от 10 мая 2007 г. № 28 «Об утверждении положения о ведении единого федерального реестра туроператоров»
11. Шенгенское соглашение 1985 г.
12. Шенгенская конвенция 1990 г.
13. Шенгенский кодекс о границах 2006 г.
14. (Регламент (ЕС) № 562/2006 Европейского Парламента и Совета от 15 марта 2006 г., устанавливающий Кодекс Сообщества о режиме пересечения людьми границ)
15. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»
16. ГОСТ Р 50690-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования»
17. ГОСТ Р 50644-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов»

7.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

1. «Общие требования к оформлению письменных работ обучающихся в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича»: <http://www.mgiit.ru/content/>

2. «Положение об организации и проведении практик обучающихся в Государственном автономном образовательном учреждении высшего образования города Москвы «Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А. Сенкевича» и его Кисловодском филиале»: <http://www.mgiit.ru/content/>



3. «Научно-исследовательская деятельность студента. Методические рекомендации по сбору материалов, их обработке и анализу». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
4. «Методические рекомендации по форме представления исследовательских материалов. Виды презентаций». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
5. Учебно-методический комплекс дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
6. Учебно-методический комплекс дисциплины «Экономика гостиничного предприятия». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
7. Учебно-методический комплекс дисциплины «Технологии гостиничной деятельности». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
8. Учебно-методический комплекс дисциплины «Организация обеспечения безопасности гостиницы». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
9. Учебно-методический комплекс дисциплины «Классификация средств размещения». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014
10. Учебно-методический комплекс дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг». Изд-во МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича: М., 2014.

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

Специальное программное обеспечение:

- Fidelio7.11 – система автоматизации службы приема и размещения туристов в гостинице;
- Эдельвейс – программа автоматизации гостиниц;
- Lodging Touch – информационная гостиничная система;
- 1С: Бухгалтерия. Кадры.

Программные продукты в области гостиничного бизнеса, с которыми студент может ознакомиться на практике, обновляются фирмами-разработчиками в соответствии с потребностями конкретной гостиницы: среди зарубежных информационных гостиничных систем наиболее известной является система Fidelio, а также Lodging Touch; к разработкам отечественных фирм, обеспечивающих автоматизацию управления гостиничным комплексом, относятся программные продукты «Эдельвейс», «Реконлайн», «Барсум» (фирм «Рексофт»), система Hotel-2000 (фирма «Интур-Софт»), программный комплекс «Русский отель» (Фирма «Сервис плюс» совместно с фирмой «Ист Концепт»), системы «Отель-Симпл», «Меридиан (фирма Nortel), система Kei-Hotel (фирма Kei-Company).

7.4. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики:

Практика проводится в гостиничном комплексе или в гостинице Москвы, полностью отвечающей отраслевым нормативным требованиям.

Гостиничное предприятие должно иметь структурное подразделение, занимающееся планированием и анализом хозяйственной деятельности, а также маркетинговый отдел.

Автоматизированная система управления гостиницы предприятия-базы практики должна состоять из набора компьютерных программ, из которых особенно важны:

- управление службой резервирования;
- управление обслуживанием номеров;
- управление расчетами с гостями;
- общие вопросы управления отелем.



5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

8.1. Форма отчетности по практике

Отчетность: экзамен

Аттестация по итогам практики в форме дифференцированного зачета (с оценкой) проводится на основании защиты оформленного в установленном порядке письменного отчета о практике. Итоги аттестации оформляются в ведомости и в зачетной книжке студента записью «зачтено» с указанием оценки (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Критерии оценки:

«Отлично» - если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы и выполнил все задачи в соответствии с заданием, полученным от руководителя практики перед её началом; показал в ходе защиты отчета теоретические знания, соответствующие требованиям ФГОС, а также результаты по формированию общекультурных и профессиональных компетенций; предоставил наглядные материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

«Хорошо» - если отчет в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности; не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы; не предоставил наглядные материалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

«Удовлетворительно» - если студент выполнил в-основном поставленные задачи в соответствии с заданием, полученным от руководителя практики перед её началом; показал знание работы предприятия, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их; затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам.

«Неудовлетворительно» - если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».