

**ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА**



**«УТВЕРЖДАЮ»**

Директор института истории и культуры

**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		
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. Планируемые результаты обучения при прохождении практики:**

Код компетенции и ее формулировка	Планируемые результаты	Индикаторы достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знать: 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, Уметь: оценивать их преимущества и риски навыками оценивания практических последствий возможных вариантов решения задачи; Владеть: навыками грамотного, логичного, аргументированного формулирования собственных суждений и оценок	Знает: методику работы со справочными и информационными материалами в сфере туризма и гостеприимства с целью реализации проектов в туристской и гостиничной индустрии Умеет: оценивать влияние различных факторов на развитие туризма и гостеприимства с целью реализации проектов в туристской и гостиничной индустрии Владеет: навыками оценки потенциала, преимуществ и рисков развития гостиничной и туристской индустрии
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	Знать: способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Уметь: формулировать совокупность взаимосвязанных	Знает: способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм в сфере гостеприимства и общественного питания и имеющихся ресурсов и ограничений

исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение;</p> <p>- качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время</p> <p>Владеть: навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач;</p> <p>- навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности</p>	<p>Умеет: формулировать взаимосвязанные задачи в рамках цели работы, обеспечивающие ее достижение;</p> <p>- качественно решать конкретные проектные и исследовательские задачи в профессиональной сфере за установленное время</p> <p>Владеет: навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач;</p> <p>- навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>Знать: международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса</p> <p>Уметь: оценивать качество оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>Владеть: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии с международными и национальными стандартами</p>	<p>Знает: международные и национальные стандарты качества оказания услуг в сфере сервиса, основы проектирования стандартов качества гостиничных услуг и питания на предприятии.</p> <p>Умеет: оказывать услугу в соответствии с внутренними стандартами гостиничного предприятия и предприятия питания, оценивать качество оказания гостиничных услуг и услуг питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>- Владеет: навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания гостиничных услуг и услуг питания в соответствии с международными и национальными стандартами</p>
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	<p>Знать: основные каналы сбыта услуг сферы сервиса, а также их продвижения, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет</p> <p>Уметь: осуществлять маркетинговые исследования рынка услуг, потребителей, конкурентов</p> <p>Владеть: навыками продажи услуг, в том числе с помощью онлайн технологий;</p>	<p>Знает: каналы сбыта гостиничных услуг и услуг питания, а также их продвижения, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет</p> <p>Умеет: осуществлять маркетинговые исследования рынка туристских и гостиничных услуг, потребителей, конкурентов</p> <p>Владеет: навыками продажи</p>

	- методами продвижения услуг организаций сервиса, в том числе в сети Интернет	гостиничных услуг, в том числе с помощью онлайн технологий; - методами продвижения гостиничных услуг, 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	Знать: требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности Уметь: соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности; - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг сервисных организаций Владеть: навыками соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности; - навыками обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг	Знает: требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания Умеет: соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания; - обеспечивать безопасность обслуживания потребителей гостиничных услуг и услуг питания  Владеет: навыками соблюдения требований безопасности обслуживания потребителей в сфере туризма, гостеприимства и общественного питания 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	Знать: принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач профессиональной деятельности Уметь: обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности Владеть: навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач профессиональной деятельности	Знает: принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач профессиональной деятельности в сфере туристской и гостиничной индустрии Умеет: обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач в индустрии туризма, гостеприимства и общественного питания Владеет: навыками работы с современными информационными технологиями в сфере туризма и гостеприимства
ПКС-3	Знать: спецификацию услуг	Знает: спецификацию услуг

<p>Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>Уметь: 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</p> <p>Владеть: 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</p>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p> <p>Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p> <p>Владеет: навыками использования новейших технологий оказания туристских и гостиничных услуг, а также услуг питания, отвечающих требованиям потребителей и требованиям стандартов качества</p>
<p>ПКС-5 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимств а и/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>Знать: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>Владеть: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Знает: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>Владеет: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>

### **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:**

#### **Очная форма обучения**

Объем практики – 9 зачетных единиц.

Продолжительность практики – 6 недель.

#### **Очно-заочная форма обучения**

Не реализуется

#### **Заочная форма обучения**

Не реализуется

### **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. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

### **3.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы:**

<b>№ п/п</b>	<b>Код компетенции и ее формулировка</b>	<b>Наименование этапов формирования</b>
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

2	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	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап
3	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап.
4	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	Основной этап. Результативно-аналитический этап.
	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.
	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап. Основной этап. Результативно-аналитический этап.
	ПКС-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	Основной этап.
	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.

### **3.2. 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**

#### **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.

**3.3. Критерии оценивания результатов прохождения практики определены соответствующим локальным нормативным актом (см. в Положении об оценочных и методических материалах по основным профессиональным образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»).**

Оценка знаний, умений, навыков 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.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в форме зачета с оценкой. Для аттестации обучающийся представляет пакет документов (см.: п. 3.4. Формы отчетности по итогам практики) по результатам прохождения практики и с учетом (анализом) проведенных работ.

Результаты промежуточной аттестации по практике фиксируются в зачётно-экзаменационных ведомостях. Получение обучающимся неудовлетворительной оценки за аттестацию является академической задолженностью

### **3.4. Формы отчетности по итогам практики:**

В результате прохождения практики обучающиеся предоставляют следующий пакет документов:

- в печатном виде: задание на практику; дневник практики; отчет о прохождении практики (до 5-6 листов формата А4) в соответствии с заданием, предусмотренным программой практики; характеристику от руководителя практики профильной организации; аттестационный лист;

в электронном виде (электронная версия (текст в формате pdf; имя файла: Фамилия\_группа\_год (например, Иванова\_Л-31\_17.pdf))

Объём отчета о прохождении практики должен быть от 3 до 5 страниц компьютерного текста, набранного в текстовом редакторе Word и распечатанного на стандартных листах бумаги формата А4.

Структура отчета о прохождении практики:

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.

*Во введении* указываются сроки прохождения практики, наименование организации, где обучающийся проходил практику, подразделение, руководитель практики от профильной организации, цели и задачи практики.



*Основная часть* состоит из двух разделов.

В первом разделе дается краткая характеристика организации, цели и задачи организации, принципы организации и основные направления деятельности профильной организации, функции структурного подразделения, где обучающийся проходил практику, нормативные документы, которыми руководствовался практикант во время прохождения практики. В этом разделе отражается работа по прохождению инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилам внутреннего распорядка.

Во втором разделе содержится развернутая характеристика выполненной работы:

- содержание выполненных обучающимся заданий, раскрывающих основные виды деятельности практиканта во время прохождения практики;
- сведения о закреплении / углублении теоретических знаний, приобретении практических навыков;
- недостатки / упущения / трудности, имевшие место при прохождении практики;
- выводы о достижении цели и выполнении задач практики;
- другие сведения, отражающие прохождение практики обучающимся.

*В заключении* подводятся итоги практики, отражаются полученные навыки и практические умения, освоенные компетенции в соответствии с учебным планом; степень выполнения программы практики; предложения, направленные на улучшение организации в проведении практики.

Обучающийся  
(подпись)

(ФИО)

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Требования к тексту:** Тип файла – doc (docx). Основной текст – Times New Roman 14. Абзац (отступ) – 1. Интервал – 1. Поля: верхнее – 1,5, нижнее – 1,5; левое – 3, правое – 1,5. Нумерация страниц сквозная, номер располагается внизу страницы по центру листа, особый колонтитул на первой странице.

Обязательным требованием к отчету о преддипломной практике является предоставление полного текста ВКР в электронном виде для последующей работы над окончательным вариантом исследования и подготовки к процедуре защиты.

<sup>1</sup> **Например:** В результате прохождения практики я закрепил (-ла) полученные в процессе освоения образовательной программы знания, профессиональные умения и навыки, необходимые для решения профессиональных задач в \_\_\_\_\_ деятельности.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДНЕВНИКА ПРАКТИКИ

1. Дневник практики – официальный документ; он должен быть оформлен по всем правилам.
2. Форма данного учебного документа такова. Во-первых, **титульный лист**. На титульном листе должны быть указаны наименование учебного заведения, институт, курс и направление подготовки обучающегося, а также его фамилия имя и отчество. Обязательно укажите вид практики (учебная, производственная) и сроки прохождения.
3. Затем идет **оформление самого дневника**. Все работы, выполняемые практикантом, должны быть пронумерованы и разделены по датам.
4. После названия выполняемой работы дается её **краткое содержание**. Избегайте общих фраз. Напротив каждого пункта работы необходимо оставить место для замечаний руководителя практики от университета. Свою подпись руководитель

практики от профильной организации ставит в конце всего дневника. Также должна присутствовать печать организации.

5. Помните, что руководителей по практике два: от организации и от университета, поэтому подпись последнего также должна присутствовать в конце дневника.
6. Заполнять и оформлять дневник практики лучше по мере ее прохождения. Все задания в дневнике должны быть зафиксированы. Каждое наименование сопровождается кратким освещением содержания работы, анализом выполненного обучающимся задания, а также отзывом руководителя практики от университета о работе практиканта. Вся информация подаётся в виде таблицы.

## **IV. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Этапы практики:**

Подготовительный этап

Основной этап

Результативно-аналитический этап

### **4.2. 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.

### **4.3. 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 их ограниченные возможности здоровья.

## **V. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **5.1. 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: 01.04.2022).
2. 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: 01.04.2022). — Библиогр.: с. 164-165. — ISBN 978-5-4499-1541-2. — DOI 10.23681/597798. — Текст : электронный.

### **5.2. Специализированные периодические издания**

-

### **5.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

<b>№ пп</b>	<b>Ссылка на информационный ресурс</b>	<b>Наименование разработки в электронной форме</b>	<b>Доступность</b>
1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем индивидуальный

		библиотека онлайн	неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.russiatourism.ru">http://www.russiatourism.ru</a>	Официальный сайт Федерального агентства по туризму	Неограниченный доступ из любой точки
3.	<a href="http://ruspo.ru/">http://ruspo.ru/</a>	Туристическая система	Неограниченный доступ из любой точки
4.	<a href="https://www.rusprofile.ru/">https://www.rusprofile.ru/</a>	Источник информации о российских организациях.	Неограниченный доступ из любой точки
5.	<a href="https://frio.ru/">https://frio.ru/</a>	Федерация Рестораторов и Отельеров России	Неограниченный доступ из любой точки
6.	<a href="http://www.tophotels.ru">www.tophotels.ru</a>	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
7.	<a href="http://www.all-hotels.ru">www.all-hotels.ru</a>	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

## **VI. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ**

### **а. Перечень информационных технологий**

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).

**6.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

-

**6.3. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

-

**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.

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

**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**

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

М. П.

\_\_\_\_\_ *(подпись руководителя профильной организации)*

**ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА** (выставляется руководителем практики от университета)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_./  
*(оценка)*

\_\_\_\_\_ *(подпись)*

*(ФИО)*

Приложение 3.

**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)  
(ФИО)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)

(печать организации)

Руководитель практики от университета

(ФИО)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись)