

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 5.10.2024 10:38:48

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaaf0e77e776e18

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«Курский государственный университет»**

**Программа учебной практики**

**Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело**

**направленность (профиль) Организация и управление гостиничной  
деятельностью**

Курск 2018

## **1. Вид, тип, способ и форма проведения практики**

*Вид практики:* учебная практика

*Тип практики:* ознакомительная

*Способ проведения:* стационарная

*Форма проведения:* рассредоточенная

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

**УК -1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию**

**Индикаторы компетенции:**

**УК 1.1.** Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды.

**УК 1.2.** Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия

**Знает:**

- факторы внешней и внутренней среды гостиничного комплекса.

**Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:**

- проводить сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений;

- анализировать проблемные ситуации, связанные с функционированием гостиничного комплекса.

**Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:**

- выявления проблемы развития гостиничного комплекса.

**УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

**Индикаторы компетенции:**

**УК- 3.1.** Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудового коллективов;

**УК- 3.2.** Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели

**Знает:**

- теорию конфликтологии и психологии делового общения; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала;

***Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:***

- проводить организационную диагностику и проектирование организационной структуры гостиничного комплекса;
- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию гостиничного комплекса

***Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:***

- методами организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса

**ОПК -2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Индикаторы компетенции**

**ОПК 2.1.** Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания

***Знает:***

- организацию системы мониторинга внешней и внутренней системы гостиничного комплекса;

***Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:***

- собирать, обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических управленческих решений;

***Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:***

- методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса

### ***3. Место практики в структуре образовательной программы***

Учебная практика (ознакомительная) (Б2.0.01.01.У) относится к обязательной части образовательной программы

### ***4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах***

*Объем в зачетных единицах - 3*

*Семестр – 1*

*Продолжительности в неделях / в академических часах – 108 ч*

### ***5. Содержание практики***

<b>Этапы практики</b>	<b>Виды деятельности студентов</b>
Организационный	Подготовка индивидуального плана выполнения программы учебной практики, в соответствии с заданием руководителя практики Знакомство с информационно-методической базой практики Инструктаж по ТБ
Основной	Изучение аналитических материалов: статистические данные по основным базовым показателям гостиничной отрасли, материалы исследования рынка гостиничных услуг, программы развития гостиничной отрасли. Изучение психологической литературы по вопросам конфликтологии: формирование команды проекта, разработка командной стратегии, анализ проблемных ситуаций при решении конфликтных ситуаций. Нормативно-правовую базу гостиничной деятельности: нормативно-правовые акты РФ, локальные нормативные акты ведущих гостиничных предприятий региона и др. Знакомство с производственной деятельностью ведущих предприятий региона: организационная структура, производственный и кадровый менеджмент, анализ маркетинговой политики и др. Выполнение индивидуального задания научного руководителя студентом по согласованию с руководителем учебной практики
Заключительный	Подготовка отчёта об учебной практике Защита отчёта

### **6. *Формы отчетности по практике***

- 1) Индивидуальный план-отчет по практике
- 2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

### **7. *Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике***

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ и является приложением к рабочей программе учебной практики.

## **8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики**

1) Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).

2) Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

3) Чудновский А.Д. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта: учеб. пособие, рек. УМО/ А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 290 с.

4) Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций: учебное пособие – М.: Приориздат, 2009 г.

5) Уокер Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2015 г.

6) Купчик Е.В., Трофимова О.В. Основы делового общения и гостеприимства – М.: Флинта, 2013 г.

### **Интернет – источники:**

– Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>

– Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>

– Сайт Ростуризма, <http://www.russiatourism.ru/>

– Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту

– Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>

– Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.

– Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

## **9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

*Перечень лицензионного ПО будет представлен кафедрам дополнительно*

## **10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

Для проведения учебной практики необходимо материально-техническое обеспечение: средства, имеющие специальное оборудование для проведения мероприятий, доступ к сети Интернет, теле - и аудиоаппаратура, также используется материально-техническая база гостиничных предприятий.

## ***1. Вид, тип, способ и форма проведения практики***

*Вид практики:* учебная практика

*Тип практики:* научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

*Способ проведения:* стационарная

*Форма проведения:* рассредоточенная

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

**УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла**

**Индикаторы компетенции:**

**УК 2.1.** Определяет цель и задачи проекта

**УК-2.2.** Разрабатывает стратегические решения по реализации проекта, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений

***Знает:*** методологические основы проектной деятельности в гостиничной деятельности;

***Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:***

- разрабатывать и принимать управленческие решения по повышению конкурентоспособности и развитию гостиничного комплекса, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений;

***Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:***

- методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе;

- навыками выявления проблемы развития гостиничного комплекса.

**ОПК -6:**

**Индикаторы компетенции:**

**ОПК 6.1.** Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности

***Знает:***

- методику проведения научно-прикладных исследований в сфере гостиничной деятельности

***Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм:***

- применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;
- научно оценивать эффективность реализации стратегии развития гостиничного комплекса;

***Владеет / или Владеет навыками самостоятельного:***

- навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса

### ***3. Место практики в структуре образовательной программы***

Учебная практика научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы (Б2.0.01 02.У) относится к обязательной части образовательной программы

### ***4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах***

*Объем в зачетных единицах - 2*

*Семестр – 1*

*Продолжительности в неделях / в академических часах – 72 ч*

### ***5. Содержание практики***

<b>Этапы практики</b>	<b>Виды деятельности студентов</b>
Организационный	Подготовка индивидуального плана выполнения программы учебной практики, в соответствии с заданием руководителя практики Знакомство с информационно-методической базой практики Инструктаж по ТБ
Основной	Изучение научно-методических материалов: научно-методические разработки, тематику научных направлений кафедры, научно-методическую литературу. Изучение подходов к составлению аналитических отчетов и программ развития гостиничной отрасли. Анализ производственной деятельности ведущих предприятий региона: количественная оценка, анализ информации. Подготовка презентации информации о гостиничном продукте. Работа со специальной учебно-методической и научной литературой (список литературы по предполагаемой

	тематике научного исследования). Выполнение индивидуального задания научного руководителя студентом по согласованию с руководителем учебной практики
Заключительный	Подготовка отчёта об учебной практике Защита отчёта

### **6. *Формы отчетности по практике***

- 3) Индивидуальный план-отчет по практике
- 4) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_

После проверки руководителем практики от КГУ материалы размещаются и хранятся в электронном портфолио обучающегося.

### **7. *Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике***

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_ и является приложением к рабочей программе учебной практики

### **8. *Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики***

1) Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 05.04.2016) «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»(с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2017).

2) Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»

3) Чудновский А.Д. Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта: учеб. пособие, рек. УМО/ А.Д. Чудновский, М.А. Жукова. – Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 290 с.

4) Сергеева Ю.С. Гостиничный бизнес. Конспект лекций: учебное пособие –М.: Приориздат, 2009 г.

5) Уокер Д. Введение в гостеприимство: учебное пособие – М.: Юнити-Дана, 2015 г.

6) Купчик Е.В., Трофимова О.В. Основы делового общения и гостеприимства – М.: Флинта, 2013 г.

**Интернет – источники:**



- Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма») <http://www.gks.ru>
- Портал по гостиничному бизнесу, <http://www.lib.usue.ru>
- Сайт Ростуризма, <http://www.russiatourism.ru/>
- Деловой квартал, <http://www.dk.ru/> Деловой квартал. Поиск по сайту
- Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. <http://www.NoReCa.ru>
- Информационный сайт Финансы.ру. <http://www.finansy.ru>.
- Справочно-правовые системы Garant, Консультант+;

***9.Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)***

*Перечень лицензионного ПО будет представлен кафедрам дополнительно*

***10.Материально-техническая база, необходимая для проведения практики***

Для проведения учебной практики необходимо материально-техническое обеспечение: средства, имеющие специальное оборудование для проведения мероприятий, доступ к сети Интернет, теле - и аудиоаппаратура, также используется материально-техническая база гостиничных предприятий.