

Подписано электронной подписью:

Вержицкий Данил Григорьевич

Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»

Дата и время: 2024-04-24 00:00:00

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Фомина А.В. \_\_\_\_\_

«10» февраля \_\_\_\_\_ 2022 г.

## **ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики: **производственная**

Тип практики: **К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика**

Направление

**43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки

«Гостиничная деятельность»

Уровень профессионального образования

бакалавриат

Программа подготовки бакалавриата

Форма обучения

заочная

Новокузнецк 2022

## Сведения об утверждении

**Программу составил (и): Михайлова Н.К., канд. экон. наук, доцент**

Рабочая программа практики: **К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика**  
*название практики*

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) подготовки Гостиничная деятельность

утвержденного в составе ОПОП Научно-методическим советом КемГУ от 13.04.2022г. (протокол № 5)

Год начала подготовки по учебному плану: 2022

Рабочая программа практики одобрена на заседании кафедры экономики и управления, протокол № 6 от 28.01 2022 г.

## Оглавление

1. Цели и задачи практики.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы .....	4
3. Место учебной практики в структуре образовательной программы .....	8
4. Способы и формы проведения практики. Место проведения практики .....	8
5. Объём учебной практики и её продолжительность.....	8
6. Содержание учебной практики.....	8
7. Формы отчётности практики.....	11
8. Оценка результатов прохождения практики. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по .....	12
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «ИНТЕРНЕТ», необходимых для проведения практики.....	15
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	17
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики .....	17
12. Иные сведения и материалы .....	18
Приложение А	
Приложение Б	
Приложение В	
Приложение Г	

## 1. Цели и задачи практики

Цели, задачи и содержание производственной практики определяются требованиями к результатам практики, установленными ФГОС ВО в части профессиональных компетенций. Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (далее – производственной практики) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессиональных дисциплин на основе изучения деятельности профильного предприятия (организации) и приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с закрепленными за практикой компетенциями.

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"> <li>✓ организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ закрепление навыков организации процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ развитие навыков руководства департаментами (службами, отделами) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ формирование навыков контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>✓ организация выполнения индивидуального задания по практике;</li> <li>✓ подготовку отчетных документов по практике в установленные сроки.</li> </ul>

## 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 (по семестрам)

Код и название компетенции, закреплённой за практикой	Перечень планируемых результатов обучения / Умений и навыков достижения компетенций при прохождении практики
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	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.

<b>УК-2</b>	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	<p>УК-2.1 Определяет проблемы и круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p> <p>УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.4. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Представляет результаты анализа, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>
<b>УК-8</b>	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</p>
<b>ОПК-1</b>	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<b>ОПК-2</b>	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.
<b>ОПК-3</b>	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)</p>
<b>ОПК-4</b>	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p>
<b>ОПК-5</b>	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций. избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы ее достижения.</p>

<b>ОПК-6</b>	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-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
<b>ОПК-7</b>	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-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

В структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) практика проводится в 8 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.)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	К.М.02.03 Основы системного анализа и математической обработки данных 1 семестр, 2 з.е. К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.	К.М.09.03(Пд) Преддипломная практика 10 семестр, 9 з.е. К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	К.М.01.05 Организация проектной и волонтерской деятельности 4 семестр, 2 з.е. К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.	К.М.09.03(Пд) Преддипломная практика 10 семестр, 9 з.е. К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.
<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	К.М.03.02 Безопасность жизнедеятельности 3 семестр, 2 з.е. К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.	К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.
<b>ОПК-1</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	К.М.02.04 Информационные системы и цифровые сервисы в профессиональной деятельности 3 семестр, 3 з.е. К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности 2,3,4 семестр, 9 з.е. К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса 2,3 семестр, 6 з.е. К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.	К.М.02.08 Инновации в гостиничной деятельности 7 семестр, 3 з.е. К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.
<b>ОПК-2</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства 1 семестр, 4 з.е. К.М.04.04 Основы предпринимательской деятельности 6 семестр, 4 з.е. К.М.04.05 Управление человеческими ресурсами 5 семестр, 4 з.е. К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности 2,3,4 семестр, 9 з.е.	К.М.05.06 Проектирование гостиничной деятельности 8 семестр, 4 з.е. К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.

	<p>К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса 2,3 семестр, 6 з.е.</p> <p>К.М.05.04 Гостиничный менеджмент 5,6 семестр, 8 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	
<p><b>ОПК-3</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>К.М.05.03 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг 3 семестр, 4 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	<p>К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.</p>
<p><b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>К.М.06.01 География туризма 1 семестр, 3 з.е.</p> <p>К.М.06.02 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе 4 семестр, 3 з.е.</p> <p>К.М.06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства 6 семестр, 2 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	<p>К.М.06.04 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания 7,8,9 семестр, 10 з.е.</p> <p>К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.</p>
<p><b>ОПК-5</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций, избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>К.М.04.02 Экономика, 1,2 семестр, 8 з.е.</p> <p>К.М.04.03 Управленческие решения, 4 семестр, 3 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	<p>К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.</p>
<p><b>ОПК-6</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p>	<p>К.М.05.07 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства, 3 семестр, 3 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	<p>К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.</p>
<p><b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>	<p>К.М.05.05 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, 4 семестр, 4 з.е.</p> <p>К.М.06.02 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе 4 семестр, 3 з.е.</p> <p>К.М.06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства 6 семестр, 2 з.е.</p> <p>К.М.09.01(У) Ознакомительная практика 6 семестр, 6 з.е.</p>	<p>К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы 10 семестр, 9 з.е.</p>

### 3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Организационно-управленческая практика входит в модуль К.М.09 «Модуль практической подготовки в условиях профессиональной среды», относится к обязательной части программы бакалавриата.

### 4. Способы и формы проведения практики. Место проведения практики

Способы проведения практики – стационарная и выездная:

- стационарные практики могут проводиться как в профильных организациях, расположенных на территории города Новокузнецка;

- выездные практики проводятся на базе профильных организаций, расположенных за пределами города Новокузнецка.

Производственная (организационно-управленческая) практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится согласно календарному учебному графику учебного процесса: в 7 семестре на 4 курсе для очной и заочной формы обучения.

Производственная практика проводится в профильных организациях и подразделениях коммерческих организаций (организация, учреждение или предприятие), которые:

1. Оказывают услуги по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги.

2. Оказывают услуги в организациях общественного питания.

### 5. Объём практики и её продолжительность

Общий объём практики составляет 540 часов, 15 зачетных единиц. Продолжительность организационно-управленческой практики 10 недель. Практика проводится непрерывно.

### 6. Содержание практики

Содержание практик ориентировано на конкретный(ые) вид(ы) профессиональной деятельности, к которым должны готовиться выпускники (раздел 1, табл. 1).

Перед началом практики руководитель практики от организации (вуза) выдает обучающемуся рабочий график (план) проведения практик, который включает индивидуальное задание и содержание учебной работы (см. приложение Б). 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 <sup>1</sup>
	Формирующие задания, содержание работы	Контактная/самостоятельная работа (час.)		
1	2	3	4	5
ОПК-7- способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм	1. Посетить собрание по практике. Ознакомиться с целями, задачами, расписанием и содержанием практики. Получить индивидуальное задание на практику. 2. Изучить правила безопасности и методы	2/10	Запись в журнале инструктажа по технике безопасности. Выполненный	ПР-1

<sup>1</sup> 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).



и правил охраны труда и техники безопасности. УК-8 - способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.	оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при использовании различных технологий выполнения задач практики. Сдать тест.		тест по технике безопасности и правилам первой помощи	
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.	1. Составить «План выполнения индивидуального задания» с использованием здоровые берегающих технологий. 2. Разработать «Режим дня» на период практики с включением здоровые берегающих технологий и тренировочных занятий.	0/8	«План выполнения индивидуального задания»  «Режим дня»	ПР-6  УО-1
ОПК-6- способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	1. Подобрать источники теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствии с ГОСТом. (приложение Е) 2. Составить «Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», пользуясь системами «Консультант» и «Гарант».	2/20	Составленный список литературы по индивидуальному заданию, оформленный в соответствии с ГОСТ (не менее 10 источников) Список законов и нормативных актов.	ПР -6
ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.				
УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	1. Знакомство с гостиницей или с другим средством размещения, ее историей, структурными подразделениями, спецификой их работы. 2. Анализ учредительных документами, лицензий и концепций развития организации, локальных нормативных актов. 3. Определение миссии и целей организации. 4. Подготовить общую характеристику профильной организации.	2/70	План отчета с учетом индивидуального задания. Содержание отчета.	ПР -6 УО-1
ОПК-2- способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	1.Анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений. 2. Анализ должностных инструкций персонала. 3. Оценка оптимальности (эффективности) организационной структуры организации.	2/80	Содержание отчета	ПР -6 УО-1
УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	1.Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия. 2. Собрать необходимую информацию и бухгалтерскую отчетность (за 3 последних года). 3. Проанализировать собранную информацию и подготовить отчет. 4. Дать оценку деятельности гостиничной организации с учетом полученных результатов анализа.	2/80	Содержание отчета	
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. ОПК-1 - способен применять технологические новации и современное программное обеспе-	1.Анализ процесса оказания услуг: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, используемые в организации технологии их оказания, востребованность со стороны клиентов. 2.Разработать предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций.	3/60	Содержание отчета	ПР -6 УО-1

чение в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности				
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.	Особенности организационно-управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства.	3/40	Содержание отчета	ПР -6 УО-1
ОПК-5- способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций, избранной сферы профессиональной деятельности ОПК- 4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Обобщить и систематизировать полученные сведения, сделать выводы и предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений	2/40	Содержание отчета	ПР -6 УО-1
УК-1-способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	1. Оформить отчет по практике в соответствии с требованиями к оформлению. 2. Защитить отчет публично (доклад) на конференции по защите.	0/20 2/2	Оформленный отчет в соответствии с правилами оформления Ответы на вопросы на защите отчета	ПР-6 УО-1
<b>ИТОГО:</b> <b>ОФО</b> <b>ЗФО</b>		<b>20/520</b> <b>20/516*</b> <b>*</b>		
<b>Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой</b>		<b>4</b> <b>(ЗФО)</b>	Отчет. Защита отчета	ПР УО-3
<b>ВСЕГО (час.)</b>		<b>540</b>		

**Пример индивидуального задания на практику**

**Место практики – отель «Бардин»**

1. Прослушать инструктаж по технике безопасности и получить индивидуальное задание.
2. Подготовить общую характеристику отеля «Бардин»: история, организационно-правовая форма, уставные цели организации, организационная структура управления, численность персонала, номерной фонд, основные виды услуг.
3. Собрать бухгалтерскую отчетность за последние три года, устав предприятия, должностные инструкции анализируемого отдела (службы).
4. На основе нормативной документации и локальных нормативных актов провести анализ деятельности выбранного отдела (службы).
5. На основе анализа основных показателей организационно-управленческой деятельности дать оценку ее эффективности.
6. Предложить рекомендации по повышению эффективности деятельности гостиничного предприятия (или службы, отдела).
7. Получить оценку результатов прохождения практики у руководителя практики от отеля «Бардин».
8. Представить и защитить отчет у руководителя практики от КГПИ ФГБОУ ВО КемГУ.

## 7. Формы отчётности по практике

По итогам освоения практики обучающийся предоставляет отчет о проделанной работе, включающий результаты выполнения индивидуального задания.

Требования к структуре отчета.

Объем **отчета** должен составлять 20-25 страниц печатного текста. Он включает следующие разделы: титульный лист, содержание, введение

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Общая характеристика профильной организации

2. Анализ основных показателей деятельности организации

3. Анализ деятельности службы (отдела) в организации.

Рекомендации по улучшению деятельности и управления организацией или службы (отдела).

Заключение

Список использованной литературы и источников

4.

5. Во **введении** указываются: цель, задачи, место практики, дата начала и продолжительность практики, краткий перечень основных работ и заданий на практику.

6. В разделе «**Общая характеристика профильной организации**» приводятся результаты по сбору и систематизации информации: по истории, организационно-правовой форме гостиничного предприятия, уставным целям (миссии), по организационной структуре предприятия, номерному фонду и основным видам услуг.

В разделе «**Основные показатели деятельности организации**» приводятся расчет основных показателей деятельности организации, делаются выводы о тенденциях развития организации, эффективности использования ею своих ресурсов и выполняется индивидуальное задание на практику.

В разделе **Анализ деятельности службы (отдела) в организации** проводится обзор нормативных актов и должностных инструкций, характеризующих деятельность анализируемого подразделения организации, приводятся выводы о деятельности анализируемого отдела на основе собранной документации.

В разделе **Рекомендации по совершенствованию деятельности организации или службы (отдела)** приводятся рекомендации по совершенствованию деятельности профильной организации, а также по повышению эффективности деятельности или управления службой (отделом).

В **Заключении** формулируются общие выводы. Выводы содержат суждения автора о результатах решения поставленных задач, достоинствах и недостатках выполненных заданий практики. Также в заключении необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики; сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя пройденной практики. В приложении выкладывается бухгалтерская отчетность профильной организации, должностные инструкции работников анализируемого отдела, другие материалы.

### *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 В.

### *Требования к защите отчета*

Защита включает краткий устный доклад по результатам проделанной работы на публичной защите. Затем следуют ответы на вопросы руководителя и студентов.

## 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 у 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 6.

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 4 раздела 6), 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)
УО-3	Знать технику безопасности при прохождении практики на профильной организации	Опрос по технике безопасности.
ПР-6	Подготовить рабочий график (план) практики по индивидуальному заданию	Заполненный рабочий график (план) практики по индивидуальному заданию.
ПР - 6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовить характеристику профильной организации.</li> <li>2. Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия</li> <li>3. Изучить устав и локальные нормативные акты.</li> <li>4. Изучить должностные инструкции сотрудников.</li> <li>5. Собрать бухгалтерскую отчетность за 3 последних года.</li> <li>6. Собрать данные по основным показателям деятельности профильной организации.</li> <li>7. Составить аналитическую справку по характеристике профильной организации.</li> </ol>	<p>Требования к содержанию выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-3. При характеристике профильной организации необходимо полно и подробно описать деятельность организации на основе устава, локальных нормативных актов, внешней и внутренней информации о деятельности организации.</li> <li>4. При изучении должностных инструкций работников анализируемого отдела необходимо остановиться на дублировании функций и выявлении слабых мест и сильных сторон.</li> <li>5-7. В аналитической справке должно быть отражено современное состояние профильной организации по конкретным параметрам.</li> </ol>
ПР - 6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рассчитать основные показатели, характеризующие использование деятельности профильной организацией своих ресурсов.</li> <li>2. Проанализировать деятельность служб (отделов) профильного предприятия.</li> <li>3. Предложить рекомендации к совершенствованию эффективности деятельности и управления профильной организации или отдельной службы (отдела).</li> <li>4. Получить оценку результатов практики от руководителя профильной организации (руководителя отдела).</li> </ol>	<p>Требования к содержанию раздела:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Все показатели должны быть рассчитаны за 3 анализируемых периода.</li> <li>2. В разделе должны быть представлены данные по динамике основных показателей и выводы об эффективности использования организацией своих ресурсов, а также рекомендации по улучшению ситуации.</li> <li>3. При оценке эффективности деятельности анализируемого отдела профильной организации на основе собранной информации и должностных инструкций необходимо выявить сильные и слабые стороны функционирования данного отдела и предложить рекомендации по исправлению ситуации.</li> </ol>
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)
Аналитическая справка «Характеристика профильной организации»	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Слабо представлена характеристика деятельности профильной организации, не отражены многие характеристики – 5 баллов</li> <li>• Частично представлена характеристика деятельности профильной организации – 8 баллов</li> <li>• Полностью представлена характеристика деятельности профильной организации – 10 баллов</li> </ul>	5-10
Анализ деятельности службы (отдела) в организации	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не достаточно полно проанализирована деятельность службы (отдела) в профильной организации, слабые выводы об эффективности деятельности данной службы (отдела), не предложены рекомендации по улучшению деятельности финансовой службы (отдела) – 15 баллов;</li> <li>• Достаточно полно проанализирована деятельность службы (отдела) в профильной организации, полные выводы об эффективности деятельности данной службы (отдела), слабо изложены рекомендации по улучшению деятельности финансовой службы (отдела) – 22 балла;</li> <li>• Достаточно полно проанализирована деятельность службы (отдела) в профильной организации, полные выводы об эффективности деятельности данной службы (отдела), подробно представлены рекомендации по улучшению деятельности финансовой службы (отдела) – 30 баллов</li> </ul>	8-15
Анализ основных показателей деятельности профильной организации по данным отчетности за 3 года	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не полностью рассчитаны все необходимые показатели и темпы роста, недостаточно полные выводы о тенденциях развития организации, эффективности использования ресурсов, отсутствуют графики и рекомендации по улучшению деятельности – 8 баллов</li> <li>• Все необходимые показатели рассчитаны, выводы сделаны верно, рекомендации по улучшению деятельности представлены частично, отсутствуют графики - 10 баллов,</li> <li>• Все необходимые показатели рассчитаны, выводы сделаны верно, отражены графиками, представлены необходимые рекомендации по улучшению деятельности - 15 баллов.</li> </ul>	8-15
Отчет  Защита отчета	<p>Оформление отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствует предъявляемым требованиям, но содержит незначительные неточности – 6 б.</li> <li>- соответствует предъявляемым требованиям в полном объеме – 11 б.</li> </ul> <p>Обучающийся при защите отчета продемонстрировал:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неполное владение материалом, возникают сомнения в самостоятельном выполнении работы – 6 б.</li> <li>- полное владение материалом, изложенном в отчете, понимание сущности поставленных задач – 10 б.</li> </ul>	6 – 11

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)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>Аналитическая справка «Характеристика профильной организации».</p> <p>Оформление и защита отчета по практике.</p>	5-10 6-11

<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1. Анализ процесса оказания услуг: виды услуг, используемые в организации технологии. 2. Предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций.	5-10 4-8
<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Выполненный тест по технике безопасности и правилам поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций.	1-3
<b>ОПК-1</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», используя системами «Консультант» и «Гарант».	1-3
<b>ОПК-2</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Анализ организационной структуры управления и деятельности подразделений (служб, отделов). Анализ должностных инструкций персонала. Анализ деятельности служб (отделов) в профильной организации.	3-5 3-5
<b>ОПК- 3</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Анализ процесса оказания услуг: виды услуг, используемые в организации технологии. Оценка качества услуг и предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций.	3-5 3-5
<b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ рынка гостиничных услуг. Предложения по организации и продвижению услуг.	5-10 5-10
<b>ОПК-5</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций, избранной сферы профессиональной деятельности	Анализ основных показателей деятельности профильной организации. Предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений.	4-8 5-10
<b>ОПК-6</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Анализ основных законов, нормативных актов, регулирующих деятельность профильной организации.	2-4
<b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Запись в журнале инструктажа по технике безопасности. Выполненный тест по технике безопасности и правилам первой помощи.	1-3
	<b>Итого</b>	<b>51-100</b>

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 баллов для дисциплины	Оценка	Буквенный эквивалент
86 - 100	5	отлично
66 - 85	4	хорошо
51 - 65	3	удовлетворительно
0 - 50	2	неудовлетворительно

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

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии неуважительных причин признаются академической задолженностью.

Оценку результатов прохождения практики, проводимой в организации (вузе), проводит руководитель практики от организации из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу (приложение В).

Оценку результатов прохождения практики, проводимой в профильной организации, проводят руководитель практики от организации (вуза) из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу, и руководитель практики от профильной организации из числа работников профильной организации (приложение В).

## **9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **Основная литература:**

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для академического бакалавриата / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — URL: [www.biblio-online.ru/book/finansovyy-menedzhment-v-turizme-i-gostinichnom-hozyaystve-437229](http://www.biblio-online.ru/book/finansovyy-menedzhment-v-turizme-i-gostinichnom-hozyaystve-437229)

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — URL: [www.biblio-online.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-445759](http://www.biblio-online.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-445759)

3. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — URL: [www.biblio-online.ru/book/upravlenie-personalom-gostinichnyh-predpriyatij-447423](http://www.biblio-online.ru/book/upravlenie-personalom-gostinichnyh-predpriyatij-447423)

4. 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](http://www.biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-430919)

5. 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-klklassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-447083](http://www.biblio-online.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klklassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-447083)

6. 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](http://www.biblio-online.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-432903)

7. 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](http://www.biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904)

8. 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.gks.ru/). - URL: [www.gks.ru/](http://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 . - URL: [www.elibrary.ru/](http://www.elibrary.ru/)
4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. URL: - <http://window.edu.ru/>
5. База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - . URL: <https://www.cfin.ru/rubricator.shtml>
6. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» -. URL: <http://ecsocman.hse.ru>

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

Таблица 9- Перечень помещений профильной организации

№ п/п	Наименование компонентов образовательной программы (учебные предметы, курсы, дисциплины (модули), практики и иные компоненты образовательных программ, предусмотренных учебным планом)	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
1	Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно – управленческая практика	Отель «Вестерн» ООО «Интерьер» Программное обеспечение - Microsoft Office, 1С: Бухгалтерия	652971, Кемеровская область - Таштагольский район, пгт Шерегеш, ул. Спортивная, д. 16.
2		Гостиница «Манго» ООО «Интерьер» Программное обеспечение - Microsoft Office, 1С: Бухгалтерия	654007, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Пионерский, д. 40.
3		ООО «Отель Бардин» Программное обеспечение - Microsoft Office, 1С: Бухгалтерия.	654027, Кемеровская обл, г. Новокузнецк, пр. Пионерский, д. 12

Руководитель практики от профильной организации должен обеспечить обучающегося, проходящего практику, рабочим местом, оборудованным персональным компьютером, и доступом к информационно-коммуникационным системам и программному обеспечению, необходимому для написания отчёта на практике, в соответствии с политикой информационной безопасности предприятия, учреждения, организации.

Для оформления отчетной документации используется программы пакета MS Office и другое программное обеспечение на усмотрение обучающегося.

## **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.

Производственная практика организуется для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в организациях, оборудованных для беспрепятственного и безопасного передвижения маломобильных граждан. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся-инвалидом трудовых функций. В случае необходимости за каждым обучающимся-инвалидом, обучающимся с ограниченными возможностями здоровья закрепляется обучающийся-волонтер, входящий в группу по прохождению практики, с целью оказания помощи при передвижении в зданиях предприятия, на базе которого проходит практика (помощь носит такой же характер, как и в рамках образовательного процесса в течение учебного года).

Консультирование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по вопросам организации и проведения практики при необходимости осуществляется при помощи электронной почты, телефонной связи и т.д.».

При проведении итоговой защиты возможности обучающегося должны учитываться, и при необходимости принятие отчета может осуществляться дистанционно с использованием информационных технологий (электронная почта, ответы на вопросы по скайпу).

## ПРИЛОЖЕНИЕ А–Образец титульного листа

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

Иванов Иван Иванович  
гр. ГДз-22-1

**ОТЧЕТ**  
**ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**  
**К.М.09.02(П) ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) подготовки «Гостиничная деятельность»

Практика пройдена в период \_\_\_\_\_ семестр \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от КГПИ ФГБОУ ВО КемГУ:  
канд. экон. наук, доцент

Т.А. Яркова

Общий балл: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ подпись

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Новокузнецк, 20 \_\_\_\_\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б– Рабочий график (план) практики

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

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

Производственная практика, К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика, способ  
прохождения практики – стационарная (выездная)

Срок прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Профильная организация (название), город \_\_\_\_\_

Руководитель практики от организации (вуза), контактный телефон \_\_\_\_\_

Руководитель практики от \_\_\_\_\_  
ФИО полностью, должность  
профильной организации, контактный теле-  
фон \_\_\_\_\_

Индивидуальное задание на практику: \_\_\_\_\_  
ФИО полностью, должность

Рабочий график (план) практики

Содержание практики (содержание работ)	Срок выполнения	Планируемые результаты
Подготовить общую характеристику организации сферы гостеприимства		
Ознакомиться с организацией управления предприятием: учредительными документами, характеризующими деятельность _____		

Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия		
Изучить организацию служб на гостиничном предприятии, должностные инструкции работников		
Собрать отчетность за _____ г., интерпретировать полученную информацию		
Рассчитать основные показатели деятельности организации.		
Обработать собранный материал, составить структуру отчета, сделать выводы и рекомендации		
Оформить отчет		
Защитить отчет		

Проведен инструктаж практиканта по технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка \_\_\_\_\_ .201\_г.

\_\_\_\_\_  
 ФИО инструктирующего от организации (вуза), должность, подпись

Проведен инструктаж практиканта технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка \_\_\_\_\_ .201\_г.

\_\_\_\_\_  
 ФИО инструктирующего от профильной организации, должность, подпись

Индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ «\_\_»\_\_\_\_\_ 202\_\_  
 подпись руководителя практики от профильной организации, расшифровка подписи

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ «\_\_»\_\_\_\_\_ 202\_\_  
 подпись руководителя практики от организации (вуза), расшифровка подписи

Задание принял к исполнению: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ «\_\_»\_\_\_\_\_ 202\_\_  
 подпись обучающегося, расшифровка подписи

## ПРИЛОЖЕНИЕ В – Форма оценочного листа руководителя от организации

За время прохождения производственной практики К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика в \_\_\_\_\_

с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. обучающийся Кузбасского гуманитарно-педагогического института федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», факультета информатики, математики и экономики \_\_\_\_\_

( ФИО студента)

продemonстрировал следующие результаты

Оцениваемые результаты						
Код компетенции	Результаты освоения ООП Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС)	Перечень сформированных результатов	Оценка			
			5	4	3	2
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	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.				
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.	УК-2.1. Определяет проблемы, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК-2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.				
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	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; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.				
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-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.				

		ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение 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-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)				
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.				
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций.избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы ее достижения.				
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-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.				
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-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.				

Итоговая оценка по результатам практики

Руководитель практики от предприятия (должность, ФИО)

Подпись \_\_\_\_\_  
(м.п.)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 \_\_\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г- Форма оценочного листа руководителя от вуза

Оценка результатов прохождения практики  
(руководителя практики от обучающей организации)

За время прохождения производственной практики К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика \_\_\_\_\_ В

с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. обучающийся Кузбасского гуманитарно-педагогического института федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», факультета информатики, \_\_\_\_\_ математики \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ экономики \_\_\_\_\_

( ФИО студента)

продemonстрировал следующие результаты

Код и название компетенции	Результаты выполнения письменных заданий, отнесенных к компетенции и предъявляемых в отчет	Суммарная оценка по компетенции в баллах (минимум–максимум)
<b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Аналитическая справка «Характеристика профильной организации». Оформление и защита отчета по практике.	5-10 6-11
<b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	1. Анализ процесса оказания услуг: виды услуг, используемые в организации технологии. 2. Предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций.	5-10 4-8
<b>УК-8</b> Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Выполненный тест по технике безопасности и правилам поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций.	1-3
<b>ОПК-1</b> Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания.	Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», используя системами «Консультант» и «Гарант».	1-3
<b>ОПК-2</b> Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Анализ организационной структуры управления и деятельности подразделений (служб, отделов). Анализ должностных инструкций персонала. Анализ деятельности служб (отделов) в профильной организации.	3-5 3-5



<b>ОПК-3</b> Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Анализ процесса оказания услуг: виды услуг, используемые в организации технологии. Оценка качества услуг и предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций.	3-5 3-5
<b>ОПК-4</b> Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ рынка гостиничных услуг. Предложения по организации и продвижению услуг.	5-10 5-10
<b>ОПК-5</b> Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций, избранной сферы профессиональной деятельности	Анализ основных показателей деятельности профильной организации. Предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений.	4-8 5-10
<b>ОПК-6</b> Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	Анализ основных законов, нормативных актов, регулирующих деятельность профильной организации.	2-4
<b>ОПК-7</b> Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	Запись в журнале инструктажа по технике безопасности. Выполненный тест по технике безопасности и правилам первой помощи.	1-3
	<b>Итого</b>	<b>51-100</b>

Итоговая оценка по результатам практики

Руководитель практики от предприятия (должность, ФИО)

Подпись \_\_\_\_\_  
(м.п.)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.