

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Кузбасский гуманитарно-педагогический институт
Факультет информатики, математики и экономики

Кафедра экономики и управления

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан ФИМЭ

Фомина А.В. _____

23.06.2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика

Вид практики: *учебная*

Тип практики: *ознакомительная*

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки

«Гостиничная деятельность»

Уровень профессионального образования

Высшее образование – бакалавриат

Форма обучения

Заочная

Новокузнецк 2021

Оглавление

| | |
|---|----|
| 1.Цели и задачи практики | 3 |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы..... | 3 |
| 3. Место учебной практики в структуре образовательной..... | 8 |
| программы..... | 8 |
| 4. Способы и формы проведения практики. Место проведения практики..... | 9 |
| 5. Объём учебной практики и её продолжительность | 9 |
| 6. Содержание учебной практики | 9 |
| 7. Формы отчётности практики..... | 13 |
| 8. Оценка результатов прохождения практики. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по | 13 |
| 9.Перечень учебной литературы и ресурсов сети «ИНТЕРНЕТ»,..... | 18 |
| необходимых для проведения практики | 18 |
| 10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 20 |
| 11.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики..... | 20 |
| 12.Иные сведения и материалы..... | 21 |
| Приложение А– Форма титульного листа отчета по практике..... | 22 |
| Приложение Б – Форма рабочего графика (плана) практики | 23 |
| Приложение В – Форма оценочного листа «Оценка результатов прохождения практики»..... | 25 |
| Приложение Г– Список гостиниц и других средств размещения г. Новокузнецка..... | 27 |

1. Цели и задачи практики

Целью учебной практики является получение студентом первичных умений и опыта профессиональной деятельности; развитие универсальных и общепрофессиональных компетенций, соответствующих организационно-управленческой профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата).

Практика ориентирована на формирование способности решать задачи профессиональной деятельности (таблица 1):

Таблица 1 – Задачи практики по направленности (профилю) ОПОП

| Виды проф.деятельности | Профессиональные задачи | Задачи практики |
|--|---|--|
| Организационно-управленческая деятельность | <ul style="list-style-type: none"> ✓ организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания ✓ ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ✓ руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ✓ обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Закрепление умений и навыков по мониторингу рынка гостиничных услуг, исследованию организации процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания. 2. Закрепление умений и опыта анализа и обработки информации о деятельности организаций в сфере гостеприимства и общественного питания, и их структурных подразделений. 3. Овладение навыками деловых и межличностных коммуникаций. 4. Подготовка отчетных документов по практике в установленные сроки. |

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

В результате прохождения практики у обучающихся формируются следующие результаты освоения компетенций:

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения при прохождении практики

| Код и название компетенции, закреплённой за практикой | Перечень планируемых результатов обучения / индикаторов достижения компетенций при прохождении практики |
|--|--|
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | <ul style="list-style-type: none"> УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода. УК-1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями задачи. УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками. УК-1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации. |

| | |
|---|---|
| <p>УК-2- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> | <p>УК-2.1 Инициализация проекта. Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК-2.2. Разработка проектного задания. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК-2.3 Планирование Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК-2.4 Реализация, оценка и контроль. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p> |
| <p>УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.</p> | <p>УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий</p> |
| <p>УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).</p> | <p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p> |
| <p>УК-5- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> | <p>УК 5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами. УК-5.6 Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.</p> |
| <p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> | <p>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> |
| <p>УК-7- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> | <p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> |
| <p>УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в</p> | <p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> |

| | |
|---|--|
| том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | |
| УК-10 – Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | УК-10.1 Использует знание норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения. |
| ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. | ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. |
| ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. | ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-8 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности |

В структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) практика проводится в 6 семестре.

Предшествующие и последующие дисциплины и практики представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Логическая схема формирования компетенций, закрепленных за практикой

| Код и название компетенции, закрепленной за практикой | Предшествующие практике дисциплины / практики (код, название, семестр освоения, объем з.е.) | Последующие дисциплины / практики (код, название, семестр освоения, объем з.е.) |
|---|--|--|
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности, 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.08 Основы системного анализа и математической обработки информации 1 семестр, 3 з.е. Б1.О.01.09 Основы проектной деятельности 2 семестр, 3 з.е. | Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е. Б2.В.01(П) Производственная практика. Профильная практика 8 семестр, 9 з.е. |
| УК-2- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.09 Основы проектной деятельности 2 семестр, 3 з.е. | Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е. Б2.В.01(П) Производственная практика. Профильная практика 8 семестр, 9 з.е. |
| УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. | Б1.О.15 Психология делового общения 1 семестр, 3 з.е. Б1.В.05 Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности 5 семестр, 3 з.е. | — |
| УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах). | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.03 Иностранный язык 1 семестр, 4 з.е. Б1.О.01.05 Русский язык и деловое общение 1 семестр, 3 з.е. Б1.О.15 Психология делового общения 1 семестр, 3 з.е. Б1.О.22 Иностранный язык делового общения в профессиональной сфере 3-5 семестр, 18 з.е. Б1.О.22.01 Деловой английский язык в гостиничном бизнесе 3 семестр, 6 з.е. Б1.О.22.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (китайский язык) 4-5 семестр, 12 з.е. Б1.В.05 Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности 5 семестр, 3 з.е. | Б2.В.01(П) Производственная практика. Профильная практика 8 семестр, 9 з.е. |

| | | |
|---|--|---|
| УК-5- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.01 Философия 2 семестр, 3 з.е. Б1.О.01.02 История (история России, всеобщая история) 1 семестр, 4 з.е. Б1.О.04 История гостеприимства 1 семестр, 2 з.е. | – |
| УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.07 Самоменеджмент 2 семестр, 2 з.е. | – |
| УК-7- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.06 Физическая культура 1 семестр, 2 з.е. Б1.В.08 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту 1 семестр | – |
| УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.01.04 Безопасность жизнедеятельности 1 семестр, 2 з.е. | Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е. |
| УК-10 – Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | Б1.О.06 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства, 3 семестр, 3 з.е. | ФТД.02 Коррупция: причины, проявление, противодействие, 7 семестр, 2 з.е. |
| ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | Б1.О.08 Информационные технологии и системы профессиональной деятельности 1 семестр, 3 з.е. Б1.О.08.01 Информационные технологии Б1.О.08.02 Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства Б1.О.11 Технологии и организация гостиничной деятельности 1-2 семестр, 12з.е. Б1.О.12 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса 1-2 семестр, 7 з.е. | Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | <p>Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства 1 семестр, 8 з.е. Б1.О.05 Организация предпринимательской деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.10 Основы менеджмента 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.11 Технологии и организация гостиничной деятельности 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.12 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.17 Управление человеческими ресурсами 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.18 Гостиничный менеджмент 1-8 семестр, 8 з.е. Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе 1-8 семестр, 8 з.е.</p> | <p>Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е.</p> |
| <p>ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> | <p>Б1.О.07 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства 1-8 семестр, 8 з.е.</p> | <p>Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е.</p> |
| <p>ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> | <p>Б1.О.14 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства 1-8 семестр, 8 з.е.</p> | <p>Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика 7 семестр, 15 з.е.</p> |
| <p>ОПК-8 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Б1.О.07.01 Информационные технологии 2 семестр, 2 з.е. Б1.О.07.02 Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства 4 семестр, 3 з.е.</p> | |

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика входит в блок Б2 «Практики» и относится к обязательной части программы бакалавриата и определяет направленность (профиль) ОПОП.

4. Способы и формы проведения практики. Место проведения практики

Способы проведения практики – стационарная.

Проводится на базе НФИ КемГУ в лаборатории информационно-коммуникационных технологий в гостиничной деятельности.

Форма проведения практики – непрерывная.

Основным содержанием ознакомительной практики является самостоятельный анализ студентами рекомендованной учебной и научной литературы, сайтов профильных организаций, размещенных на них нормативных документов и других информационных источников, релевантных задачам практики.

Компетенции формируются в результате выполнения индивидуального задания в лаборатории и библиотеке НФИ КемГУ, имеющих выход в интернет.

5. Объем учебной практики и её продолжительность

Общий объем практики составляет 216 часов, 6 зачетных единиц.

Продолжительность ознакомительной практики 4 недели в 6 семестре.

Практика проводится в форме практической подготовки, контактной и самостоятельной работы. Объем часов контактной, самостоятельной работы указан в таблице 4.

6. Содержание учебной практики

Содержание практики ориентировано на организационно-управленческую профессиональную деятельность, к которой должны готовиться выпускники (раздел 1, таблица 1). Перед началом практики руководитель практики от вуза проводит организационное собрание, выдает обучающимся рабочий график (план) практики, определяет индивидуальное задание и содержание учебной работы. Выполняя индивидуальное задание, практикант выбирает из списка гостиниц и других средств размещения (Приложение Г) организацию в качестве объекта исследования, знакомится с данной организацией на основе интернет-источников. Используя данные, размещенные на официальных сайтах организаций, собирает, анализирует и обобщает информацию для выполнения заданий. По предварительному согласованию с руководителем практики студент может выбрать гостиницу или другое средство размещения г. Новокузнецка, которое не представлено в данном списке.

Контроль прохождения учебной практики осуществляет руководитель практики от НФИ КемГУ.

Каждый студент обязан:

- получить программу практики пройти инструктаж о порядке прохождения и содержания практики, о технике безопасности;
- получить индивидуальное задание;
- составлять перечень изученных и собранных материалов;
- выполнять в срок все задания по практике, подготовить отчет,
- защитить отчет на кафедре в установленные сроки.

Содержание заданий и виды учебной работы приведены в таблице 4.

Таблица 4 - Виды учебной работы и содержание заданий

| Код и название компетенции | Учебная работа | | Результат выполнения задания | Формы текущего и промежуточного контроля ¹ |
|---|---|--|--|---|
| | Формирующие задания, содержание работы | Контактная/самостоятельная работа (час.) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | 1. Посетить собрание по практике. Ознакомиться с целями, задачами, расписанием и содержанием практики. Получить индивидуальное задание на практику. 2. Изучить правила безопасности и методы оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при использовании различных технологий выполнения задач практики. Сдать тест. | 8/4 | Запись в журнале инструктажа по технике безопасности. Выполненный тест по технике безопасности и правилам первой помощи | ПР-1 |
| УК-6- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. УК-7- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | 3. Составить «План выполнения индивидуального задания» с использованием здоровьесберегающих технологий. 4. Разработать «Режим дня» на период практики с включением здоровьесберегающих технологий и тренировочных занятий. | 10/4 | «План выполнения индивидуального задания» «Режим дня» | ПР-6 УО-1 |
| ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | 5. Подготовить аналитический обзор литературы и источников по деятельности гостиничных предприятий в г. Новокузнецке. | 9/10 | Аналитический обзор «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка» | УО-1 |
| УК-10 - способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. | 6. Подобрать источники к теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствии с ГОСТом. 7. Составить «Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», пользуясь системами «Консультант» и «Гарант». | 10/18 | Составленный список литературы по индивидуальному заданию, оформленный в соответствии с ГОСТ (не менее 10 источников) Список законов. | ПР -6 |
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | 8. Изучить сайт выбранной гостиницы и другого средства размещения в соответствии с индивидуальным заданием, проанализировать информацию, размещенную на сайте организации и в других источниках. | 8/18 | План отчета с учетом индивидуального задания. Содержание отчета. | ПР -6 УО-1 |

¹ УО - устный опрос, УО-1 - собеседование, УО-2 - коллоквиум, УО-3 - зачет, УО-4 – экзамен, ПР - письменная работа, ПР-1 - тест, ПР-2 - контрольная работа, ПР-3 эссе, ПР-4 - реферат, ПР-5 - курсовая работа, ПР-6 - научно-учебный отчет по практике, ПР-7 - отчет по НИРС, ИЗ – индивидуальное задание; ТС - контроль с применением технических средств, ТС-1 - компьютерное тестирование, ТС-2 - учебные задачи, ТС-3 - комплексные ситуационные задачи (приведено по методическим рекомендациям МГУ и КемГУ).

| | | | | |
|---|---|-------------|---|---------------|
| | 9. Составить общее описание гостиницы или других средств размещения, ее структурных подразделений, специфики их работы, провести критический анализ и синтез собранной информации для выполнения индивидуального задания. | | | |
| УК-5- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | 10. Дать характеристику основным элементам внешней среды, включая межкультурное разнообразие общества и учитывая влияние этого фактора при определении внутренней среды гостиничной организации. | 8/20 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | 11. Провести анализ учредительных документов, лицензий и концепций развития организации. | 8/18 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | 12. Определить цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания на примере анализируемой компании. | 8/16 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| ОПК-1- способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | 13. Оценить применения информационного обеспечения и современных информационных технологий в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | 8/20 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. | 14. Изучить систему обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | 8/18 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| УК-2- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. | 15. Обобщение и анализ полученных сведений с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. | 9/10 | Содержание отчета | ПР -6 УО-1 |
| УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). ОПК-8 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | 16. Оформить отчет по практике в соответствии с требованиями к оформлению. 17. Защитить отчет. Прием отчета комиссионный. | 0/10 2/0 | Оформленный отчет в соответствии с правилами оформления Ответы на вопросы на защите отчета | ПР-6 УО-1 |
| Всего | | 96/116 | | |
| Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой | | 4 | Отчет Защита отчета | ПР УО-3 |
| <i>Итого (час.)</i> | | <i>216</i> | | |

Пример индивидуального задания по практики

1. Прослушать инструктаж по технике безопасности и получить индивидуальное задание.
2. Изучить правила безопасности и методы оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при использовании различных технологий выполнения задач практики. Сдать тест.
3. Составить план выполнения индивидуального задания и режим дня с учетом здоровьесберегающих технологий и планирования времени.
4. Подготовить аналитический обзор «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка» по данным интернет-ресурсов.
5. Подобрать источники по теме индивидуального задания по дисциплине и теме, оформить список литературы и источников в соответствии с ГОСТом.
6. Составить «Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в РФ, пользующихся системами «Консультант» и «Гарант».
7. Изучить сайт анализируемого гостиничного предприятия в соответствии с индивидуальным заданием (Приложение Г), проанализировать информацию, размещенную на сайте и других источниках. Составить аналитическую справку об истории развития и дать общую характеристику гостиницы или другого средства размещения.
8. Используя список литературы и источников, официальных сайтов выбранных организаций, провести анализ основных элементов внешней и внутренней среды организации, действующих правовых норм, учредительных документами, лицензий и концепций развития организации, организационной структурой управления и деятельности подразделений, процесса оказания услуг, особенностей организационно-управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства. Сделать выводы.
9. Оформить и защитить отчет по практике.

7. Формы отчётности практики

По итогам освоения практики обучающийся предоставляет отчет о проделанной работе, включающий результаты выполнения заданий (письменные работы).

Формы отчетности по практике – отчет по практике (титульный лист отчета по практике находится в приложении А, план-график – в приложении Б).

Требования к структуре отчета

Объем **отчета практики** должен составлять 20-25 страниц печатного текста. Он включает следующие разделы:

Введение должно содержать описание целей, задач и сроков учебной практики.

Основная часть – выполнение индивидуального задания в соответствии с разделом «Содержание практики».

Заключение - в обобщенном виде указываются основные выводы по проделанной работе.

Требования к оформлению отчета

Оформление отчета должно соответствовать принятым в образовательном учреждении требованиям к оформлению учебных работ и действующим ГОСТ-стандартам оформления. Оформление титульного листа отчета приведено в приложении А.

Отчет по практике оформляется на листах формата А4. Содержание излагается грамотно, четко и логически последовательно. Работа выполняется на компьютере с соблюдением полей: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Шрифт – TimesNewRoman, кегль – 14, межстрочный интервал – 1,5.

Все страницы нумеруются, начиная с титульного листа (номер страницы на нем не представляется), арабскими цифрами внизу по центру.

Заголовки структурных элементов печатают прописными буквами и располагают по центру страницы. Точки в конце заголовков не ставятся, заголовки не подчеркиваются. Переносы слов во всех заголовках не допускаются.

Цифровой материал оформляется в виде таблицы. Каждая таблица должна иметь свой порядковый номер и название. Название таблицы располагается по центру. В тексте обяза-

тельно должна быть сделана ссылка на нее, которая может быть оформлена следующим образом: «... результаты данного исследования приведены в таблице 2» или «... результаты данного исследования (см. табл. 2) показали, что...».

Наиболее общими *недостатками при составлении отчета* по практике являются:

- нарушение правил оформления отчетных документов (отчета о практике);
- отсутствие вспомогательных документальных материалов, подтверждающих проведение (выполнение) в ходе практики различных задач;
- отсутствие приложений (аналитических и вспомогательных таблиц);
- невыполнение выданного индивидуального задания;
- расплывчатость заключений студента о прохождении практики;
- отсутствие списка литературы и указание в нем новых нормативных актов, учебников и учебных пособий, а также статей из специализированных журналов.

Требования к защите отчета.

Защита включает краткий устный доклад по результатам проделанной работы на публичной защите пред комиссией. Затем следуют ответы на вопросы членов комиссии.

8. Оценка результатов прохождения практики. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Промежуточная аттестация обучающихся по результатам освоения практики проводится с учетом текущей работы и защиты отчета по практике. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике и оценки сформированности компетенций обучающегося представлен отдельным одноименным документом и является приложением к ОПОП.

Для положительной оценки по результатам освоения практики обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы и предоставить в отчете по практике все результаты учебной работы по заданиям, приведенным в разделе 5.

По каждой форме текущего и промежуточного контроля в таблице 5 перечислены оценочные средства в виде требований к структуре и содержанию письменных работ – результатов выполнения заданий (столбец 5 таблицы 5 раздела б), контрольных вопросов к собеседованиям, устным опросам, защите отчета.

Таблица 5 - Типовые оценочные средства

| Формы текущего и промежуточного контроля | Результат выполнения задания | Оценочные средства (требования, контрольные вопросы) |
|--|--|---|
| ПР - 6 УО -1 | Знать технику безопасности при использовании различных технологий для выполнения индивидуального задания | Результаты теста по технике безопасности |
| ПР - 6 | План выполнения индивидуального задания по практике. Режим дня по практике | Требования к структуре и содержанию плана: 1. План выполнения заданий практики согласно срокам практики с учетом требований безопасности и сроков практики. 2. При составлении «Режима дня» практики необходимо ориентироваться на смену деятельности, применение физических упражнений, условий перерыва, нормы времени. |
| ПР - 6 | Подготовить аналитический обзор «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка» | Требования к содержанию выполнения задания: Привести данные статистики о численности предприятий сферы гостеприимства, виды, качество гостиничных услуг, соответствие потребностям города, |

| | | |
|----------------|--|--|
| ПР - 6 | 1. Подобрать источники по дисциплине и теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствии с ГОСТом. 2. Научиться работать с электронными каталогами, базами данных, электронными библиотеками, электронными журналами при сборе необходимой информации по индивидуальному заданию. 3. Определить основные законы, регулирующие гостиничную деятельность в стране, пользуясь системами «Консультант» и «Гарант». | Требования к содержанию выполнения задания: 1-2. Подобрать не менее 10 источников из ЭБС, электронных каталогов, библиотек, электронных журналов по выбранной в индивидуальном задании теме и оформить их в соответствии с ГОСТом. 3. Составить перечень основных законов, регулирующие банковскую деятельность в РФ на основе информации правовых систем. |
| ПР - 6 | План выполнения индивидуального задания по практике. | Требования к структуре и содержанию плана: 1. План выполнения заданий практики согласно срокам практики с учетом требований безопасности и сроков практики. |
| ПР - 6 | 1. Изучить сайт выбранной гостиницы и другого средства размещения в соответствии с индивидуальным заданием, проанализировать информацию, размещенную на сайте организации и в других источниках. 2. Дополнить аналитическую справку по результатам посещения гостиницы и иного средства размещения. | Требования к структуре и содержанию аналитической справки: По выбранной гостинице (или другому средству размещения) должна быть раскрыта история развития, основные виды и качество гостиничных услуг, характеристика номерного фонда |
| ПР - 6 | 2. Характеристика основных элементов внешней и внутренней среды организации. | Требования к содержанию раздела: определить основные элементы внешней и внутренней среды организации дать им краткую характеристику. |
| ПР - 6 | 3. Анализ учредительных документами, лицензий и концепций развития организации. | Требования к содержанию обзора: На основе анализа учредительных документов охарактеризовать организационно-правовую форму гостиницы и другого средства размещения, имеющиеся лицензии; цели, миссию и концепций развития организации. |
| ПР - 6 | 4. Анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений. | Требования к содержанию раздела: Подготовить схему организационной структуры предприятия, определить тип (вид) структуры, уровни управления и основные звенья (подразделения) |
| ПР - 6 | 5. Анализ процесса оказания услуг. | Дать характеристику основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей). Описать уровень использования информационных технологий, обеспечения безопасности гостей. |
| ПР-6 | 6. Особенности организационно-управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства. | Определить современные требования к профессиональным управляющим – менеджерам в сфере гостеприимства |
| ПР-6 УО - 3 | Отчет Защита отчета | Требования к оформлению отчета. Требования к защите отчета. |

Таблица 6 – Критерии и шкала оценки выполнения заданий.

Минимальный балл - частично соответствует требованиям; максимальный балл - полностью соответствует требованиям

| Результат выполнения задания | Критерий оценки результата выполнения задания | Шкала оценки в баллах (минимум – максимум) |
|---|---|--|
| | Часть 1 | |
| Тест по технике безопасности и правилам | <ul style="list-style-type: none"> • Менее 50% ответов верно – 0 баллов • От 51% до 65% ответов верно – 1 балла | 0-3 |

| | | |
|--|---|--|
| оказания первой помощи | <ul style="list-style-type: none"> От 66% до 75% ответов верно – 2 балла Более 75% ответов верно – 3 балла | |
| План выполнения индивидуального задания «Режим дня» практики | <p>1. Обучающийся составил план выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> без учета имеющихся ресурсов и ограничений, с нарушением норм времени – 2 б. с учетом всех норм времени, имеющихся ресурсов и правил безопасности - 4 б. <p>2 «Режим дня» практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> не соответствует не полностью учитывает поставленные задачи, не включает нормы здоровьесберегающих технологий – 2 б. удовлетворяет задачам практики, учитывает требования безопасности и здоровье сберегающие технологии – 5 б. | <p>2–4</p> <p>2 – 4</p> <p>Сумма баллов по письменной работе: 4 – 8 б.</p> |
| Аналитический обзор «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка» | <ul style="list-style-type: none"> Аналитический обзор основан на ограниченном круге источников, характеризуется неполнотой и поверхностными выводами- 5 баллов. Аналитический обзор основан на использование разных источников, характеризуется полнотой, но выводы поверхностные и недостаточно обоснованные - 10 баллов. Аналитический обзор основан на широком круге источников, характеризуется полнотой и обоснованностью выводов- 15 баллов. | 5-15 |
| Список источников по теме индивидуального задания | <ul style="list-style-type: none"> Список источников менее 10, оформление не соответствует ГОСТу – 5 баллов, Список источников 10 и более, есть ошибки в оформлении - 6 баллов Список источников 10 и более, оформление соответствует ГОСТу - 7 баллов | 5-7 |
| Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в РФ | <p>Состав перечня законов:</p> <ul style="list-style-type: none"> неполный – 3 б. -полный – 5 б. | 3-5 |
| План выполнения индивидуального задания | <p>Обучающийся составил план выполнения заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - без учета имеющихся ресурсов и ограничений, с нарушением норм времени – 3 б. - с учетом всех норм времени, имеющихся ресурсов и правил безопасности - 5 б. | 3-5 |
| Аналитическая справка об истории развития и общей характеристики выбранной организации | <ul style="list-style-type: none"> Справка не содержит полной информации –3 баллов. Справка содержит полную информацию по выбранной организации – 5 баллов. | 3-5 |
| Обзор основных элементов внешней и внутренней среды организации. | <ul style="list-style-type: none"> Обзор основан на ограниченном круге источников, характеризуется неполнотой и поверхностными выводами- 5 баллов. Обзор основан на использование разных источников, характеризуется полнотой, но выводы поверхностные и недостаточно обоснованные - 10 баллов. Обзор основан на широком круге источников, характеризуется полнотой и обоснованностью выводов- 15 баллов. | 5-15 |
| Характеристика организационно-правовой форму гостиницы и другого средства размещения, имеющиеся лицензии; цели, миссию и концепций развития организации. | <ul style="list-style-type: none"> Характеристика выбранной организации не является полной, не соблюдены отдельные требования без объективных на то причин– 10 баллов Характеристика выбранной организации н является полной– 15 баллов | 10-15 |
| Схема организационной структуры гостиничного предприятия. | <ul style="list-style-type: none"> Схема организационной структуры гостиничного предприятия воспроизведена с погрешностями (не | 5-10 |

| | | |
|---|--|--------|
| | <p>определены отдельные основные элементы, уровни и связи) -5баллов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Схема организационной структуры гостиничного предприятия воспроизведена точно, определены основные элементы, уровни и связи – 10 баллов. | |
| Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей) | <ul style="list-style-type: none"> • Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, отсутствует оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей) не является полной – 5 баллов. • Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, является полной, но отсутствует оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей) не является полной – 10 баллов. • Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, является полной, дана оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей)– 15 баллов. | 10-15 |
| Современные требования к профессиональным управляющим – менеджерам в сфере гостеприимства | <ul style="list-style-type: none"> • Квалификационные требования определены неполно и должностные инструкции отсутствуют- 5 баллов. • Квалификационные требования определены полно и должностные инструкции отсутствуют- 10 баллов • Квалификационные требования определены полно и приведены должностные инструкции отсутствуют- 15 баллов. | 10-15 |
| Отчет Защита отчета | <p>Оформление отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствует предъявляемым требованиям, но содержит незначительные неточности – 3 б. • соответствует предъявляемым требованиям в полном объеме –5 б. <p>Обучающийся при защите отчета продемонстрировал:</p> <ul style="list-style-type: none"> • неполное владение материалом, возникают сомнения в самостоятельном выполнении работы – 2 б. • полное владение материалом, изложенном в отчете, понимание сущности поставленных задач – 5 б. | 5 – 10 |
| Итого | | 51-100 |

Оценка результатов текущей учебной работы обучающегося (по видам) в баллах приведена в таблице 7.

Таблица 7 – Балльно-рейтинговая система оценки сформированности компетенций

| Код и название компетенции | Результаты выполнения письменных заданий, отнесенных к компетенции и предъявляемых в отчет | Суммарная оценка по компетенции в баллах (минимум–максимум) |
|---|--|---|
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | План отчета с учетом индивидуального задания. <i>Отчет по практике:</i> 1. Аналитическая справка об истории развития и общей характеристики выбранной организации. 2. Характеристика организационно-правовой форму гостиницы и другого средства размещения, имеющиеся лицензии; цели, миссию и концепций развития организации. | 2-4 3-5 10-15 |
| УК-2- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. | <i>Отчет по практике:</i> 1. Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей). 2. Современные требования к профессиональным управляющим – менеджерам в сфере гостеприимства | 10-15 10-15 |
| УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. | Посещение организационного собрания и консультаций | 0-8 |
| УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах). | 1. Оформленный отчет в соответствие с правилами оформления 2. Ответы на вопросы на защите отчета | 3-5 2-5 |
| УК-5- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | <i>Отчет по практике</i> 1. Характеристика основных элементов внешней и внутренней среды организации) | 5-15 |
| УК-6- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. | План выполнения индивидуального задания и подготовка отчета. | 2-4 |
| УК-7- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | Составление режима дня на период практики. | 2-4 |
| УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | Тест по технике безопасности и методам оказания первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций во время практики | 0-3 |
| ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | 1. Составление списка литературы и источников по теме индивидуального задания, 2. Аналитический обзор «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка». 3. Общая оценка применения информационного обеспечения и современных информационных технологий в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | 5-7 5-15 |

| | | |
|--|---|---------------|
| ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | <i>Отчет по практике</i> 1. Анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений. | 5-10 |
| УК-10 - Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. | Список законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране в РФ. | 3-5 |
| ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. | Общий анализ системы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | 0-3 |
| ОПК-8 – способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | Поиск информации для выполнения заданий в Интернете, оформленный отчет в соответствие с правилами оформления | 3-5 |
| | Итого | 51-100 |

Для выставления зачета с оценкой набранные за выполнение заданий баллы переводятся в оценку и буквенный эквивалент (табл. 8).

Таблица 8 - Перевод баллов из 100-балльной шкалы в числовой и буквенный эквивалент (из Положения о балльно - рейтинговой системе оценки деятельности студентов КемГУ (30.12.2016г.):

| Сумма набранных баллов | Уровни усвоения компетенций | Зачет с оценкой | |
|------------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|
| | | Оценка | Буквенный эквивалент |
| 86 - 100 | Продвинутый | 5 | отлично |
| 66 - 85 | Повышенный | 4 | хорошо |
| 51 - 65 | Пороговый | 3 | удовлетворительно |
| 0 - 50 | Первый | 2 | неудовлетворительно |

За несвоевременное предоставление отчета студенту может быть назначено до 10 «штрафных» баллов.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или нехождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Оценку результатов прохождения практики проводит комиссия по практике, в состав которой входит руководитель практики от вуза из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, преподаватели кафедры и представители профильных организаций. Состав комиссии не менее трех человек. При выставлении оценки комиссия учитывает качество доклада обучающегося, полноту ответов на вопросы и рекомендуемую оценку руководителя практики от вуза. Форма оценочного листа результатов прохождения практики руководителя от вуза представлена в приложении В.

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

Основная литература:

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — URL: www.biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-430919

2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9. — URL: www.biblio-online.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-447083

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — URL: www.biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-432903

4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — URL: www.biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904

5. Морозов, М. А. Экономика организации туризма : учебник для академического бакалавриата / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 291 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07403-1. — URL: www.biblio-online.ru/book/ekonomika-organizacii-turizma-441186

Дополнительная литература:

1. Экономический анализ: теория и практика: учебное пособие / М.Я. Погорелова. - М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 290 с.: 60x88 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат; Магистратура). (обложка) ISBN 978-5-369-01295-6, 500 экз. – Текст непосредственный.

2. Правила оформления учебных работ студентов: учебно-методическое пособие / И. А. Жибинова [и др.]; НФИ КемГУ; под ред. И. А. Жибиновой. – Новокузнецк: НФИ КемГУ, 2018. – 124 с. – Текст непосредственный.

Ресурсы сети «Интернет»

1. Информационно-справочный ресурс гостиничного бизнеса. - URL: <http://prohotel.ru/>

2. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент». - URL: <http://ecsocman.hse.ru>

3. Специализированный ресурс Российской Гостиничной Ассоциации. - URL: <https://rha.ru/>

4. Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства. - URL: www.HoReCa.ru

5. Информационный портал индустрии гостеприимства.- URL: <http://www.new-hotel.ru/>

6. База стандартов и регламентов Росстандарта - URL: <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>

7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты. URL: www.elibrary.ru

8. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент». – URL: <http://ecsocman.hse.ru>

9. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. - URL: <http://window.edu.ru/>

Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный (неограниченный), с домашних ПК – авторизованный:

1. Электронно-библиотечная система "Лань"» - <http://e.lanbook.com> Договор № 13-ЕП от 29.03.2018 г., срок до 02.04.2019 г. Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный, неограниченный, с домашних ПК – авторизованный.

2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» - www.znanium.com Договор № 44/2017 от 21.02.2017 г., Доп. соглашение №1 от 01.02.2018 г., срок до 15.03.2020 г. Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный, неограниченный, с домашних ПК – авторизованный.

3. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» (базовая часть) - <http://biblioclub.ru> Контракт № 003-01/18 от 19.02.2018 г., срок до 14.02.2019 г.. Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный, неограниченный, с домашних ПК – авторизованный.

4. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru. Договор № 53/2018 от 19.02.2018 г., срок до 18.02.2019 г. Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный, с домашних ПК – авторизованный.

5. Электронная полнотекстовая база данных периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам ООО «ИВИС», <https://dlib.eastview.com>, Договор № 186-п ОТ 11.10.2017 г., срок до 31.12.2018 г., доступ предоставляется из локальной сети НФИ КемГУ.

6. Научная электронная библиотека – <http://elibrary.ru> Доступ к отдельным периодическим изданиям. Договор №123-Э от 23.01.2018 г. срок – до 31.12.2018 г. Доступ авторизованный.

7. Межвузовская электронная библиотека (МЭБ) - <https://icdlib.nspu.ru> НФИ КемГУ является участником и пользователем МЭБ. Договор о присоединении к МЭБ от 15.10.2013 г, доп. соглашение от 01.04.2014 г. (договор бессрочный). Доступ из локальной сети НФИ КемГУ свободный, с домашних ПК – авторизованный.

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

Информационные справочные системы.

1. Сайт федеральной службы государственной статистики. URL: www.gks.ru/
2. Справочные системы.- URL: <http://www.garant.ru/>, <http://www.consultant.ru/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты - www.elibrary.ru/
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Таблица 9- Перечень помещений вуза:

| Номер аудитории (назначение) | Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом |
|--|--|---|
| 508 Лаборатория информационно-коммуникационных технологий в гостиничной деятельности | Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - учебной практики; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер преподавателя, проектор, экран. Лабораторное оборудование: стационарное – компьютеры для обучающихся (18 шт.). Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), | 654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19 |

| | | |
|--|--|--|
| | Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007), Эделинк «Эдельвейс» (отечественное ПО, коробочная учебная версия). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС. | |
|--|--|--|

Учебная (ознакомительная) практика проводится в гостиницах и в других средствах размещения с соблюдением соответствующих санитарных и противопожарных норм, а также требований техники безопасности, а также в компьютерных классах университета с доступом к информационно-коммуникационным системам и программному обеспечению, необходимому для выполнения заданий учебной практики и написания отчёта по практике, а также в библиотечных залах НФИ КемГУ.

Консультации руководителя практики от университета проводятся также по заранее устанавливаемому ответственной кафедрой расписанию.

Руководитель практики от организации (вуза) организует экскурсии в гостиницы и другие средства размещения, обеспечивает обучающегося персональным компьютером, доступом к сети «Интернет», программным обеспечением, необходимым для подготовки и защиты отчёта по практике.

12.Иные сведения и материалы

Особенности реализации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика как вид учебной работы осуществляется на основе утвержденной адаптированной основной профессиональной образовательной программы. Адаптированная основная профессиональная образовательная программа разрабатывается по заявлению обучающегося.

Практики для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при наличии индивидуальной программы реабилитации инвалида осуществляется с учетом рекомендаций медико - социальной экспертизы по условиям и видам труда, согласованных с профильной организацией индивидуальным договором на практику.

Приложение А – Форма титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Факультет информатики, математики и экономики

Кафедра экономики и управления

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика

Вид практики - *Учебная практика*

Тип практики - Ознакомительная практика

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Практика пройдена в период _____ семестр _____

Выполнил: студент _____ курса
группы _____
ФИО _____

Руководитель практики от НФИ КемГУ
Должность _____
ФИО _____
подпись

Отчет защищен с оценкой «_____»
удовлетв., хорошо, отлично

Общий балл: _____

«_____» _____ 20____ г.

Новокузнецк, 20 _____

Приложение Б – Форма рабочего графика (плана) практики

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Факультет информатики, математики и экономики

Кафедра Экономики и управления

Рабочий график (план) практики

Обучающийся _____

ФИО

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(шифр, наименование)

направленность (профиль) подготовки _____

Курс _____

Форма обучения _____

группа _____

Вид, тип, способ прохождения практики

Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика, стационарная

Срок прохождения практики с _____ по _____

Руководитель практики от организации (вуза), контактный телефон

ФИО полностью, должность

Индивидуальное задание на практику: _____

Рабочий график (план) практики

| Содержание практики (содержание работ) | Срок выполнения | Планируемые результаты |
|---|-----------------|------------------------|
| Посещение собрания. Инструктаж по технике безопасности. Получение индивидуального задания | | |
| Составление списка литературы и источников по теме индивидуального задания. | | |
| Составление перечня основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в РФ. | | |
| Подготовка аналитического обзора «Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка» | | |
| Изучение деятельности выбранного гостиничного предприятия. Подбор данных по вопросам индивидуального задания. | | |
| Подготовка отчета. | | |
| Оформление отчета. | | |
| Защита отчетной работы | | |

Проведен инструктаж практиканта по технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка _____ 202_г.

ФИО инструктирующего от организации (вуза), должность, подпись

Индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы

_____/_____ «__» _____ 202_____
подпись руководителя практики от организации (вуза), расшифровка подписи

Задание принял к исполнению: _____/_____ «__» _____ 202_____
подпись обучающегося, расшифровка подписи

ПРИЛОЖЕНИЕ В – Форма оценочного листа «Оценка результатов прохождения практики»

Оценка результатов прохождения практики

наименование учебной / производственной практики

в организации _____

адрес и название организации

с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.

студент _____

фамилия имя отчество

курс _____ группа _____ факультет _____

Обучающийся продемонстрировал следующие результаты:

| Код и название компетенции | Результаты выполнения письменных заданий, предъявляемых в отчет | Набранный балл |
|---|---|----------------|
| УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. | План отчета с учетом индивидуального задания. <i>Отчет по практике:</i> 1. Аналитическая справка об истории развития и общей характеристике выбранной организации. 2. Характеристика организационно-правовой форму гостиницы и другого средства размещения, имеющиеся лицензии; цели, миссию и концепций развития организации. | |
| УК-2- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. | <i>Отчет по практике:</i> 1. Характеристика основных видов услуг, предоставляемых гостиничным предприятием, оценка качества и востребованности услуг на основе отзывов клиентов (гостей). 2. Современные требования к профессиональным управляющим – менеджерам в сфере гостеприимства | |
| УК-3- способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде. | Посещение организационного собрания и консультаций | |
| УК-4- способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах). | 1. Оформленный отчет в соответствии с правилами оформления | |
| УК-5- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | <i>Отчет по практике</i> 1. Характеристика основных элементов внешней и внутренней среды организации) | |
| УК-6- способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. | План выполнения индивидуального задания и подготовки отчета. | |
| УК-7- способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | Составление режима дня на период практики. | |
| УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций | Тест по технике безопасности и методам оказания первой помощи в условиях чрезвычайных ситуаций во время практики | |

| | | |
|--|---|--|
| ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания. | 1. Составление списка литературы и источников по теме индивидуального задания, 2. Аналитический обзор « Характеристика рынка гостиничных услуг г. Новокузнецка». 3. Общая оценка применения информационного обеспечения и современных информационных технологий в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. | <i>Отчет по практике</i> 1. Анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений. | |
| ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. | Список законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране в РФ. | |
| ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. | Общий анализ системы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. | |
| | Итого | |

Планируемые результаты освоения практики

 достигнуты / частично достигнуты / не достигнуты (*подчеркнуть*)

Рекомендуемая оценка

Руководитель практики от образовательной организации (вуза)

должность

Ф.И.О.

Подпись _____ Дата « » _____ 20 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г – Список гостиниц г. Новокузнецка, других средств размещения и режимов доступа к их официальным сайтам

| Список гостиниц и других средств размещения г. Новокузнецка | Режимы доступа к официальным сайтам |
|---|---|
| 1.Гостиница «Новокузнецкая» | https://www.novokuznetskaya.com/index.html |
| 2.Гостиничный комплекс «Лотос» | http://www.lotos-hotel.ru/ru/ |
| 3.«Апарт Инн» | https://www.apartinn.ru |
| 4. Гостиничный комплекс «Верона» | http://veronahotel.pro |
| 5.Отель Бардин | https://bardinhotel.ru |
| 6.Гостиница «Вояж» | http://voyage42.ru/glavnaya/ |
| 7.Отель «Классик» | https://hotel-classic-nk.ru |
| 8.Отель Роял | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/miniotel_hotel_x_o.html |
| 9.Отель & Хостел Нарцисс | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/hostelnartsiss.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 10.Гостиница Au rooms Континент | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/au_rooms_kontinent.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 11.Гостиница «Шале» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/gostinitsa_shale.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 12.Гостиница « Надежда и К» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/hotel_nadezhda_and_k.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 13.Гостиница «Фонарь» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/gostinitsa_fonar.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 14.Хостел «Пушкинь» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/hostel_pushkin.html?ctx=hotels |
| 15.Гостинице "Аэропорт" | http://www.aerokuz.ru/uslugi/gostinitsa |
| 16.Гостиница «12 месяцев» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/gostinitsa_12_mesyatsev.html |
| 17. Гостиница «Роял» | https://www.101hotels.ru/main/cities/novokuznetsk/otel_royal.html?adults=1&in=10.05.2020&out=11.05.2020 |
| 18.Топольники: квартиры в Новокузнецке | http://topolniki.ru |
| 19. Отель «Паллада» | http://palladahotel.ru |
| 20.Park Inn by Radisson Novokuznetsk • | https://www.radissonhotels.com/ru-ru/hotels/park-inn-novokuznetsk?facilitatorId=RHGSEM&cid=a:ps+b:ggl+c:e:mea+i:brand+e:pii+d:eerut+r:brt+f:ru-RU+g:ho+h:NOZPD+v:cf&gclid=EAIaIQobChMIjaWt6Ima6QIVlxsYCh3L_gPCEAAYASAAEgKaPvD_BwE&gclid=c=aw.ds |