Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2022 23:23:33
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ea37a776a18

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Курский государственный университет»

Комплексная программа производственной практики

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) Гостинично-ресторанная деятельность

Курск 2019

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

Вид практики: производственная
Тип практики: организационно-управленческая
Способ проведения: стационарная
Форма проведения: дискретно

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

3.

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития

Знает / или Знает как: способность обеспечивать безопасность гостей

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: реагировать на чрезвычайные ситуации

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: навыками оказания первой медицинской помощи

ПК-1: Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации

Знает / или Знает как: способы управления персоналом гостиничного предприятия

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: осуществлять управлением трудовыми ресурсами гостиниц

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: навыками управления персонала гостиниц.

ПК-2: Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов)

Знает / или Знает как: способы контроля и оценки эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии и общественного
питания

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: методами контроля и оценки эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии и методами контроля и оценки эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии и общественного

питания

3.Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (*организационно-управленческая*) (Б2.В.02.02(П)) относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

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

Объем в зачетных единицах - 6
Семестр – 4
Продолжительности в неделях / в академических часах – 4 недели/ 216

5. Содержание практики

Этапы практики	**Виды деятельности студентов**
Организационный	Проведение установочной конференции; Изучение рынка гостиничных услуг региона; Изучение способов реализации гостиничного продукта; Изучение типов востребованных гостиничных услуг и возможности создания новых;
Основной	Осуществление текущего контроля с целью выявления проблем прохождения практики; Осуществление контроля за степенью выполнения заданий практики; Помощь администратору в течение рабочего дня; Ежедневное выполнение индивидуального задания;
Заключительный	Оформление отчета по практике; Предоставление отчета на соответствующую кафедру университета; Защита отчета по практике; Проведение итоговой конференции;

6. Формы отчетности по практике

1) Индивидуальный план-отчет по практике
2) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры
3) Отзыв руководителя практики от профильной организации

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 и является приложением к рабочей программе учебной практики

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

1) И.М. Асанова «Деятельность службы приема и размещения» - М.: «Академия», 2012г. – 288с.;
2) Р.Я Вакулинко «Управление гостиничных предприятий»: уч. пос. – М.: «Логос», 2011г. – 320с.;
3) С.А. Овчинников «Безопасность гостинично-туристского бизнеса»: - М.: «Флинта» НОУ ВПО «МПСИ», 2010г. – 224с.;
4) Д.П. Стригунова «Правовая основа гостиничного и туристического бизнеса»: - М.: КНОРУС, 2012г. – 200с.;
5) http://prohotel.ru/ - Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России;
6) http://hotelline.ru/ - Гостиничный бизнес. Журнал Отель;
7) http://www.frontdesk.ru/ - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Гостиничный бизнес России.

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

Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point)
Microsoft WindowsVista 150
Microsoft Windows 8.1 60
Microsoft Windows 7 130
Microsoft Office 2007 347
Microsoft Office 2010 79

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

1) Специально оборудованные гостиничные офисы;
2) Доступ к сети Интернет;
3) Теле- и аудиоаппаратура.

1. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики: производственная
Тип практики: проектно- технологическая
Способ проведения: стационарная
Форма проведения: дискретно

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

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Знает / или Знает как: знать особенности социального взаимодействия в команде

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: владеть навыками осуществления социального взаимодействия и реализовывать свою роль в команде

ПК-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

Знает / или Знает как: знать технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: уметь применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: владеть навыками применения технологи1 обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной

ПК-4: Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного

Знает / или Знает как: знает Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: умеет осуществлять Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: владеет навыками осуществлять Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3.Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (проектно- технологическая) (Б2.В.02.01(П)) относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений

4) Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Объем в зачетных единицах - 6
Семестр – 3
Продолжительности в неделях / в академических часах – 4 недели/ 216 часов

5) Содержание практики

Этапы практики	**Виды деятельности студентов**
Организационный	Проведение установочной конференции; Изучение рынка гостиничных услуг региона; Изучение способов реализации гостиничного продукта; Изучение типов востребованных гостиничных услуг и возможности создания новых;
Основной	Осуществление текущего контроля с целью выявления проблем прохождения практики; Осуществление контроля за степенью выполнения заданий практики; Помощь администратору в течение рабочего дня; Ежедневное выполнение индивидуального задания;
Заключительный	Оформление отчета по практике; Предоставление отчета на соответствующую кафедру университета; Защита отчета по практике; Проведение итоговой конференции;

6) Формы отчетности по практике

7) Индивидуальный план-отчет по практике
8) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры
9) Отзыв руководителя практики от профильной организации

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

10) Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике утвержден протоколом заседания кафедры и является приложением к рабочей программе учебной практики

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

1) И.М. Асанова «Деятельность службы приема и размещения» - М.: «Академия», 2012г. – 288с.;
2) Р.Я Вакулинко «Управление гостиничных предприятий»: уч. пос. – М.: «Логос», 2011г. – 320с.;
3) С.А. Овчинников «Безопасность гостинично-туристского бизнеса»: - М.: «Флинта» НОУ ВПО «МПСИ», 2010г. – 224с.;
4) Д.П. Стригунова «Правовая основа гостиничного и туристического бизнеса»: - М.: КНОРУС, 2012г. – 200с.;
5) http://prohotel.ru/ - Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России;
6) http://hotelline.ru/ - Гостиничный бизнес. Журнал Отель;
7) http://www.frontdesk.ru/ - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Гостиничный бизнес России.

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

Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point)
Microsoft WindowsVista 150
Microsoft Windows 8.1 60
Microsoft Windows 7 130
Microsoft Office 2007 347
Microsoft Office 2010 79

10.Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

1) Специально оборудованные гостиничные офисы;
2) Доступ к сети Интернет;
3) Теле- и аудиоаппаратура.

1. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики: производственная
Тип практики: преддипломная
Способ проведения: стационарная
Форма проведения: дискретно

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

ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знает / или Знает как: основные методы исследования гостиничного рынка

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: осуществлять исследование гостиничного рынка и продвижения гостиничного продукта

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: методикой исследования гостиничного рынка и продвижения гостиничного продукта

ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Знает / или Знает как: особенности экономического обоснования развития гостиничного рынка

Умеет / или Умеет с помощью руководителя практики / или Умеет, опираясь на разработанный алгоритм: принимать экономически обоснованные решения при характеристике гостиничного рынка

Владеет / или Владеет навыками самостоятельного: методами анализа экономической эффективности развития гостиничного рынка

3Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) (Б2.О.02.01(Пд)) 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 - 6
Семестр – 8
Продолжительности в неделях / в академических часах – 4 недели/ 216 часов

5.Содержание практики

Этапы практики	Виды деятельности студентов
Организационный	Проведение установочной конференции; Сбор информации об организации с помощью современных технологий; Изучение методик работы с персоналом; Изучение системы долгосрочных и краткосрочных отношений с клиентами;
Основной	Возможности изучения конкурентоспособности организации; Использование зарубежного опыта управления в данной гостинице; Изучение системы мотивации и адаптации сотрудников организации; Изучение разработки перспективных планов деятельности гостиницы;
Заключительный	Оформление отчета по практике; Предоставление отчета на соответствующую кафедру университета; Защита отчета по практике; Проведение итоговой конференции.

6.Формы отчетности по практике

11) Индивидуальный план-отчет по практике
12) Отчетные материалы, установленные кафедрой и утвержденные протоколом заседания кафедры
13) Отзыв руководителя практики от профильной организации

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 и является приложением к рабочей программе учебной практики

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

1) Е.А. Бачанкова «Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса» - М.: «Вершина», 2021г. – 200с.

2) М.А. Ёхина «Организация обслуживания в гостиницах»: - М.: «Академия», 2020г. – 208с.

3) Н.В. Карнеев «Технология гостиничного сервиса»: Учебник – М.: «Академия», 2018г. – 272с.

4) М.В. Кобяк и др. «Управление качеством в гостиницах»: уч. пос. – М.: «Магистр», 2019г. – 501с.

5) А.В. Сорокина «Организация обслуживания в гостиничных и туристических комплексах»: уч. пос. – М.: ИНФРА-М, 2019г. – 304с.

6) http://prohotelia.com.ua/ - Портал для профессионального гостиничного бизнеса;

7) http://www.catalog.horeca.ru/ - Гостиничные сайты;

8) http://www.frontdesk.ru/ - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса. Гостиничный бизнес России;

9) http://prohotel.ru/ - Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России;

10) http://hotelline.ru/ - Гостиничный бизнес. Журнал Отель.

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

Microsoft Office (MS Word, MS Excel, MS Power Point)
Microsoft WindowsVista 150
Microsoft Windows 8.1 60
Microsoft Windows 7 130
Microsoft Office 2007 347
Microsoft Office 2010 79

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

1) Специально оборудованные гостиничные офисы;
2) Доступ к сети Интернет;
3) Теле- и аудиоаппаратура.