

Документ подписан квалифицированной электронной подписью
Сертификат: 03561B9E0821AE10B9437ECBCB4C77E1AC
Благодатный Домодедовский филиал
Действителен с 01.01.2022 по 25.02.2023

ДОМОДЕДОВСКИЙ ФИЛИАЛ
Автономной некоммерческой организации
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФАКУЛЬТЕТ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА
КАФЕДРА ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Директор Домодедовского филиала
АНО ВО «Российский новый университет»

В.Н. Гуляев
«04» февраля 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Управление бизнес – процессами в индустрии гостеприимства

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры гостиничного дела « 04 » февраля 2020г., протокол №8

И.О. зав. кафедрой:



к.э.н. Панькова Н.А.

Домодедово 2020

1. НАИМЕНОВАНИЕ И ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Производственная практика: преддипломная является типом производственной практики и обязательна для прохождения студентами, осваивающими образовательную программу «Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 г. № 515 ФГОС ВО 3++.

Способы проведения: стационарная; выездная.

Практика осуществляется на основе прямых договоров, заключаемых между организацией (будущим местом прохождения практики) и ДФ АНО ВО «Российский новый университет».

Студенты могут самостоятельно определять место прохождения практики, на основании договора заключаемого между организацией (будущим местом прохождения практики) и АНО ВО «Российский новый университет».

Форма проведения практики – дискретно.

Целью практики является закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы и полученного профессионального опыта, а также сбор и анализ материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы.

Задачами производственной практики являются:

- обеспечить практическую деятельность студенту для сбора материала для написания 3 главы выпускной квалификационной работы;
- систематизировать полученные результаты, проанализировать и представлять их в виде законченных практических рекомендаций и мероприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОП БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 Практика учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» и осваивается в 8 семестре 4 курса по очной форме обучения, и на 5 курсе заочной формы обучения.

Дисциплине «Производственная практика: преддипломная практика» предшествует освоение таких дисциплин учебного плана как: «Предпринимательские риски в гостиничном деле», «Корпоративная культура в гостиничном деле», «Управление доходами гостиничного предприятия», «Управление персоналом в гостиничном деле», «Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного хозяйства».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

В соответствии с требованиями ОП освоение дисциплины направлено на формирование у студентов следующих компетенций (результатов обучения):

- способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-1);
- способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-2);
- способность к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта (ДПК-3);

- способность рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений (ДПК-4);
- способность осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ДПК-5);
- способность к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела (ДПК-6);
- способность организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения (ДПК-7).

Планируемые результаты обучения по дисциплине

Код компетенции	Формируемая компетенция	Показатели (планируемые) результаты обучения
ДПК-1	способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>Знать: ДПК-1-31 Особенности управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>Уметь: ДПК-1-У1 Управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>Владеть: ДПК-1-В1 Навыками управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>
ДПК-2	способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	<p>Знать: ДПК-2-31 Способы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>Уметь: ДПК-2-У1 Осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p> <p>Владеть: ДПК-2-В1 Навыками осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания</p>
ДПК-3	способность к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта	<p>Знать: ДПК-3-31 Современные методы и технологии формирования и продвижения гостиничного продукта и особенности их применения</p> <p>Уметь: ДПК-3-У1 Применять современные методы и технологии формирования и продвижения гостиничного продукта</p> <p>Владеть: ДПК-3-В1 Навыками применения современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта</p>
ДПК-4	способность рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	<p>Знать: ДПК-4-31 Способы и методы расчета и анализа затрат деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений</p> <p>Уметь: ДПК-4-У1 Рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений</p> <p>Владеть: ДПК-4-В1 Навыками обоснования эффективных управленческих решений, применяя расчеты и анализ затрат деятельности предприятия размещения и питания</p>

ДПК-5	способность осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	Знать: ДПК-5-31 Особенности взаимодействие с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами Уметь: ДПК-5-У1 Взаимодействовать с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами Владеть: ДПК-5-В1 Навыками взаимодействия с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами
ДПК-6	способность к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела	Знать: ДПК-6-31 Особенности реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела Уметь: ДПК-6-У1 Реализовывать различные формы обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела Владеть: ДПК-6-В1 Навыками реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела
ДПК-7	способность организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения	Знать: ДПК-7-31 Особенности организации деятельности гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения Уметь: ДПК-7-У1 Организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения Владеть: ДПК-7-В1 Навыками организации деятельности гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения

При выборе и определении планируемых результатов обучения по данному виду практики учтены требования профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6	6
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6	6
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С ДПКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины «Производственная практика: преддипломная» составляет 9 зачетных единиц (6 недель). Форма контроля – зачет с оценкой.

Общий объем учебной дисциплины (модуля)

№	Форма обучения	Семестр/сессия, курс	Общая трудоемкость		в том числе контактная работа с преподавателем					СР	Контроль
			в з.е.	в неделях	Всего	Л	Пр/сем	КоР	Зачет с оценкой		
1.	Заочная	5 курс	9	6	6	4	-	1,7	0,3	314,3	3,7

Распределение учебного времени по этапам проведения практики заочная форма обучения

№	Наименование разделов, тем учебных занятий	Всего часов	Контактная работа с преподавателем					СР	Конт роль	Формируемые результаты обучения
			Всего	Л	ПЗ, сем	КоР	Зачет			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Организационно-подготовительный этап Организационное собрание. Получение индивидуального задания.	4	4	4	-			-		ДПК-1-31 ДПК-2-31 ДПК-3-31 ДПК-4-31 ДПК-5-31 ДПК-6-31 ДПК-7-31
2.	Производственный этап Аналитический этап Выполнение индивидуального задания	150	-	-	-			150		ДПК-1-У1 ДПК-2-У1 ДПК-3-У1 ДПК-4-У1 ДПК-5-У1 ДПК-6-У1 ДПК-7-У1
3.	Отчетный этап Написание и защита отчета о практике, зачет с оценкой	150	-	-	-			150		ДПК-1-В1 ДПК-2-В1 ДПК-3-В1 ДПК-4-В1 ДПК-5-В1 ДПК-6-В1 ДПК-7-В1
4.	Промежуточная аттестация (зачет)	20				1,7	0,3	14,3	3,7	
5.	ИТОГО	324	4	4	-	1,7	0,3	314,3	3,7	

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Тема 1. Организационно-подготовительный этап .

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности. Краткая характеристика объекта практики. Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации. Изучение ассортимента реализуемого гостиничного продукта и услуг, потребительской аудитории предприятия, организационной структуры, функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений.

Тема 2. Производственный этап .

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;
2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия;
3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику
4. Оценка рынка потребителей услуг гостиничного предприятия

Тема 3. Аналитический этап .

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;
2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия
3. Анализ ассортиментной политики гостиничного предприятия
4. Анализ системы продвижения услуг гостиничного предприятия

Тема 4. Отчетный этап .

Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики. Выполнение индивидуального задания по практике. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе. Составление и оформление отчетной документации по практике

Производственная практика студентов строится с учетом специфики объекта практики, в соответствии с планом, примерное содержание которого представлено ниже:

1. Сбор данных для написания 2 и 3 глав выпускной квалификационной работы
2. Разработка практических рекомендаций или проекта в 3 главе выпускной квалификационной работы;
3. Выполнение статистического исследования обозначенной в диссертации проблемы/гипотезы;
4. Характеристика и обоснование методологии исследования.

Общее методическое руководство и контроль за ходом производственной практики студентов осуществляется руководителями практики от образовательной организации. Руководитель практики от ДФ АНО ВО «РосНОУ»:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Повседневное руководство практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации, которые:

- согласовывают индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляют рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1.1. Основные категории учебной дисциплины для самостоятельного изучения:

Основными категориями практики являются:

1. Заявление на практику (в Приложении 1).
2. Договор с организацией (в Приложении 2).
3. Индивидуальное задание (в Приложении файл "Индивидуальное задание").
4. Письменный отчет о прохождении практики (в Приложении файл "Отчет").

Отчет по производственной практике: преддипломной практике должен иметь следующую структуру:

Титул

Оглавление (с указанием страниц)

Введение: значение практики в приобретении навыков написания выпускной квалификационной работы в сфере гостиничного дела, цель, задачи практики, планируемые результаты прохождения практики

Основная часть: Организационно-подготовительный этап

Ознакомление с объектом практики, инструктаж по технике безопасности Краткая характеристика объекта практики. Изучение специфики деятельности организации и отраслевой принадлежности организации. Изучение ассортимента реализуемого гостиничного продукта и услуг, потребительской аудитории предприятия, организационной структуры, функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений

Производственный этап

1. Сбор информации о предприятии, где проходила практика;
2. Сбор информации о функциях подразделений предприятия;
3. Изучение функциональных обязанностей должностного лица, в должности которого студент проходил практику
4. Оценка рынка потребителей услуг гостиничного предприятия

Аналитический этап

Изучение и анализ характера работ и услуг организации.

1. Анализ и представление информации о гостиничном предприятии, где проходила практика;
2. Анализ и представление информации о функциях подразделений гостиничного предприятия
3. Анализ ассортиментной политики гостиничного предприятия

Отчетный этап Систематизация и анализ материалов, собранных в процессе прохождения практики. Выполнение индивидуального задания по практике. Разработка выводов и рекомендаций о проделанной работе. Составление и оформление отчетной документации по практике

Заключение Список использованных источников Требования по оформлению документов по практике (в Приложении файл «Отчет»)

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Средства оценивания в ходе текущего контроля: Учебным планом по производственной практике предусмотрен зачет с выставлением оценки.

1. Оценивание практики осуществляется в соответствии с критериями оценки достижения обучающимся запланированных результатов обучения. При оценке сформированности компетенций учитывается процент выполненных заданий в индивидуальном задании, в котором студент проставляет «выполнено», если он успешно справился с заданием и «не выполнено», если он с заданием не справился, а также качество выполнения заданий в письменной форме (проверка отчета) и в устной форме (оценка ответа на защите практики). Итоговая оценка по практике выставляется на основе оценивания работы студента в период прохождения практики (оценивает руководитель практики от организации), сданного студентом отчета по практике (оценивает руководитель практики от Университета), в котором проверяется качество выполненных письменных заданий, и устного ответа студента на защите практики (оценивает руководитель практики от Университета). При выставлении оценки за практику применяются критерии, описанные в Приложение 4.

2. Оценка знаний, умений, навыков (владений) осуществляется по шкале оценивания: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

Оценка заносится в ведомость и зачетную книжку студента.

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы

формирования компетенций в процессе прохождения производственной практики.

Схема соответствия типовых контрольных заданий и оцениваемых показателей, характеризующих этапы формирования компетенций

Формируемая компетенция	Показатели сформированности компетенции	Номер контрольного задания
способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-1)	ДПК-1-31	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-1-У1	Вопрос 1 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-1-В1	Вопросы 1 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-2)	ДПК-2-31	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-2-У1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-2-В1	Вопрос 2 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта (ДПК-3)	ДПК-3-31	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-3-У1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-3-В1	Вопрос 3 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений (ДПК-4)	ДПК-4-31	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-4-У1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-4-В1	Вопрос 4 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ДПК-5)	ДПК-5-31	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-5-У1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-5-В1	Вопрос 5 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

способность к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела (ДПК-6)	ДПК-6-31	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-6-У1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-6-В1	Вопрос 6 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.
способность организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения (ДПК-7)	ДПК-7-31	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки знаний
	ДПК-7-У1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки умений. Выполнение индивидуального задания
	ДПК-7-В1	Вопрос 7 контрольных заданий для оценки навыков. Отчет по практике.

Перечень контрольных заданий для оценки освоения компетенций по практике

Контрольные задания для оценки знаний

1. Охарактеризовать особенности управления ресурсами и персоналом департаментов предприятия сферы гостеприимства или общественного питания
2. Охарактеризовать способы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания
3. Охарактеризовать методы и технологии формирования и продвижения гостиничного продукта
4. Охарактеризовать методы расчета и анализа затрат деятельности предприятий размещения и питания
5. Охарактеризовать особенности взаимодействия с потребителями гостиничных услуг и заинтересованными сторонами
6. Охарактеризовать различных форм обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания
7. Охарактеризовать особенности организации деятельности гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения

Контрольные задания для оценки умений

1. Выявить проблемы управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиницы или предприятия питания, где проходила практика
2. Составьте план исследования эффективности деятельности департамента (службы, отдела) гостиницы или предприятия питания, где проходила практика
3. Анализ технологии продвижения услуг гостиничного предприятия
4. Анализ затрат гостиничного предприятия или предприятия питания на продвижения собственных услуг и продукции
5. Выявить проблемы взаимодействия с потребителями гостиничных услуг на предприятии, где проходила практика
6. Предложить новые формы обслуживания потребителей для предприятия, где проходила практика, в соответствии с современным развитием гостиничного дела
7. Анализ функциональных обязанностей сотрудников подразделения, где проходила практика

Контрольные задания для оценки владений

1. Предложить способы оптимизации численности персонала службы гостиницы или предприятия питания, где проходила практика
2. Предложить план мероприятий по контролю качества работы персонала службы, где проходила практика
3. Разработать комплекс мероприятий по совершенствованию технологии продвижения гостиничного продукта на предприятии, где проходила практика
4. Выполните калькуляции затрат какой-либо услуги, реализуемой предприятием, где проходила практика
5. Предложить способы решения проблем взаимодействия с потребителями гостиничных услуг на предприятии, где проходила практика
6. Предложить способы продвижения новых форм обслуживания потребителей для предприятия, где проходила практика, в соответствии с современным развитием гостиничного дела
7. Разработать комплекс мероприятий по оптимизации функциональных обязанностей сотрудников подразделения, где проходила практика

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

1. 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. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/432904>

2. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13427-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/459077>

3. 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. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/445759>

б) дополнительная литература:

1. Прончева, О. К. Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе : учебное пособие / О. К. Прончева. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. — 72 с. — ISBN 978-5-93252-351-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75021.html>

2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430919>

3. Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) : методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлениям подготовки «Туризм» и «Гостиничное дело» / составители О. В. Шпырня. — Краснодар, Саратов : Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 65 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/77958.html>

9. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЛЕКТОВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРИ ИЗУЧЕНИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении учебной дисциплины (в том числе в интерактивной форме) предполагается применение современных информационных технологий. Комплект программного обеспечения для их использования включает в себя: пакеты офисного программного обеспечения Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint), OpenOffice; веб-браузер (Google Chrome, Mozilla Firefox, Internet Explorer др.); электронную библиотечную систему IPRBooks; систему размещения в сети «Интернет» и проверки на наличие заимствований курсовых, научных и выпускных квалификационных работ «ВКР-ВУЗ.РФ». Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио обучающегося используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть Интернет <http://lk.rosnou.ru>). Для обеспечения доступа обучающихся во внеучебное время к электронным образовательным ресурсам учебной дисциплины, а также для студентов, обучающихся с применением дистанционных образовательных технологий, используется портал электронного обучения на базе СДО Moodle (он-лайн доступ через сеть Интернет <https://e-edu.rosnou.ru>).

10. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<http://5stars-mag.ru/about/> Журнал «Пять звезд»

<http://www.hotelmagazine.ru/> Журнал «Отель»

<http://www.tourbus.ru> Информационно-аналитический журнал «Турбизнес»

<https://www.unwto.org> Официальный сайт Всемирной туристской организации

<https://rha.ru/> Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

11. ОБУЧЕНИЕ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Изучение учебной дисциплины обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» (с изменениями и дополнениями), Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденными Министерством образования и науки РФ 08.04.2014г. № АК-44/05вн, Положением об организации обучения студентов – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденным приказом ректора Университета от 6 ноября 2015 года №60/о, Положением о Центре инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет», утвержденного приказом ректора от 20 мая 2016 года № 187/о.

Лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечиваются электронными образовательными ресурсами, адаптированными к состоянию их здоровья. Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации на основании просьбы, выраженной в письменной форме. С обучающимися по индивидуальному плану или индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Производственная практика: преддипломная проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю (направленности) образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практики в рамках образовательной программы высшего образования, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом и информационным программным обеспечением: MS Office, справочными правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс», системой управления номерным фондом (например, программным обеспечением «BNOVO»). Практика обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья на основании письменного заявления.

Автор (составитель): и.о.зав.кафедрой к.э.н. Панькова Н.А.

Директору Домодедовского филиала АНО ВО «РосНОУ»
Гуляеву В.Н.

от студента (тки) _____
(ФИО)

Группа _____

направление подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»
профиль «Управление бизнес-процессами
в индустрии гостеприимства»
Группа _____

Телефон _____

e-mail _____

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу направить на прохождение производственной практики: преддипломной практики

(полное наименование предприятия/организации)

Должность и ФИО руководителя практики от АНО ВО
«РосНОУ»: _____

Должность и ФИО руководителя практики от
организации: _____

Подпись студента _____

«__» _____ 202__г.

Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Российский новый университет»
Домодедовский Филиал
(АНО ВО «Российский новый университет» Домодедовский филиал)

Индивидуальное задание, содержание, планируемые результаты и совместный рабочий график (план) проведения практики

(Ф.И.О. обучающегося полностью)

Направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль): **Управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства**

Вид практики: **производственная практика: преддипломная практика.**

Наименование предприятия (организации) места прохождения практики

Наименование структурного подразделения: _____

Сроки прохождения практики: «__» _____ 20__ г. - «__» _____ 20__ г.

Содержание практики : закрепление теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной образовательной программы и полученного профессионального опыта, а также сбор и анализ материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы

№	Индивидуальные задания, раскрывающие содержание практики	Планируемые результаты практики	Совместный рабочий график (план) проведения практики	Отметка о выполнении
1	Анализ ресурсов гостиницы или предприятия питания, где проходила практика	способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-1)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	
2	Изучение методов контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиницы или предприятий питания, действующих на предприятии, где проходила практика	способность обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания (ДПК-2)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	
3	Изучение технологии формирования и продвижения гостиничного продукта на предприятии	способность к применению современных методов и технологий формирования и продвижения гостиничного продукта (ДПК-3)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	
4	Анализ структуры издержек гостиничного предприятия или предприятия питания	способность рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений (ДПК-4)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	
5	Изучение особенностей взаимодействия персонала гостиничного предприятия или предприятия питания с гостями	способность осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ДПК-5)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	

6	Изучение форм обслуживания гостей на предприятии сферы гостеприимства, где проходила практика	способность к реализации различных форм обслуживания в соответствии с современным развитием гостиничного дела (ДПК-6)	5 дней (с _____ по _____) 202__г.	
7	Изучение организации деятельности департамента (службы, отдела) гостиницы, где проходила практика	способность организовать деятельность гостиниц, в том числе департаментов (служб, отделов) гостиниц и иных средств размещения (ДПК-7)	6 дней (с _____ по _____) 202__г.	

Прохождение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка подтверждаю.

Обучающийся _____ (Ф.И.О. обучающегося)

(подпись)

Руководитель практики

от АНО ВО «Российский новый университет» _____

(подпись)

Ф.И.О.

«Согласовано»

Руководитель практики от организации _____

(В случае если практика организована в профильной организации)

(подпись)

Ф.И.О.

**Автономная некоммерческая организация высшего
образования**

**«Российский новый университет»
Домодедовский филиал**

**Факультет гостиничного бизнеса
Кафедра гостиничного дела**

**Отчет
о прохождении производственной практики:
преддипломной практики**

Место прохождения практики: _____

Выполнил(а):

Студент(а) ___ курса

_____ группы

заочной формы обучения

(ФИО студента полностью)

Направления подготовки: Гостиничное дело

Профиль: управление бизнес-процессами в индустрии гостеприимства

(личная подпись студента)

Домодедово– 2020

Содержание отчета

1. Общая характеристика организации, где проходила практика:

- организационно-правовая форма;
- сфера деятельности;
- характер услуг, работ;
- общая характеристика деятельности;
- организационная структура;
- функции организации.

2. Содержание выполненных практикантом работ (по заданию практики).

3. Самоанализ выполнения заданий по практике (какие задания были легкими, а какие – вызвали затруднения, какие знания, умения и навыки, какие компетенции необходимо было проявить при выполнении заданий, какие рекомендации вы могли бы дать другим студентам при планировании и выполнении заданий по практике).