

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный гуманитарный университет»

(ФГБОУ ВО «РГГУ»)

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в
том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской
деятельности

УЧЕБНАЯ»

Направление 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность Гостиничная деятельность
Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Программа практики адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности УЧЕБНАЯ»

Составитель:
кандидат педагогических наук, доцент
Т.Л.Тимохина

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостприимств

№ 1 от 31.08.2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1. Цель и задачи практики	4
1.2. Вид (тип) практики	4
1.3. Способы, формы и места проведения практики	5
1.4. Вид (виды) профессиональной деятельности	5
1.5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций	6
1.6. Место практики в структуре образовательной программы	7
1.7. Объем практики	8
2. Содержание практики	9
3. Оценка результатов практики	9
3.1. Формы отчетности по практике	9
3.2. Критерии выставления оценок	11
3.3. Оценочные средства (материалы) для промежуточной аттестации по практике	13
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	13
4.1. Список источников и литературы	13
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	15
5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	15
6. Организация практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
Приложения	20
Приложение 1. Аннотация программы практики	20
Приложение 2. График прохождения практики	22
Приложение 3. Форма титульного листа отчёта	24
Приложение 4. Образец оформления характеристики с места прохождения практики	25

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи практики

Цель учебной практики - дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) гостиничного сервиса, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Учебная практика направлена на расширение представлений о сферах практической деятельности, об основных типах и видах будущей профессиональной деятельности, о содержании постановки и решения профессиональных задач, способах самоконтроля в ходе профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности;
- развитие профессиональной культуры;
- закрепление навыков деловой письменной и устной речи, процессов организации эффективной речевой коммуникации;
- практическое овладение приемами и методами формирования системы межличностного общения;
- практическое овладение возможностями современных информационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных);
- ознакомление со структурой предприятия, технологическими процессами организаций и предприятий гостиничного сервиса (отели, гостиницы, мотели, кемпинги, рестораны, бары, кафе, и др.);
- изучение учредительных документов, основных направлений деятельности, организации работы сотрудников, нормативной документации (в том числе внутренней), регламентирующей их деятельность и деятельность предприятий индустрии гостеприимства в целом.

1.2. Вид (тип) практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП ВПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. Практическая работа в период учебной практики выстраивается как совокупность прикладных задач (производственных заданий), решая которые студенты не только овладевают различными видами профессиональной деятельности, но и учатся согласовывать собственные действия с общими направлениями работы коллектива. Учебная практика студентов 2 курса направлена на формирование профессионально необходимых навыков и умений по направлению подготовки, на расширение и углубление знаний о специфике профессии в области гостиничного бизнеса. Практика также должна помочь овладеть разнообразными приемами, навыками и умениями разработки и реализации

различных проектов, выявляющих профессиональную компетентность студентов в выбранном ими профиле их будущей профессиональной деятельности.

1.3. Способы, формы и места проведения практики

Учебная практика проводится в **форме** выполнения заданий бакалаврами под руководством преподавателя (руководителя практики) кафедры современного туризма и гостеприимства.

Со стороны предприятия индустрии гостеприимства выделяется квалифицированный сотрудник для руководства учебной практикой.

Практика проводится в форме профессиональной работы студентов-бакалавров на рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на основе индивидуальных заданий. Предусматривается также проведение отдельных теоретических занятий, производственных экскурсий, самостоятельное изучение стажерами нормативной литературы. Основными методами изучения деятельности на предприятии является личное наблюдение, ознакомление с технологической документацией, выполнение индивидуального задания, работа ассистентом/стажёром.

Способ проведения учебной практики – стационарный. Практика организуется в тех организациях индустрии гостеприимства, с которыми Университетом заключены договоры о сотрудничестве. Ими являются: ООО «Гостиница «Монарх Центр», ООО «Отель Москва-Красные Холмы», ООО «Хотел Менеджмент Компани», ЗАО «Lotte РУС», ЗАО «Гранд Отель», ОАО «Садко Отель (Ленинградская), ЗАО «Гостиница Тверская», ООО «Гостиница Аврора-Люкс», ООО «Моспромстрой Отель Менеджмент».

Кроме того, студентам предоставляется право самостоятельного выбора **места прохождения практики**. Обязательным условием прохождения практики является наличие гарантийного письма, в котором отражены обязательства организации о соблюдении требований, предъявляемых настоящей программой практики.

При выборе и закреплении базовых предприятий (организаций) практики кафедра современного туризма и гостеприимства использует объективные критерии, оценивающие специфические особенности организации:

- возможность сбора в период практики материалов для написания отчета по практике;
- наличие условий для приобретения навыков работы по специальности;
- трудоустройство выпускников в организациях;
- наличие возможностей для участия в рационализаторской и научно-исследовательской работах.

Практика осуществляется в виде непрерывного цикла во время, свободное от теоретического обучения, согласно утвержденному учебному плану.

1.4. Вид (виды) профессиональной деятельности

Организационно-управленческая деятельность, научно-исследовательская деятельность, проектная деятельность

В процессе практики студент должен:

- познакомиться с руководством и специалистами базы практики и узнать специфику деятельности компании;
- ознакомиться с основными требованиями, предъявляемыми к бакалавру по направлению подготовки «Гостиничное дело» в ходе осуществления им своей профессиональной деятельности;

- изучить основные направления деятельности, традиции, правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников компании, специализирующейся в сфере гостиничного бизнеса;

1.5. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесённые с индикаторами достижения компетенций

В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими *общекультурными* компетенциями:

- ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- ОК-2** способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- ОК-5** способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию;
- ОК-8** способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

В процессе освоения программы учебной практики студенты должны овладеть следующими *профессиональными* компетенциями:

- ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
- ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;
- ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

Для достижения поставленной цели необходимо, чтобы студенты

Знали:

- лексический минимум для реализации профессиональной деятельности, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; правила речевого этикета;
- основы социальной политики российского государства, действия социальных стандартов, направленных на качество жизни.

Умели:

- использовать знание иностранного языка в профессиональной деятельности;
- анализировать знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуального общественно-политической практики, применять знание истории в профессиональной деятельности;
- использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности;
- применять математические методы в профессиональной гостиничной деятельности при решении практических задач.

Владели:

- способностью к деловым коммуникациям в профессиональной сфере на иностранном языке;
- навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности;
- основами формирования социальных отношений в обществе

1.6. Место практики в структуре образовательной программы

Прохождение учебной практики базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин на 1, 2 курсах. Направляемый на учебную практику бакалавр должен в полном объеме овладеть знаниями, умениями и навыками, предусмотренными Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ФГОС ВПО направлению подготовки [43.03.03](#) «Гостиничное дело» (профиль «Гостиничная деятельность»), рабочими программами учебных дисциплин (модулей).

Учебная практика базируется на освоении следующих дисциплин базовой части общенаучного и профессионального циклов основной образовательной программы бакалавриата: «Иностранный язык», «Человек и его потребности», «Культурология», «Психология», «Безопасность жизнедеятельности», «Информатика», «Ведение в гостиничное дело», «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности» и др., в результате изучения которых бакалавры должны владеть определенными знаниями и навыками, необходимыми для успешного прохождения учебной практики.

При прохождении учебной практики студенты углубляют и закрепляют знания и навыки, полученные ими на лекционных и практических занятиях по компьютерным технологиям, иностранным языкам.

Знания и умения, полученные в результате прохождения учебной практики, позволят студентам-бакалаврам получить практический опыт работы по их будущей профессии, собрать практический материал для написания отчета по практике.

После прохождения учебной практики студенты-бакалавры должны приобрести способность ориентироваться в условиях производственной деятельности гостиничного предприятия и адаптации к новым условиям.

1.7. Объем практики

Общая трудоёмкость учебной практики для бакалавров составляет 6 ЗЕТ (216 часов).

Учебная практика Б2.В.02(П) проводится в четвертом семестре на втором курсе обучения, общей продолжительностью – четыре недели, в летний период.

2. Содержание практики

Общая трудоёмкость практики для бакалавров составляет 6 ЗЕТ (216 часов).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость, (в часах)					Формы текущего и промежуточного контроля
		лекции	практические работы	сбор и систематизация материалов	самостоятельная работа	защита отчёта	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	<i>Подготовительный этап</i> Организационное собрание по практике. Ознакомительная лекция преподавателя. Инструктаж по общим вопросам. Составление плана работы.	4			70		Беседа с руководителем практики от Университета и предприятия, опрос, собеседование.
	Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка гостиничного предприятия и правилам охраны труда. Ознакомление со структурой и технологией документационного обеспечения деятельности гостиничного предприятия, обучение работе на разных позициях в подразделениях. Подготовка плана практики и обсуждение с руководителем схемы его реализации.	4					Собеседование на знание правил безопасности.
2.	Общая характеристика предприятия гостиничного бизнеса по следующей схеме: – название;		2		52		составление письменного отчёта по практике

	<ul style="list-style-type: none"> – месторасположение; – категория; – номерной фонд. 							
	Характеристика управленческой структуры гостиничного предприятия. Службы гостиницы. Особенности работы этих служб.		2				собеседование	
	Характеристика сегмента рынка, в котором работает гостиница.							
	Характеристика стиля работы гостиницы как многофункционального предприятия.		2				собеседование	
	Характеристика предприятий питания гостиницы. Особенности их деятельности.		2				собеседование	
	Посещение семинаров, круглых столов, конференций и участие в обсуждении актуальных вопросов и проблем гостиничного бизнеса		2				составление промежуточного отчёта о ходе исследования	
	Анализ научных статей в области гостиничного бизнеса		2				беседа с руководителем	
3.	Подготовка и представление отчёта по практике. Обработка и анализ полученной информации, подготовка письменного отчёта по практике. Написание и представление письменного отчёта (форма титульного листа дана в приложении 2), дневника практики (см. Приложение 3), отзыва о прохождении практики (см. Приложение 4) на кафедре.		4			70	консультация с руководителем практики	
	Подведение итогов практики на кафедре и выставление оценки.						Защита отчета по практике. Представление характеристики от руководителя практики от предприятия	
		8	16			192		
	Итого:						216	

3. Оценка результатов практики

3.1. Формы отчетности по практике

Прохождение бакалаврами учебной практики должно быть обеспечено документами и учебно-методическим материалами. Для этого в установленные учебным планом сроки кафедрой современного туризма и гостеприимства подготавливаются:

- договоры, заключенные между Университетом и предприятиями/организациями
- приказ руководителя ФИПП о направлении студентов на производственную (преддипломную) практику;
- программа и дневник по практике;
- в устной форме напоминания о наличии медицинских (санитарных) книжек для студентов, направляемых на объекты практики, связанные со сбытом и реализацией пищевых продуктов.

Основные этапы учебной практики

Учебная практика включает ряд взаимосвязанных этапов работы.

1. Первый этап предполагает необходимость ознакомления практиканта со спецификой деятельности компании, действующей в сфере гостиничного бизнеса.

2. На этом этапе студент изучает управленческую структуру компании, знакомится с основными требованиями, предъявляемыми к сотрудникам предприятия.

3. Изучает правила внутреннего распорядка, права и обязанности сотрудников компании, специализирующейся в сфере гостиничного дела.

4. Принимает участие в подготовке и проведении выставок, презентаций и иных мероприятий в сфере туризма/гостиничного бизнеса.

5. Под руководством руководителя практики готовит отчет о прохождении практики.

6. Студент-практикант участвует в обсуждении отчета о прохождении практики.

Самоанализ и самоконтроль в ходе практики

В процессе работы студент-практикант анализирует результаты собственной работы, фиксируя их в дневнике практики, обсуждая промежуточные результаты с руководителем практики, и готовит отчет и дневник по результатам проделанной работы.

Требования к структуре отчета по учебной практике

Отчет должен содержать:

1. Титульный лист по установленной форме
2. Отзыв руководителя практики от организации
3. Оглавление (содержание) отчета
4. Аналитическую часть
5. Практическую часть
6. Выводы и рекомендации
7. Приложения

Пояснения по содержанию отчета

Аналитическая часть представляет собой характеристику предприятия, на котором студент проходил практику.

Она должна содержать следующую информацию:

- название гостиничного предприятия, адрес, организационно-правовую форму предприятия, год создания, краткую историческую справку о гостинице;
- характеристику номерного фонда гостиничного предприятия,
- описание предоставляемых основных и дополнительных услуг;

- организационную структуру гостиничного предприятия,
- описание основных функций подразделений, должностных обязанностей сотрудников подразделений,
- основные показатели хозяйственной деятельности гостиничного предприятия.
- анализ структуры продаж в зависимости от каналов сбыта (индивидуальные клиенты, корпоративные клиенты, туроператоры, продажа от стойки, Интернет и т.п.),
- анализ ценовой стратегии гостиничного предприятия и используемые виды скидок,
- характеристику маркетинговой деятельности гостиницы, в том числе, характеристику целевой аудитории, методов анализа целевой аудитории (в приложении привести пример анкеты гостя), основных конкурентов, занимаемой доли рынка и т.п.,
- характеристику рекламной деятельности гостиницы, методов продвижения товаров и услуг (в приложении привести образцы рекламной продукции гостиницы),
- дать характеристику фирменного стиля и корпоративной культуры гостиничного предприятия,
- описание информационных технологий, используемых в гостинице,
- описание методов работы с персоналом, системы поощрения и стимулирования труда работников гостиничного предприятия;

Практическая часть содержит описание конкретной деятельности, которой занимался студент во время прохождения практики.

Она должна содержать:

- название отдела, в котором студент проходил практику, должность и должностные обязанности, которые выполнял студент,
- указать, какие знания и навыки потребовались студенту для выполнения должностных обязанностей (владение компьютером и другой оргтехникой, знание иностранного языка, умение вести переговоры и т.п.),
- указать, какие практические навыки приобрел студент в процессе прохождения практики,
- указать, знания каких дисциплин, изучаемых в РГГУ, помогли студенту в успешном прохождении практики;
- с какими трудностями студент встретился в ходе прохождения практики (нехватка знаний иностранного языка, компьютерных технологий, практических умений, необходимость соблюдать строгую дисциплину, личных качеств и т.п.).

Выводы и рекомендации должны содержать обобщающий материал по результатам прохождения практики. Следует указать:

- оценку деятельности предприятия в целом и того подразделения, где студент проходил практику, с точки зрения эффективности деятельности предприятия, качества товаров и гостиничных услуг, организации управления и т.п.;
- оценку соответствия уровня работы современным технологическим процессам;
- отмеченные студентом недостатки как в деятельности предприятия в целом, так и того подразделения, где студент проходил практику,
- рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия, перспектив его развития.

Приложения должны содержать таблицы, графики, схемы и другие иллюстративные материалы о деятельности гостиницы, образцы рекламно-информационных материалов, материалы прессы о гостинице и т.п.

Объем отчета по практике должен составлять не менее 25-30 стр.

Отчет предоставляется в печатном виде.

Срок сдачи отчета и защиты учебной практики до 10 сентября.

3.2. Критерии выставления оценок

Система текущего и промежуточного контроля бакалавров по учебной практике выстраивается в соответствии с учебным планом основной образовательной программы бакалавриата, определяющем виды и формы *текущего* (опрос на подготовительном этапе, презентация отчёта, заполнение дневника практики, составление и написание индивидуального письменного отчета) и *промежуточного* (устное собеседование по отчёту, зачет с оценкой) контроля, и принятым в вузе Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов РГГУ.

Шкала оценки освоения программы практики

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95-100	отлично	зачтено	A
83-94			B
68-82	хорошо		C
56-67	удовлетворительно		D
50-55			E
20-49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0-19			F

Система оценки знаний студентов-бакалавров

A (5+) – «Отлично» - теоретическое содержание программы практики освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

B (5) – «Очень хорошо» - теоретическое содержание программы практики освоено полностью, без пробелов. Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.

C (4) – «Хорошо» - теоретическое содержание программы практики освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой практики учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

D (3+) – «Удовлетворительно» - теоретическое содержание программы практики освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

E (3) – «Посредственно» - теоретическое содержание программы практики освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.

FX (2+) – «Условно неудовлетворительно» - теоретическое содержание программы практики освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом программы практики возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

F (2) – «Безусловно, неудовлетворительно» - теоретическое содержание программы практики не освоено. Необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом программы практики не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

Положительными оценками, при получении которых практика засчитывается бакалавру в качестве пройденной, являются оценки А, В, С, D и E.

Перечень контрольных вопросов для оценки освоения компетенций по учебной практике

Студенту могут быть заданы вопросы по существу мероприятий, которые выполнялись при прохождении учебной практики, а также по основным разделам дисциплин

1. Нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность организации
2. Организационная структура предприятия
3. Особенности сбора данных для оценки финансово-хозяйственной деятельности компании. Использование различных источников информации. Отбор необходимой информации в целях проведения её анализа
4. Особенности оценки различных сторон деятельности предприятия
5. Организационная структура предприятия
6. Особенности внутренней и внешней среды компании
7. Технические средства, используемые в практике деятельности компании
8. Информационное обеспечение деятельности компании
9. Особенности сбора и обработки данных отечественных и зарубежных источников информации
10. Навыки практической работы, приобретённые студентом на конкретном рабочем месте во время прохождения учебной практики
11. Показать на примере взаимосвязь экономических явлений в сфере экономической деятельности предприятия
12. Опыт оценки направлений своей будущей профессиональной деятельности

3.3. Оценочные средства (материалы) для промежуточной аттестации по практике

Каждый студент во время прохождения практики обязан вести ежедневные записи в дневнике практики о выполнении индивидуального задания, заверенные руководителем практики от организации. По итогам прохождения учебной практики каждый студент получает отзыв-характеристику о прохождении от руководителя практики от организации с печатью организации, в котором излагается:

1. характер выполненной работы;
2. профессиональные навыки, знания и умения, проявленные студентом в процессе выполнения задания;
3. отношение студента к порученной работе;
4. личностные характеристики студента-бакалавра;
5. допущенные нарушения трудовой дисциплины (если имеются).

Итоговая оценка за практику проводится в форме зачета с оценкой по пятибалльной шкале и включает в себя:

- оценку руководителя практики от предприятия,
- оценку руководителя практики от кафедры современного туризма и гостеприимства,
- оценку защиты отчета о прохождении практики на кафедре современного туризма и гостеприимства.

Время проведения промежуточной аттестации: в течение прохождения практики студенты получают индивидуальные консультации преподавателей, которые осуществляют

систематический контроль за работой, выполняемой обучающимися, и соблюдением ими производственной и служебной дисциплины.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

4.1. Список источников и литературы

Основная и дополнительная литература по плану учебной практики, программное обеспечение и Интернет-ресурсы, а также другое необходимое на различных этапах проведения учебной практики учебно-методическое и информационное обеспечение определяется руководителем практики от предприятия при согласовании с руководителем практики от кафедры современного туризма и гостеприимства ФИПП.

Доступ к открытым источникам информации в сети Интернет может быть осуществлен как на базе компьютерных классов ФИПП РГГУ, так и на базе предприятия.

В целях успешного осуществления процесса прохождения практики, направленной на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение студентами практических навыков и умений по выбранному направлению подготовки, общекультурных и профессиональных компетенций, обучающимся рекомендуются следующие источники.

Список источников и литературы состоит из следующих разделов:

Источники

Нормативно-правовая база

Закон РФ о защите прав потребителей Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (действующая редакция от 03.07.2016)

Правила предоставления гостиничных услуг в РФ Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 №1085

Федеральный закон от 07.06.2013 № 108-ФЗ «О подготовке и проведении в Российской Федерации чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года и Кубка конфедераций FIFA 2017 года и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»

Приказ Минкультуры России от 11.07.2014 N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»

Литература основная

1. **Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016
Шифр 338 (47с) T41, 1984660 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**
2. **Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата М.: Издательство Юрайт, 2016
Шифр 338 (47с) T4, 11984691 Sc.Library RSUH
Книга доступна в ЭБС biblio-online.ru**
3. Арбузова И.А. Технология и организация гостиничных услуг Учебник для ВПО М.: Издательский центр «Академия» 2014
4. Полевая М. В. , Третьякова А. Н. Управление персоналом в гостиничном сервисе Учебник для ВПО М.: Издательский центр «Академия» 2014
5. Черникова Л.И Организация гостиничного дела. Уч. пос. для бакалавров.-М.:КноРус,2015.

6. Ульяновченко Л.А. под ред. и др. Проектирование гостиничной деятельности Уч.пос.для бакалавров.-М.:КноРус,2016
7. Федулин А.А. под ред. и др. Гостиничный менеджмент Уч.пос.для бакалавров.- М.:КноРус,2016
8. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов Уч.пос.для бакалавров.- М.:КноРус,2016
9. Барчуков И.С. , Баумгартен Л.В. , Башин Ю.Б. , Зайцев А.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов Уч.пос.для бакалавров.-М.:КноРус, 2015
10. Стригунова Д.П. Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса Уч.пос.для бакалавров.-М.:КноРус, 2015

Литература дополнительная

1. И.М. Асанова, А.А.Жуков Деятельность служб приема и размещения Учебник для ВПО М.: Издательский центр «Академия» 2011
2. Ёхина М. А. Прием, размещение и выписка гостей Учебник. М.: Издательский центр «Академия» 2016
3. Павлова Н. В. Администратор гостиницы Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия» 2011
4. Ёхина М. А. Бронирование гостиничных услуг Учебное пособие. М.: Издательский центр «Академия» 2011
5. Ёхина М. А. Организация обслуживания в гостиницах Учебник. М.: Издательский центр «Академия» 2015
6. Дусенко С.В., Важенкова Е.В., Кибирёва Т.В., Кибирёв И.Н. Просто хаускипинг: Практическое пособие - М.: Альфа-М, 2013.
7. Гаврилова А. Е. Деятельность административно-хозяйственной службы Учебник для ВПО М.: Издательский центр «Академия» 2012
8. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Учебник для ВПО М.: Издательский центр «Академия» 2013

4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/enterprise/retail/# Сайт Федеральной службы государственной статистики (раздел «Услуги в области туризма»);
2. <http://www.lib.usue.ru/res/r3713.htm> - портал по гостиничному бизнесу;
3. <http://www.garant.ru> -правовой портал;
4. <http://www.NoReCa.ru> – единый интернет-портал индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса;
5. <http://www.MosHotel.ru> – официальный интернет-ресурс Комитета по внешнеэкономической деятельности города Москвы для профессионалов гостиничной отрасли;
6. <http://moscomtour.mos.ru> – официальный сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы;
7. <http://www.russiatourism.ru> – официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства культуры РФ;
8. <http://www.ProHotel.ru> – информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, последних новостей про гостиницы Москвы, России и всего мира, являющийся первой интернет-энциклопедией про гостиничный бизнес;

9. <http://www.hotelier.pro> – портал профессионалов гостиничного бизнеса;
10. <http://www.rha.ru> – официальный сайт Российской гостиничной ассоциации

периодические издания

1. Журнал «ProОтель».
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес».
3. Журнал «Турифо». Архив публикаций. <http://tourinfo.ru/about/history/num/954/>
4. Журнал «Пять звезд». Гостиничный бизнес.
5. Журнал «Современный Отель».
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», издательство ХОСПИТЭЛИТИ
7. Журнал «Отель», электронная версия <http://www.hotelline.ru>
8. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес», адрес в Интернет: www.hotelbiz.com.ua
9. Интернет-газета HoReCa <http://www.catalog.horeca.ru/newspap>

электронные библиотеки

1. eLIBRARY.RU. Научная электронная библиотека. Статьи из журналов. <http://elibrary.ru/defaultx.asp>;
2. Google Книги. Поиск книг на различных языках по гостиничному делу. Доступ к отдельным главам и разделам. <http://books.google.com/books?hl=ru>
3. Библиотека. Раздел: Файлы. Ресторанно-гостиничный бизнес. Учебные пособия. <http://www.twirpx.com/files/>;
4. Бизнес-класс. Раздел: Библиотека. Статьи. Поиск по сайту. <http://www.classs.ru/library/>;
5. Все о туризме. Туристическая библиотека. Учебники. <http://tourlib.net/>

5. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Необходимое для проведения практики материально-техническое обеспечение предоставляется предприятиями, где проводится практика по договорам, а также используется аудиторный фонд и техническое оборудование аудиторий ФИПП РГГУ.

Учебные занятия, связанные с вопросами практики в университете проводятся в специализированной аудитории. При этом используются:

1. Оверхед – проектор BenQ
2. Портативный или стационарный ПК
3. Мультимедийный проектор
4. Видео и/или DVD проигрыватель
5. Настенный экран или экран на штативе, размером 150 x 150 (см)
6. Напольный флип-чарт, 100 x 70 (см)
7. Набор цветных фломастеров или мелков
8. Классная доска
9. Слайды, фильмы DVD
10. Учебные видеофильмы, Вэб - страницы Интернет, относящиеся к гостиничному бизнесу
11. Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
12. Информационно-правовое обеспечение «Гарант»,
13. Программное обеспечение «1С»

6. Организация практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

**Аннотация программы практики
по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской
деятельности**

Программа практики студентов по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная) составлена на основании учебного плана РГГУ и реализуется на факультете истории, политологии и права кафедрой современного туризма и гостеприимства.

Цель учебной практики - дать студенту общее представление о предприятии (учреждении) гостиничного сервиса, управленческих и иных связях, характере взаимодействия с потребителем услуг, о месте и роли его как будущего специалиста в структуре объекта практики. Учебная практика направлена на расширение представлений о сферах практической деятельности, об основных типах и видов будущей профессиональной деятельности, о содержании постановки и решения профессиональных задач, способах самоконтроля в ходе профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- формирование творческого мышления, индивидуального стиля профессиональной деятельности;
- развитие профессиональной культуры;
- закрепление навыков деловой письменной и устной речи, процессов организации эффективной речевой коммуникации;
- практическое овладение приемами и методами формирования системы межличностного общения;
- практическое овладение возможностями современных информационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных);
- ознакомление со структурой предприятия, технологическими процессами организаций и предприятий гостиничного сервиса (отели, гостиницы, мотели, кемпинги, рестораны, бары, кафе, и др.);
- изучение учредительных документов, основных направлений деятельности, организации работы сотрудников, нормативной документации (в том числе внутренней), регламентирующей их деятельность и деятельность предприятий индустрии гостеприимства в целом.

Практика направлена на формирование:

Общекультурных компетенций:

- **ОК-1** способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- **ОК-2** способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;
- **ОК-3** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

- **ОК-4** способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;
- **ОК-5** способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- **ОК-6** способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- **ОК-7** способностью к самоорганизации и самообразованию;
- **ОК-8** способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;
- **ОК-9** способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Профессиональных компетенций:

- **ПК-3** владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- **ПК-4** готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- **ПК-5** способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
- **ПК-9** способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;
- **ПК-10** готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

По практике предусмотрена аттестация в форме **зачёта с оценкой**

Общая трудоемкость практики составляет **6 зачетных единиц 216ч.**

Подготовка бакалавров в ВУЗе включает две составляющие: теоретическую и практическую. Теоретическая часть обеспечивается комплексом изучаемых дисциплин в виде лекций, практических занятий, тренингов и мастер-классов. Практическая составляющая обучения необходима для закрепления полученных теоретических знаний и формирования навыков практической работы бакалавра.

Учебная практика может включать в себя несколько этапов: практика по получению первичных профессиональных умений, ознакомительная и другие. Перечень этапов учебных практик в учебных мастерских по основной образовательной программе высшего профессионального образования определяется вузом.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

График прохождения практики

Календарные сроки (даты выполнения)	Наименования подразделения, где бакалавр проходит практику	Вопросы, возникшие в ходе практики	Достигнутые результаты	Ответственный руководитель в подразделении
1	2	3	4	5
1-й день 00.00.00				
2-й день 00.00.00				
.....				
.....				

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

_____ (подпись)

М.П.

Руководитель практики
от кафедры _____
(ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

_____ (подпись)

Студент (-ка) _____ (Ф.И.О. студента) _____ (подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Форма титульного листа отчёта



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный гуманитарный университет»

(РГГУ)

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ИСТОРИИ, ПОЛИТОЛОГИИ И ПРАВА

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики

Направление 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность Гостиничная деятельность
Уровень квалификации выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Студента/ки __ курса
очной формы обучения

_____ (ФИО)

Руководитель практики

_____ (ФИО)

Москва 20 ____

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Образец оформления характеристики с места прохождения практики

**Характеристика-отзыв
руководителя практики от принимающей организации**

Студент (ка) _____ (Ф.И.О.) __ курса факультета истории, политологии и права РГГУ, обучающийся (-щаяся) по направлению подготовки: «43.03.03 - Гостиничное дело», Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»
проходил (-а) практику по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебную)

(название структурного подразделения организации)

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

Во время прохождения практики студент (ка) изучил (а) нормативные документы, регламентирующие структуру, функции, должностной состав компании и т.д.

Студент (ка) проявил (а) себя _____

(отношение к работе)

как _____

Практика оценивается _____

(оценка)

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики _____

(должность, Ф. И. О., подпись)

Печать