

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

[Handwritten signature]

ПРОГРАММА

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная

Институт: истории и культуры

Кафедра: туризма и гостиничного дела

Формы обучения	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	3		
Семестр / триместр	6		
Форма отчетности	зачет с оценкой		
Контактная работа	2		
Самостоятельная работа	322		

Всего часов: 324

Трудоемкость: 9 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Кандидат филологических наук, доцент И.Е. Полякова

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Вид практики (в соответствии с ФГОС ВО): производственная практика.

1.2. Тип практики: проектно-технологическая практика.

1.3. Цели практики:

- приобретение практических умений в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся;
- получение конкретных сведений о содержании и характере деятельности гостиничных предприятий, закрепление и углубление основных понятий и терминов, получение умений и навыков профессиональной деятельности, в том числе делового общения.

1.4. Задачи практики:

- получение конкретных сведений о содержании и характере проектно-технологической деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- закрепление и углубление основных понятий и терминов,
- получение умений и навыков профессиональной деятельности.

1.5. Способы проведения практики: стационарная, выездная

1.6. Формы проведения практики: непрерывная.

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

В результате прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

а) универсальные (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

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;

б) общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов;

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности;

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;

в) профессиональные (ПК или ПКС):

ПКС-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;

ПКС-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений.

Планируемые результаты прохождения практики

Код формируемой компетенции по ОПОП ВО	Знать	Уметь	Владеть
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	- методы поиска информации и работы с ней; - сущность системного подхода	- анализировать задачу, выделять этапы ее решения, осуществлять действия по решению; находить различные варианты решения задачи, - оценивать их преимущества и риски	- навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения задачи; - навыками грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений и оценок.
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	- способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	- формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; - качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время	- навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач; - навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса	оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка,	основные каналы сбыта услуг сферы сервиса, а также их продвижения, в том	осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг, потребителей,	- навыками продажи услуг, в том числе с помощью онлайн технологий;

организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет	конкурентов	- методами продвижения услуг организаций сервиса, в том числе в сети Интернет
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности	- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности; - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг сервисных организаций	- навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	– принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач профессиональной деятельности	– обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	– навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач профессиональной деятельности
ПКС-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
ПКС-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности	основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат	- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их	навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа

организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

1.8. Место практики в структуре основной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО):

Производственная практика Б2.О.01(П) Проектно-технологическая практика входит в Блок 2. Практика и относится к обязательной части ОПОП. Ее освоение происходит в 6 семестре. Производственная практика Б2.О.01(П) Проектно-технологическая практика опирается на базовые знания, полученные при изучении дисциплин «Введение в гостеприимство», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Экономика предприятий сферы сервиса», «Правовое регулирование в сервисной деятельности», «Компьютерные технологии в гостиничной деятельности», «Менеджмент в сфере сервиса», «Технологии гостиничной деятельности», «Мировая индустрия гостеприимства».

1.9. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах:

Объем практики – 9 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 6 недель.

1.10. Объем контактной работы в часах и её продолжительность в неделях:

Объем контактной работы – 2 часа.

Продолжительность контактной работы – 6 недель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание заданий, раскрывающих основные виды деятельности обучающихся во время прохождения практики:

1. Изучение нормативных правовых актов предприятия по обеспечению деятельности.
2. Работа на месте прохождения практики (в отделе и т.п.) в должности по профессии (по согласованию с предприятием).
3. Сбор и материала к отчету, ведение дневника, самостоятельная обработка и систематизация полученных данных, самостоятельное проведение анализа результатов, оценка деятельности предприятия, самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности деятельности предприятия, самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза

развития предприятия, знакомство экскурсионным путем со структурными подразделениями.

III. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

3.1. Формы отчетности по итогам практики:

Обязательная документация, подготавливаемая по итогам прохождения практики:

1. Отчет по производственной проектно-технологической практике (далее - Отчет), содержащий аналитическую информацию, отражающую выполнение заданий по практике. (Образец титульного листа - Приложение 1).
2. Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной проектно-технологической практики (Приложение 2).
3. Дневник производственной проектно-технологической практики. Дневник прохождения производственной проектно-технологической практики отражает ежедневную деятельность практиканта на предприятии (далее - Дневник) (Приложение 3).
4. Характеристику руководителя от предприятия о результатах прохождения практики.
Содержит оценку результатов практики, отражает уровень овладения знаниями и умениями, проявленные в ходе практики. Подписывается руководителем предприятия или уполномоченным лицом, заверяется печатью.
5. Отзыв методиста по практике. Содержит характеристику личностных и профессиональных качеств обучающегося, проявленных в ходе практики.

IV. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части) и ее формулировка	Контролируемые разделы (этапы) практики	Наименование оценочного средства
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике.
2	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной	Подготовительный этап. Основной этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики.

	цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Результативно-аналитический этап	Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике.
3	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике
4	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Основной этап. Результативно-аналитический этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике.
	ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Основной этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике
	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике
	ПКС-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Основной этап.	Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах

			прохождения практики. Отзыв методиста по практике
	<p>ПКС-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>Основной этап. Результативно-аналитический этап.</p>	<p>Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график производственной практики. Дневник практики. Отчет. Характеристика руководителя от предприятия о результатах прохождения практики. Отзыв методиста по практике</p>

4.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результаты (освоенные компетенции)	Контролируемые разделы (этапы) практики	Основные показатели оценки результата	Критерии оценивания компетенций
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап</p>	<p>Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».</p>	<p>Знает методы поиска информации и работы с ней; сущность системного подхода. Умеет анализировать задачу, выделять этапы ее решения.</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых</p>	<p>Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап</p>	<p>Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и</p>	<p>Умеет формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение</p>

норм, имеющих ресурсы и ограничений		«Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	Знает международные и национальные стандарты качества оказания туристских услуг.
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального	Умеет осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг, потребителей, конкурентов; владеет навыками продажи услуг, в том числе с помощью онлайн технологий; методами продвижения услуг организаций сервиса, в том числе в сети

		государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	Интернет
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Основной этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	Владеет навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Основной этап Результативно-аналитический этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения	Владеет навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач профессиональной деятельности

		высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	
ПКС-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Основной этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	Умеет разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПКС-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	Основной этап Результативно-аналитический этап	Соответствие отчетных документов требованиям, установленным Программой практики и «Положением о порядке проведения практики обучающихся федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина».	навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

		университет им. И.А. Бунина».	
--	--	----------------------------------	--

Описание шкалы оценивания:

«Зачтено (с оценкой «отлично»))» - обучающийся своевременно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики, показал глубокую теоретическую, методическую, профессионально-прикладную подготовку; умело применил полученные знания во время прохождения практики, показал владение традиционными и альтернативными методами, современными приемами в рамках своей профессиональной деятельности, точно использовал профессиональную терминологию; ответственно и с интересом относился к своей работе, грамотно, в соответствии с требованиями сделал анализ проведенной работы; отчет о практике выполнил в полном объеме, результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности, обучающийся показал сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

«Зачтено (с оценкой «хорошо»))» - обучающийся демонстрирует достаточно полные знания всех профессионально-прикладных и методических вопросов в объеме программы практики; полностью выполнил программу, но допустил незначительные ошибки при выполнении задания, владеет инструментарием методики в рамках своей профессиональной подготовки, умением использовать его; грамотно использует профессиональную терминологию при оформлении отчетной документации по практике.

«Зачтено (с оценкой «удовлетворительно»))» - обучающийся выполнил программу практики, однако в процессе работы не проявил достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности, допустил существенные ошибки при выполнении заданий практики, демонстрирует недостаточный объем знаний и низкий уровень их применения на практике; неосознанное владение инструментарием, низкий уровень владения методической терминологией; низкий уровень владения профессиональным стилем речи; низкий уровень оформления документации по практике.

«Не зачтено» (с оценкой «неудовлетворительно»)) - обучающийся не выполнил программу практики и (или) не представил необходимую отчетную документацию в требуемой форме.

4.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Заполненный и заверенный подписями и печатью рабочий график проектно-технологической практики.

Дневник производственной проектно-технологической практики.

Отчет.

Характеристика руководителя практики от предприятия о результатах прохождения производственной проектно-технологической практики.

Отзыв методиста по практике.

Контрольные вопросы:

1. Общее описание технологических процессов организационной структурой управления гостиницей и нормативной документации ГК.
2. Технологические процессы в службе приема и размещения гостиницы.
3. Технологические процессы в сфере обслуживания гостей гостиницы.
4. Технологические процессы в эксплуатации номерного фонда гостиницы.
5. Технологические процессы в системе разработок и проведения акций гостиницы.
6. Технологические процессы в проведении развлекательных мероприятий для гостей гостиницы.
7. Технологические процессы организации экскурсий для гостей гостиницы.
8. Технологические процессы в отделе закупок гостиницы.
9. Технологические процессы в системе трудовых отношений и системе оплаты труда.
10. Технологические процессы в сфере деловых взаимоотношений с государственными и иными предприятиями.
11. Технологические процессы в системе основных услуг и удобств.
12. Технологические процессы в системе дополнительных услуг.
13. Технологические процессы в рекламной деятельности гостиницы.
14. Технологические процессы в корпоративной деятельности гостиницы.
15. Технологические процессы изучения и разработок мотивации персонала гостиницы.
16. Технологические процессы изучения и совершенствования конкурентной способности гостиницы.
17. Технологические процессы разработки перспектив развития и мер по усовершенствованию деятельности гостиницы.

8.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по практике, проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся при собеседовании по результатам выполнения заданий отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации с методистом от образовательной организации.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в форме зачета с оценкой. Для аттестации обучающийся представляет отчет, который выполняется по результатам прохождения практики с учетом (анализом) результатов проведенных работ и отзыва руководителя практики.

Зачет с оценкой проводится после завершения прохождения практики в объеме программы практики. Результаты аттестации практики фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях. Получение обучающимся неудовлетворительной оценки за аттестацию является академической задолженностью.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

5.1. Этапы практики:

№ п/п	Этапы практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный этап: Установочная конференция по практике	<ul style="list-style-type: none"> – организационное собрание по практике; – доведение до сведения обучающихся информации о задачах практики, сроках прохождения, ожидаемых результатах; – общее знакомство с местом прохождения практики; – инструктаж по технике безопасности
2.	Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> – сбор и систематизация необходимой информации об изучаемом объекте; – знакомство с основной и дополнительной литературой; – осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работника организации; – анализ материала и подготовка отчета по практике
3.	Результативно-аналитический этап: Подготовка отчетной документации; Итоговая конференция по практике	<ul style="list-style-type: none"> – предоставление отчетных документов на кафедру туризма и гостиничного дела; – выступление с докладом на итоговой конференции; – сдача зачета с оценкой по практике.

5.2. Базы практики:

Практика проходит на базе организаций, направленность деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и имеют право экономической деятельности в соответствии с ОКВЭД 55 Деятельность по предоставлению мест для временного проживания

5.3. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При выборе базы практики для лиц с ОВЗ и инвалидов учитывается не только возможность решения студентом (-ами) задач практики, но и его (их) ограниченные возможности здоровья. Порядок организации практики регламентирован соответствующим локальным актом.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450318> (дата обращения: 01.09.2021).

Дополнительная литература

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. — 191 с. : ил., схем., табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 01.09.2021). — Библиогр.: с. 164-165. — ISBN 978-5-4499-1541-2. — DOI 10.23681/597798. — Текст : электронный.

Интернет-ресурсы

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	http://www.russiatourism.ru	Официальный сайт Федерального агентства по туризму	Неограниченный доступ из любой точки
3.	http://ruspo.ru/	Туристическая система	Неограниченный доступ из любой точки
4.	https://www.rusprofile.ru/	Источник информации о российских организациях.	Неограниченный доступ из любой точки
5.	https://frio.ru/	Федерация Рестораторов и Отельеров России	Неограниченный доступ из любой точки
6.	www.tophotels.ru	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

7.	www.all-hotels.ru	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
8.	www.booking.com	Booking.com	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
9.	www.tophotels.ru	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

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

В процессе организации практики руководителями от института и руководителем от предприятия (организации) могут применяться следующие информационные технологии:

- проведение ознакомительных лекций с использованием мультимедийных технологий;
- использование дистанционной технологии при обсуждении материалов практики с руководителем;
- использование компьютерных технологий, информационно- справочных систем, источников сети Интернет для поиска литературы, другой информации по тематике проводимых в ходе практики исследований, в соответствии с программой практики или заданием на практику; использование мультимедийных технологий при защите практик. Основными возможными исследовательскими технологиями, используемыми на практике, являются:
- поиск литературы по тематике задания практики;
- анализ нормативно-правовой документации;
- анализ рынка гостиничных услуг в г. Ельца.

Основными научно-производственными технологиями, используемыми на практике, являются:

- сбор и компоновка документации с целью углубленного исследования предметной области;
- непосредственное участие практиканта в решении научно-производственных задач организации, учреждения или предприятия (выполнение отдельных видов работ, связанных с отработкой профессиональных знаний, умений и навыков).

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА,

НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база организации, в которой проводится производственная практика, помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям технической безопасности при проведении учебных работ.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А.БУНИНА»**

ИНСТИТУТ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Форма обучения: очная

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ
на базе _____**

выполнил обучающийся _ курса группы

(ФИО полностью)

(подпись обучающегося)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель от профильной организации

Методист: _____

Руководитель от Университета _____

Период прохождения:

Дата сдачи отчета _____

Оценка _____

20 ____ г.

ИНСТИТУТ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

Согласовано:

Руководитель практики
от профильной организации

_____/_____/_____
(подпись) (ФИО)

Руководитель практики
от организации

_____/_____/_____
(подпись) (ФИО)

**Рабочий график проведения производственной
проектно-технологической практики**

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

Институт истории и культуры

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Форма обучения: очная

Курс, группа ____

Профильная организация _____
(указать область, город / район)

Руководитель практики от профильной организации (Ф.И.О, должность)

Руководитель практики от университета (Ф.И.О., должность) _____

I. ЭТАПЫ ПРАКТИКИ

№ п/п	Содержание этапов производственной проектно-технологической практики	Дата	Подпись руководителя практики от вуза
1.	Установочная конференция (1 день)		
2.			
3.			
...			
...			
...			

М. П.

(подпись руководителя профильной организации)

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА (выставляется руководителем практики от
университета)

(оценка)

_____ / _____

(подпись)

(ФИО)

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А.БУНИНА»**

ИНСТИТУТ ИСТОРИИ И КУЛЬТУРЫ

**ДНЕВНИК
производственной проектно-технологической практики**

обучающегося _ курса группы ____

(ФИО)

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль): Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная

Сроки прохождения практики:

Место прохождения практики: **НАЗВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ**

ЕЛЕЦ – 20.....г.

Ежедневный план производственной проектно-технологической практики

Дата	Содержание производственной проектно-технологической практики	Возникшие вопросы	Результат работы
(дата)	Знакомство с особенностями работы	Изучение документов, на которых основывается работа организации;	Ознакомился с принципами работы учреждения, его деятельностью, коллективом. Изучил основополагающие документы.
	Подведение итогов, написание отчета о пройденной практике.		

Руководитель практики
от профильной организации

(указать должность, звание)

_____/_____/_____
(подпись) (ФИО)

(печать организации)

Руководитель практики от университета

_____/_____/_____
(подпись) (ФИО)