
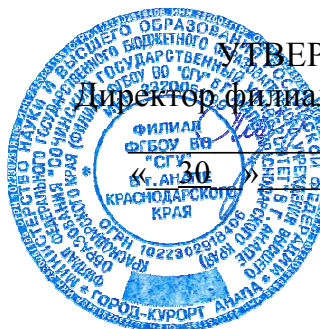


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Сочинский государственный университет»  
в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УРиКО  
 В.В. Екимова  
« 30 » 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала СГУ в г. Анапе  
Е.В. Леонова  
« 30 » 08 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б2.В.01 (П) Организационно-управленческая**


Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»


Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Зав. кафедрой   
к.п.н., доцент Стародуб К.А.  
(степень, звание Ф.И.О.)

Составитель   
к.э.н., доцент Оргина Е.В.  
(степень, звание Ф.И.О.)

Анапа 2019 г.

Программа по практике «Организационно-управленческая» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:



\_\_\_\_\_ Оргина Е.В., к.э.н., доцент

\_\_\_\_\_ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма Протокол № 1 от « 30 » 08 \_\_\_\_\_ 20 19 г.

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ /Белоцерковская Н.В. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 30 » 08 \_\_\_\_\_ 20 19 г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_ /Екимова В.В. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /Стародуб К.А. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_201\_\_ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_/  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_201\_\_ г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_/  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа переутверждена на 201\_\_/201\_\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_\_\_201\_\_ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения:

---

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_/  
/подпись/ /Ф.И.О./

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1 Цели и задачи практики .....	5
1.2 Виды (типы) практики, способы (при наличии) и формы (форм) ее проведения.....	5
1.3 Сроки проведения практики.....	6
1.4 Место практики в структуре образовательной программы.....	6
1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики .....	7
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	8
2.1. Структура (этапы) прохождения практики.....	8
2.2. Задание на практику .....	11
3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ.....	13
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ.....	13
4.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования .....	14
4.2. Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики.....	15
5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	20
6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	26
7.ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ.....	25

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Цели и задачи практики

Целями производственной практики - «Организационно-управленческая» направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля Гостиничная деятельность являются формирование профессиональных умений и навыков, приобретения практических навыков работы в гостинице на должностях, соответствующих профилю получаемого студентом образования, подготовка студента к выполнению выпускной квалификационной работы; анализ факторов внешней среды, влияющих на деятельность предприятия, анализ внутренней среды гостиничного предприятия и качества обслуживания в нем, приобретение начальных практических умений руководства персоналом, использование правил делового этикета при общении в коллективе, исследование услуг и структуры предприятия; применение в практической деятельности стандартов обслуживания.

Задачами производственной практики «Организационно-управленческая» являются:

- приобретение практических навыков работы с документацией;
- формирование основных профессиональных навыков в области сбора информации о состоянии гостиничного рынка;
- ознакомление с системой управления, а так же с основными технико-экономическими характеристиками и показателями управленческой деятельности в пределах соответствующей базы практики;
- приобретение практических навыков управления службами гостиниц;
- расширение представления студентов о месте и роли выпускников направления «Гостиничное дело» в решении управленческих задач, стоящих перед предприятиями туристской индустрии;
- приобретение навыков анализа менеджмента конкретной организации и навыков сбора и обработки статистического материала, необходимого для выполнения задания; участие в организации, планировании и совершенствовании деятельности служб гостиницы и разработке мероприятий по повышению эффективности их деятельности;
- формирование области научных исследований для дальнейшей работы, в том числе, курсового проектирования и выполнения выпускной квалификационной работы.

### 1.2 Виды (типы) практики, способы (при наличии) и формы (форм) ее проведения

1.2.1 Вид (тип) практики: производственная практика (Организационно-управленческая).

1.2.2 Способы проведения практик:

- *стационарная практика* проводится в филиале или в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположен филиал;
- *выездная практика* связана с необходимостью направления обучающихся и преподавателей к местам проведения практик, расположенным вне территории населенного пункта, в котором расположен филиал. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

1.2.3. Практика проводится в дискретной форме:

- по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для каждого вида (совокупности видов) практики;

– по периодам проведения практик – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

### 1.3 Сроки проведения практики

Сроки прохождения производственной практики – «Организационно-управленческая» для студентов очной и заочной формы обучения устанавливаются в соответствии с Учебным планом и Календарным учебным графиком на соответствующий учебный год.

Общая трудоемкость производственной практики – «Организационно-управленческая» составляет для очного отделения: 2 недели в 3 семестре и 4 недели в 4 семестре – итого: 6 недель, 9 зачетных единиц, 324 часа.

Для заочного отделения: 2 недели в 5 семестре и 4 недели в 6 семестре – итого: 6 недель, 9 зачетных единиц, 324 часа.

### 1.4 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика - «Организационно-управленческая» (Б2.В.01 (П)) относится к блоку Б2 «Практики» - Организационно-управленческая основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». В соответствии с учебным планом Практика Организационно-управленческая является видом производственной практики.

Объем практики составляет 324 часа. Производственная практика - «Организационно-управленческая» призвана обеспечить функцию связующего звена между теоретическими знаниями, полученными при усвоении основной профессиональной образовательной программы, и практической деятельностью по внедрению этих знаний в профессиональную деятельность.

Базовыми дисциплинами для выполнения заданий данного вида практики являются:

а) в части психолого-педагогической подготовки дисциплина «Основы международного протокола», «Психология», «Психология делового общения», «Речевая коммуникация и деловое общение» и др.

б) в части предметной подготовки – дисциплины Блока Б1 «Организация питания в гостиничных комплексах», «Технологии гостиничной деятельности», «Управление персоналом гостиниц и ресторанов», «Введение в индустрию гостеприимства», «Организация гостиничного дела», «Маркетинг гостиничного предприятия» и др.

Содержание производственной практики - «Организационно-управленческая» логически и содержательно - методически тесно взаимосвязано с вышеуказанными дисциплинами.

Перед прохождением производственной практики студент должен:

**знать:** профессиональную лексику, основную терминологическую лексику по своему профилю; теоретические основы организации гостиничной деятельности; нормативно-техническую базу организации гостиничного хозяйства; классификацию средств размещения; потребности потребителя, формирование гостиничного продукта, клиентурных отношений; гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; технологические процессы и должностные инструкции в сфере гостиничной деятельности; систему классификации гостиниц и других средств размещения;

**уметь:** использовать в профессиональной коммуникации и межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на профессиональные темы;

разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; выявлять потребности потребителя, формировать гостиничный продукт, клиентурные отношения; контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения;

**владеть:** навыками применения стандартов в гостиничной деятельности; приемами сбора информации, обработки и анализа показателей; приемами прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; приемами оценки полученных результатов; навыками профессионального общения; навыками по разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, навыками контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; спецификой организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения; способностям по контролю за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности.

### 1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения данной производственной практики Организационно-управленческая у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с планируемыми результатами освоения образовательной программы на основе ФГОС 3 ++ данному направлению подготовки, соотнесенные с трудовыми функциями профессиональных стандартов (в случае их наличия).

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Универсальные компетенции</b>			
Экономика	ПКРВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКРВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделениях	<b>Знать:</b> основные элементы анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Владеть:</b> методами анализа данных о ресурсах средств размещения
		ПКРВ-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности разработки планов управления ресурсами средств размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения <b>Владеть:</b> основными методиками планирования управления ресурсами средств размещения
		ПКРВ-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Уметь:</b> организовать оценку эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Владеть:</b> методами оценки эффективности использования ресурсов средств размещения

Техно логии	ПКРВ-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	ПКРВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> основные элементы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> организовать координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> методами организации контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПКРВ-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> основные формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> организовать контроль бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> основными методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
		ПКРВ-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> систему координации подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> выявлять проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> основными методиками выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Эконо мика Эконо мика	ПКРВ-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПКРВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКРВ-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> основные элементы анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных об экономических результатах <b>Владеть:</b> методами анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения
		ПКРВ-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности разработки планирования экономических результатов деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать планы экономических результатов деятельности средств размещения <b>Владеть:</b> основными методиками планирования экономических результатов деятельности средств размещения
		ПКРВ-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> систему оценки экономических результатов деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> применять специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности <b>Владеть:</b> методами оценки экономических результатов деятельности средств размещения

Основой для оценки качества компетенций, приобретенных в результате прохождения данной производственной практики Организационно-управленческая, является отзыв руководителя практики от предприятия, дневник, отчет студента по практике и результаты защиты отчета по практике.

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура (этапы) прохождения практики



№ п/п	Этапы практики	Наименование видов работ	Трудоемкость (в часах/зет) *	Формы контроля
<b>3 семестр (з/о - 5 семестр)</b>				
1	1.Подготовительный этап (включающий организационное собрание, инструктаж по технике безопасности)	Установочная конференция. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия).Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, определение рабочего места. Составление индивидуального задания практиканта. Согласование рабочего графика (плана) проведения практики с руководителем практики от профильной организации.	18/0,5	Журнал установочной конференции Ведомость по технике безопасности Индивидуальное задание Дневник практики
2	Экспериментальный этап (эмпирический)	Ознакомление с инструктивными материалами и нормативными актами организации. Ознакомление со структурой организации, сбор и систематизацию необходимой статистической информации об изучаемом объекте; выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации; сбор информации о конкурентах и потребителях услуг предприятия гостеприимства; дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п., осуществление измерений Изучение потребностей потребителей.	36/1	Дневник Раздел в отчете
3	Аналитический	Изучение сущности и причин сложившейся хозяйственной ситуации изучаемого социального процесса на основе экспресс-анализа, комплексного анализа сервисной деятельности т.п.; сравнительный анализ конкурентов; исследование целевого рынка потребителей услуг предприятия гостеприимства; получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания; оценку влияния различных факторов внешней и внутренней среды на эффективность сервисной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства; анализ сильных и слабых сторон предприятия; краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием.	36/1	Дневник Раздел в отчете
4	Заключительный	Формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по	18/0,5	Дневник Раздел в отчете Отзыв

		повышению эффективности деятельности предприятия т.д.; оформление отчета по практике; получение отзывов руководителя практики от организации и руководителя практики от филиала.		(характеристики) Защита отчета
<b>Всего часов/зет:</b>			108/3	
<b>4 семестр (3/0 - 6 семестр)</b>				
5	1.Подготовительный этап (включающий организационное собрание, инструктаж по технике безопасности)	Установочная конференция. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия).Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, определение рабочего места. Составление индивидуального задания практиканта. Согласование рабочего графика (плана) проведения практики с руководителем практики от профильной организации.	36/1	Журнал установочной конференции Ведомость по технике безопасности Индивидуальное задание Дневник практики
6	Экспериментальный этап (эмпирический)	Ознакомление с инструктивными материалами и нормативными актами организации. Ознакомление со структурой организации, сбор и систематизацию необходимой статистической информации об изучаемом объекте; выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации; сбор информации о конкурентах и потребителях услуг предприятия гостеприимства; дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п., осуществление измерений Изучение потребностей потребителей.	72/2	Дневник Раздел в отчете
7	Аналитический	Изучение сущности и причин сложившейся хозяйственной ситуации изучаемого социального процесса на основе экспресс-анализа, комплексного анализа сервисной деятельности т.п.; сравнительный анализ конкурентов; исследование целевого рынка потребителей услуг предприятия гостеприимства; получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания; оценку влияния различных факторов внешней и внутренней среды на эффективность сервисной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства; анализ сильных и слабых сторон предприятия; краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием.	72/2	Дневник Раздел в отчете
8	Заключительный	Формирование окончательных выводов	36/1	Дневник

	и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д.; оформление отчета по практике; получение отзывов руководителя практики от организации и руководителя практики от филиала.		Раздел в отчете Отзыв (характеристики) Защита отчета
<b>Всего часов/зет:</b>		216/6	
<b>Итого:</b>		324/9	

\* - 1 зет – 36 академических часов.

## 2.2. Задание на практику

### 3 семестр (з/о - 5 семестр)

#### **Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить правила техники безопасности на рабочем месте.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить учредительные документы и устав предприятия (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики).
2. Структуру гостиницы

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Выявить основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность организации.
2. Основные потребители продукции или услуг (характеристика потребителей услуг предприятия (состав, по целям приезда и размещения, устойчивость, потенциальные возможности расширения потребительского сегмента и др.).
3. Основные поставщики.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить деятельность гостиницы: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, показать конкурентные их преимущества.
2. Изучить механизм управления гостиницей: (характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей).
3. Раскрыть внутреннюю среду предприятия (финансы, технологии, маркетинг, трудовые ресурсы, культура и образ организации, информационные сети и системы); организация плановой работы в организации (виды и формы планирования, планово- учетная документация и др.).

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить кадровый менеджмент на предприятии.
  2. Нормирование и оплата труда, использование рабочего времени.
- Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 6. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Основные документы, регламентирующие деятельность организации.
2. Список основных источников информации по выбранному объекту исследования (документы предприятия; рекламные проспекты, нормативные акты; книги, статьи в периодической печати; материалы Интернет и др.)

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

### **4 семестр (3/0 - 6 семестр)**

#### **Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Ознакомиться с опытом выявления опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Дать характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.
2. Изучить механизм управления гостиницей.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Основные конкуренты.
2. Сделать сравнительный анализ конкурентоспособности услуг (по предприятиям города, где проводится практика).
3. Выявить основные проблемы и угрозы для предприятия, вызываемые факторами внешней среды.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Обеспечение безопасности гостей.
2. Привести показатели вместимости и загруженности номерного фонда (за последние 2 года) и их динамику (с учетом сезонности).
3. Показатели посещаемости предприятий питания (ресторана, бара, кафе, буфетов).

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера**

1. В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы: Изучить состав, структура персонала, движение персонала, уровень квалификации подготовка и переподготовка

2. Продвижение по службе.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 6. Организационная структура управления**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Определение типа и общей характеристика организационной структуры управления, анализ ее схемы.
2. Характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей.
3. Регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб).

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

#### **Задание 7. Анализ функционально-организационной модели управления**

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Выявление проблем структуры управления на предприятии.
2. Определение эффективности и экономичности структуры управления.
3. Разработка методов и рекомендаций по совершенствованию организационной системы управления.

Формируемые компетенции: ПКРВ-3; ПКРВ-4; ПКРВ-5.

### **3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

По окончании практики обучающийся предоставляет руководителю практики от филиала следующие документы:

- отчет о прохождении практики;
- дневник по практике;
- отзыв о прохождении практики подписанным руководителем практики от организации

Отчет по практике обучающийся защищает у руководителя (руководителей) практики филиала, на защиту приглашается и руководитель практики от профильной организации. На защите отчёта по практике обучающийся должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

### **4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ**

Содержание промежуточной аттестации по производственной практике «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (производственной практики) раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня практической подготовки студента по практике требованиям ФГОС 3++.

Оценочные средства по практике содержат:

- требования к отчетной документации (дневник, отзыв руководителя практики от организации, отчет студента по итогам практики)
- требования к защите отчета по итогам практики
- примерные вопросы промежуточной аттестации по производственной практике.

#### 4.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Код компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Показатели/Критерии индикатора достижения компетенции	№ задания	Оценочное средство
<b>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом</b>				
ПКРВ-3	ПКРВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	<b>Знать:</b> основные элементы анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Владеть:</b> методами анализа данных о ресурсах средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности разработки планов управления ресурсами средств размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения <b>Владеть:</b> основными методиками планирования управления ресурсами средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Уметь:</b> организовать оценку эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Владеть:</b> методами оценки эффективности использования ресурсов средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
ПКРВ-4	ПКРВ-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> основные элементы координации и контроля деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> организовать координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> методами организации контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> основные формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> организовать контроль бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> основными методами контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	<b>Знать:</b> систему координации подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Уметь:</b> выявлять проблемы в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства <b>Владеть:</b> основными методиками выявления проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя

		гостеприимства		
ПКРВ-5	ПКРВ-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> основные элементы анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения <b>Владеть:</b> методами анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности разработки планирования экономических результатов деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать планы экономических результатов деятельности средств размещения <b>Владеть:</b> основными методиками планирования экономических результатов деятельности средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя
	ПКРВ-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> систему оценки экономических результатов деятельности средств размещения <b>Уметь:</b> применять специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности <b>Владеть:</b> методами оценки экономических результатов деятельности средств размещения	1-7	Отчет Дневник Отзыв руководителя

#### 4.2. Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики

##### Критерии и шкалы оценивания для каждой формы отчетной документации студента по итогам практики и прохождения практики в целом

№ п/п	Наименование оценочного средства	Критерий оценивания	Шкала оценки
1	Дневник по практике	- правильность, аккуратность заполнения дневника по практике, - наличие индивидуального задания, ежедневных записей и отметок руководителя практики от организации, - полнота отражения в содержании дневника информации и практических навыков,	Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию дневника: заполнено индивидуальное задание и ежедневные записи, присутствуют все подписи; соблюдены требования к внешнему оформлению, полнота отражения в содержании дневника полно отражена информации и приобретенные практические навыки. Оценка «хорошо» — основные требования к дневнику выполнены, но при этом допущены недочёты, имеются упущения в оформлении. Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к

		<p>которые изучил и приобрел студент, - своевременность сдачи</p>	<p>оформлению дневника практики. Оценка «неудовлетворительно» — дневник практики не заполнен или не представлен вовсе.</p>
2	Отчет о прохождении практики	<p>- соответствие отчета по практике утвержденной структуре, а его содержания заданиям, - степень раскрытия сущности вопросов, - полнота, логичность изложения материала, - соблюдение требований к оформлению.</p>	<p>Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию отчета: отчет соответствует утвержденной структуре, содержание разделов соответствует их названию и заданиям, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, отслеживается логика изложения, соблюдены требования к внешнему оформлению. Оценка «хорошо» — основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, материал недостаточно полон; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении. Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы. Оценка «неудовлетворительно» — задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.</p>
3	Отзыв руководителя практики от профильной организации	<p>- уровень теоретической подготовки - умение пользоваться терминологией - уровень сформированности профессиональных умений - уровень профессионального самосознания - мотивация обучающегося - отношение обучающегося к практике - индивидуальные особенности обучающегося</p>	<p>Оценка «отлично» – показывает высокий уровень теоретической подготовки, грамотно пользуется профессиональными терминами, умеет комплексно применять полученные теоретические знания на практике, показывает высокий уровень сформированности профессиональных умений и освоения практических навыков, четко ставит цели и достигает их, знает алгоритмы трудовых действий, свободно выполняет основные трудовые функции в рамках индивидуального задания, демонстрирует высокий уровень профессионального самосознания, имеет четкое представление о своей профессиональной роли, целях профессиональной деятельности, интересуется особенностями работы данной организации (предприятия), неравнодушен к получаемым результатам, стремится сделать лучше, проявляя высокий уровень профессиональной мотивации, дисциплинирован, ответственно подходит к данным поручениям и выполнению задания, проявляет инициативу, творческий подход, самостоятельность, активность, обладает высокой культурой общения. Оценка «хорошо» - показывает хороший уровень теоретической подготовки, пользуется профессиональной терминологией, применяет полученные знания на практике, практические навыки и профессиональные умения освоены в достаточном объеме для выполнения основных трудовых функций в рамках индивидуального задания, ставит цели, но не всегда знает пути их достижения, знает основные алгоритмы трудовых действий, демонстрирует хороший уровень профессионального самосознания, знает цели профессиональной деятельности, но не всегда готов их достигать, представляет свою профессиональную роль, но нет сильного желания ей следовать,</p>



			<p>демонстрирует среднюю заинтересованность, проявляет достаточный уровень профессиональной мотивации, выполняет возложенные на него поручения, может обращаться за помощью при выполнении заданий, обладает культурой общения. Оценка «удовлетворительно» – показывает средний уровень теоретической подготовки, редко использует в речи профессиональную терминологию, частично применяет знания на практике, практические навыки и профессиональные умения находятся на среднем уровне, в связи с чем возникают трудности при выполнении индивидуального задания, действия репродуктивные, возникают затруднения при постановке целей, алгоритмы трудовых действий знает частично, демонстрирует средний уровень профессионального самосознания, имеет незначительные представления о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на низком уровне, достаточно пассивен при выполнении поручений, иногда проявляет безответственность, несамостоятелен, требуется помощь при выполнении заданий, культура общения средняя.</p> <p>«неудовлетворительно» – показывает низкий уровень теоретической подготовки, не использует в речи профессиональные термины, возникают значительные трудности при соотношении теоретических знаний и трудовых действий, профессиональные умения и практические навыки не развиты, в связи с чем возникают значительные трудности при выполнении индивидуального задания, действия полностью репродуктивные, возникают значительные трудности при постановке целей и путей их достижения, не знает алгоритмы трудовых действий в рамках задания на практику, нет представлений о своей профессиональной роли, профессиональная мотивация на очень низком уровне, с трудом выполняет задания, безответственен, уклоняется от выполнения поручений, имеет низкую культуру общения.</p>
4	Защита отчета по практике	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение четко и ясно излагать свои мысли,</li> <li>- обоснованность сделанных выводов,</li> <li>- правильность, полнота, логичность и грамотность ответов на поставленные вопросы</li> </ul>	<p>Оценка «отлично» —выставляется студенту, умеющему четко излагать свои мысли, сделавшему обоснованные выводы, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.</p> <p>Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» —выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в</p>

			формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.
--	--	--	--

Для проведения промежуточной аттестации по итогам практики формулируются вопросы в зависимости от задания по практике.

**Вопросы для промежуточной аттестации по производственной практике «Организационно-управленческая»**

**3 семестр (з/о - 5 семестр)**

**Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте**

1. Каковы правила техники безопасности на рабочем месте?

**Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа**

3. Охарактеризуйте учредительные документы и устав предприятия (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики).
4. Назовите структуру гостиницы,

**Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия**

1. Назовите основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность организации.
2. Определите основных потребителей продукции или услуг (характеристика потребителей услуг предприятия (состав, по целям приезда и размещения, устойчивость, потенциальные возможности расширения потребительского сегмента и др.).
3. Назовите основных поставщиков.

**Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия**

1. Какова деятельность гостиницы: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, показать конкурентные их преимущества?
2. В чем заключается механизм управления гостиницей: (характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей)?
3. Какова внутренняя среда предприятия (финансы, технологии, маркетинг, трудовые ресурсы, культура и образ организации, информационные сети и системы); организация плановой работы в организации (виды и формы планирования, планово-учетная документация и др.)?

**Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера**

1. Кадровый состав предприятия.
2. Какой состав, структура персонала, движение персонала

**Задание 6. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии**

1. Назовите основные документы, регламентирующие деятельность организации.
2. Каков список основных источников информации по выбранному объекту исследования (документы предприятия; рекламные проспекты, нормативные акты; книги, статьи в периодической печати; материалы Интернет и др.) ?

#### **4 семестр (з/о - 6 семестр)**

##### **Задание 1. Техника безопасности на рабочем месте**

1. Охарактеризуйте опыт выявления опасностей,
2. Назовите мероприятия по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

##### **Задание 2. Ознакомление с организацией. Изучение первичных сведений о предприятиях гостиничного типа**

1. Дайте характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.
2. Определите механизм управления гостиницей.

##### **Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия**

1. Назовите основных конкурентов.
2. Сделайте сравнительный анализ конкурентоспособности услуг (по предприятиям города, где проводится практика).
3. В чем заключаются основные проблемы и угрозы для предприятия, вызываемые факторами внешней среды.

##### **Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия**

1. В чем заключается обеспечение безопасности гостей?
2. Назовите показатели вместимости и загруженности номерного фонда (за последние 2 года) и их динамику (с учетом сезонности).
3. Определите показатели посещаемости предприятий питания (ресторана, бара, кафе, буфетов).

##### **Задание 5. Требования, предъявляемые к профессиональным и личностным качествам современного менеджера**

1. Уровень квалификации подготовка
2. Переподготовка, продвижение по службе,
3. Нормирование и оплата труда, использование рабочего времени?

##### **Задание 6. Организационная структура управления**

1. Определите тип и общую характеристику организационной структуры управления.
2. Проанализируйте схемы организационной структуры управления.
3. Какова характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей?
4. В чем заключается регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб)?

##### **Задание 7. Анализ функционально-организационной модели управления**

1. Проанализируйте функционально-организационную модель управления.
2. В чем заключаются проблемы структуры управления на предприятии?
3. Какова эффективность и экономичность структуры управления?

## 5. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. English: Hotel, Restorant and Tourism Business (Михайлов Н.Н. Английский язык: Гостиничный, ресторанный и туристический бизнес): Учеб. пособие. – М.: ИЦ «Академия», - 2013. – 160 с.
2. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства [Электронный ресурс] : учебное пособие / З.Б. Амирова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2014. — 86 с.
3. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: практикум/ Е.Ф. Баранов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 235 с.
4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Тягунов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016.— 236 с.
5. Бухгалтерский учет и анализ. Основы теории для бакалавров экономики: Учебник / Ю.А. Бабаев, А.М. Петров; Финансовый Универ. при Правительстве РФ. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 302 с.: 60x90 1/16. (п) ISBN 978-5-9558-0327-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/421360>
6. Бухгалтерский учет: Учебник / Н.П. Кондраков. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 681 с.
7. Бухгалтерский учет: Учебное пособие / Л.М. Бурмирова. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 320 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (обложка) ISBN 978-5-91134-855-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/412023>
8. Васильева И.А. Основы бухгалтерского учёта [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Васильева И.А.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015.— 114 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18260.html>.— ЭБС «IPRbooks»
9. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник. - М.: Академия, 2013. – 256 с.
10. Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 239 с.
11. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1074809>
12. Гостиничный сервис и туризм: учебное пособие / Д.Г. Брашнов. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. – 224 с.
13. Грамматика: сборник упражнений на английском языке / Ю.В. Голицынский. СПб.: КАРО, 2019. – 576 с.
14. Деловое общение. Business Communication: учеб. пособие / Н.Л. Колесникова. – М.: ФЛИНТА: наука, 2013. – 152 с.
15. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2011. – 320 с.
16. Дышляева И.А. Курс испанского языка для начинающих. - СПб.: Союз, 2010. – 320 с.
17. Еременко В.Д. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Д. Еременко, В.С. Остапенко — Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный университет правосудия, 2016.— 368 с.

18. Жукова, И. Н. Словарь терминов межкультурной коммуникации / И. Н. Жукова, М. Г. Лебедев, З. Г. Прошина и др.; под ред. М. Г. Лебедева и З. Г. Прошиной. - М. : Флинта : Наука, 2013. - 632 с.
19. Ивлиева О.В. Природные туристские ресурсы мира [Электронный ресурс]: учебник/ Ивлиева О.В., Шмыткова А.В.— Электрон. текстовые данные.— Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2018.— 246 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/87474.html>.— ЭБС «IPRbooks»
20. Игнатов В.Г., Бутов В.И. Южная Россия и ее регионы. - М.: MapT, 2013. – 320 с.
21. Ильин В.В. Философия: учебник. – Москва: Академический проект, 2014. – 386 с.
22. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968928>
23. Исаева Е.Л. Шпаргалки. Здоровый человек и его окружение [Электронный ресурс] / Е.Л. Исаева. — Электрон. текстовые данные. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. — 123 с.
24. Казачинский В.П. Рекреационно-туристский потенциал Краснодарского края [Электронный ресурс] : монография / В.П. Казачинский. — Электрон. текстовые данные. — Краснодар: Южный институт менеджмента, 2013. — 148 с.
25. Камянова Т. English Grammar. Грамматика английского языка: теория и практика. М.: ООО «Дом Славянской Книги», 2015. – 1024 с.
26. Канке В.А. Философия. Исторический и систематический курс: Учебник для вузов. – Москва: Логос, 2013. – 344 с.
27. Караваев С.И., Михайлов Г.Е. Испанский язык в сфере туризма: учеб. пособие. - М.: Турист, 2013. – 240 с.
28. Карнаухова В.К., Краковская Т.А. Сервисная деятельность: учеб. пособие. - М.: Март, 2011. – 254 с.
29. Кашпарова В.С. Английский язык [Электронный ресурс]/ В.С. Кашпарова, В.Ю. Сеницын— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 118 с.
30. Кириллова И.К. Грамматика английского языка. Сборник упражнений [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ И.К. Кириллова, Е.В. Бессонова, О.А. Присянская — Электрон. текстовые данные.— М.: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2017.— 147 с.
31. Киселев А.В. Грамматика испанского языка [Электронный ресурс]: сборник упражнений / А.В. Киселев. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : КАРО, 2015. — 240 с.
32. Крюкова Д.А. Здоровый человек и его окружение: учеб. пособие. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 381 с.
33. Кузнецова Е.В. Философия [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Е.В. Кузнецова— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2017.— 118 с.
34. Кузнецова Н.В. Методы принятия управленческих решений: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 222 с.
35. Кутьева М.В. Научно-популярные тексты на испанском языке и речевые задания к ним [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.В. Кутьева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Российский университет дружбы народов, 2015. — 56 с.
36. Лапп Е.А. Учебно-научная и научно-исследовательская деятельность бакалавра [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Лапп Е.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 111 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/12718>.— ЭБС «IPRbooks»
37. Мальшина Н.А. Курортно-рекреационные ресурсы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мальшина Н.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское

- образование, 2019.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79762.html>.— ЭБС «IPRbooks»
38. Матвеева Н.В. Английский язык. Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Матвеева Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 152 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72797.html>.— ЭБС «IPRbooks»
39. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник / И.Ю. Ляпина и др. - М.: Академия, 2013. – 256 с.
40. Мошняга Е.В. Межкультурная коммуникация и диалог культур в сфере международного туризма [Электронный ресурс]: монография / Е.В. Мошняга. — Электрон. текстовые данные. — М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2011. — 176 с.
41. Научно-исследовательская работа [Электронный ресурс] : практикум / . — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 246 с.
42. Нуреева Д.Н. English for Service and Tourism (Английский язык. Сервис и туризм) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Нуреева Д.Н.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014.— 139 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61947.html>.— ЭБС «IPRbooks»
43. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с.
44. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с.
45. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. – 400 с.
46. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 304 с.
47. Организация ресторанного бизнеса и питания туристов: учебник / С.А. Быстров. — М.: ИНФРА-М, 2018. — 536 с.
48. Основы безопасности жизнедеятельности / Т.А. Хван. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010. – 414 с.
49. Основы бухгалтерского учета: Учебно-методическое пособие / Плотников В.С., Плотникова О.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 137 с.: 60x90 1/16 ISBN 978-5-16-106379-8 (online) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/950698>
50. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие / Д.И. Елканова и др. - М.: Дашков и К, 2013. – 248 с.
51. Основы межкультурной коммуникации: Учебник для вузов / Под ред. А.П. Садохина. – М.: - ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 352 с.
52. Основы научных исследований: лаб. практикум для студентов направления подготовки 101100.62 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанная деятельность» всех форм обучения / Сафронова Т.Н., Тимофеева А.М. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 131 с
53. Основы профессиональной межкультурной коммуникации: Учебник / Н.В. Барышников. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 368 с.
54. Папковская П.Я. Методология научных исследований: Курс лекций. – Мн.: ООО «Информпресс», 2011. – 184 с.
55. Планирование и организация научных исследований: Учебное пособие / Комлацкий В.И., Логинов С.В., Комлацкий Г.В. - Рн/Д: Феникс, 2014. - 204 с. ISBN 978-5-222-21840-2 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/912451>

56. Попов Е.Б. Английский язык [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 108 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79613.html>.— ЭБС «IPRbooks»
57. Радугин А.А. Философия: курс лекций. – М.: Центр, 2014. – 272 с.
58. Раптанова И.Н. English for service and tourism industry - Английский язык в сфере обслуживания и туризма [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Раптанова, К.Г. Чапалда. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 119 с.
59. Ратников В.П. Философия [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов/ Ратников В.П., Островский Э.В., Юдин В.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 671 с.
60. Родригес-Данилевская Е.И. и др. Учебник испанского языка: Практический курс. - М.: ЧеРо, 2011. - 416 с.
61. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д Издательский центр «МарТ», 2012. – 224 с.
62. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 176 с.
63. Семеркова Л. Н.Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 320 с.
64. Сервисная деятельность / Романович Ж.А., Калачев С.Л., - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 284 с.: ISBN 978-5-394-01274-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430365>
65. Сервисная деятельность : учеб. пособие / Ю.П. Свириденко, В.В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 174 с.
66. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства. Учебное пособие. - М.: Дашков и К, Саратов: Альтэк, 2010. – 272 с.
67. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учеб. пособие. - М.: Альфа-М, Инфра-М, 2012. – 304 с.
68. Стриканова Е.Н. Второй иностранный язык для студентов 2-3 курсов направления «Туризм» [Электронный ресурс]: учебные задания/ Стриканова Е.Н.— Электрон. текстовые данные.— Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018.— 45 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/88743.html>.— ЭБС «IPRbooks»
69. Тётушкин В.А. Сервисная деятельность. Основные понятия и современные проблемы (региональный аспект) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Тётушкин. — Электрон. текстовые данные. — Тамбов: Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2015. — 124 с.
70. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017. — 176 с.
71. Технология гостиничного обслуживания: учебник / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 384 с.
72. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/6085](http://www.dx.doi.org/10.12737/6085). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1023718>
73. Толерантность и культура межнационального общения: уч.-мет. пособие. - Краснодар: Просвещение-Юг, 2011. – 307 с.

74. Третьякова Т.Н. Сервисная деятельность: учеб. пособие. - М.: Академия, 2012. – 304 с.
75. Трухачев В.И. и др. Международные деловые переговоры: учебное пособие. – М. -: Финансы и статистика; Ставрополь: АГРУС, 2015. – 224 с.
76. Тычинин Н.В. Элективные курсы по физической культуре и спорту [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тычинин Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 64 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70821.html>.— ЭБС «IPRbooks»
77. Фролова В.П. Деловое общение (Английский язык) [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Фролова В.П., Кожанова Л.В., Чигирина Т.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018.— 160 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/86276.html>.— ЭБС «IPRbooks»
78. Хмырова, С.В. Ресторанный маркетинг: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / С.В. Хмырова. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.-255 с. - ISBN 978-5-238-01670-2. - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1028576>
79. Частник С., Коробка Г. Английский язык для менеджеров туризма и гостиничного бизнеса / Учеб. пособие. – Ростов н/Д: «Феникс», 2013. – 160 с.
80. Чилиевич Н.М. Английский язык в профессии. English for Trade Industry [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Чилиевич Н.М., Командровская Е.Г.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84872.html>.— ЭБС «IPRbooks»
81. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований. Учебное пособие. – М.: ИТК «Дашков и К», 2011. – 244 с.
82. Штейнгольц Б.И. Современные гостиничные технологии [Электронный ресурс] : монография / Б.И. Штейнгольц, В.А. Назаркина. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2014. — 176 с.
83. Этикет международного общения: Учеб. пособие / Г.Н. Михалькевич. – Мн.: Книжный Дом, 2010. – 272 с.
- в) Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы:
1. Закон РФ от 29 декабря 2012г. № 273 “Об образовании в Российской Федерации”, (ред. От 27.12.2019)
  2. Федеральный закон РФ от 22.09.1996 № 125-ФЗ «О высшем и послевузовском профессиональном образовании», (с изм. и доп., вступающими в силу с 01.02.2012).
  3. Федеральный Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата).
  4. Приказ министерства образования науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. №1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»
  5. Трудовой кодекс РФ.
  6. Квалификационные требования (профессиональный стандарт) к основным должностям работников туристской индустрии, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 17.05.1999.
  7. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда России от 21.08.98 № 37,МС ИСО 9001:2000 «Системы менеджмента качества. Требования».
  9. Положения о порядке проведения практики студентов СГУ.
  10. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования



11. 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"

12. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (постановление от 25 апреля 1997 г. N 490)

13. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения (ред. от 12.09.2018)

14. ГОСТ Р 53524-2009 Конгрессная деятельность. Термины и определения (ред. от 12.09.2018)

15. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха (ред. от 12.09.2018)

16. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования (ред. от 12.09.2018)

17. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания «Классификация предприятий общественного питания»

18. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания «Общие требования»

19. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания «Термины и определения»

20. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания «Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»

21. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования (ред. от 09.01.2019)

22. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (ред. от 12.09.2018)

23. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам (ред. от 09.01.2019)

#### **Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники**

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. [www.NoReCa.ru](http://www.NoReCa.ru) – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса, охватывающий различные тематические аспекты в сегменте NoReCa

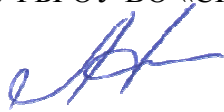
2. [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru) — интернет-площадка для отельеров

3. [HoReCa-magazine.ru](http://HoReCa-magazine.ru). Ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания, посвященный гостиничному и ресторанному бизнесу.

4. [SuperChefs.ru](http://SuperChefs.ru) — профессиональный интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, бариста, сомелье, специализированный проект Альянса профессионалов индустрии питания (APFI).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки  
подпись



ФИО

Кузнецова Л.Н.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающимся в период практики предоставляется возможность:

–ознакомиться и изучить имеющиеся на кафедре учебно-методические материалы (конспекты лекций, планы семинарских занятий, практические рекомендации по организации и проведению производственной практики);

–доступа к информационным ресурсам (статистические базы данных, электронная библиотека).

## **6 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Для проведения занятий в СГУ (филиал в городе Анапе) имеются учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория для проведения установочной конференции (202)	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).
Базы практик	Предприятия обладают всеми необходимыми методическими и техническими средствами обучения, необходимыми для успешного освоения программы практики и приобретения профессиональных компетенций студентов.	СОК «Спутник» ФГУ «Государственного академического большого театра»; ООО «Бригантина»; ООО «Санаторий «Старинная Анапа»; ООО Туристическое агентство «Планета Земля»;

<p>Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)</p>	<p>Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт. Телевизор «Daewoo» - 1 шт., Видеомагнитофон «Funai», Аудиомагнитофон «Sony».</p>	<p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.).</p>
	<p>Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Асег» - 1 шт.</p>	<p>Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-181218-101234-987-1317 от 18.12.2018 г. (срок действия – до 29.12.2019 г.). Программа ExaHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

## 7. ОСОБЫЙ ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ С ОВЗ И ИНВАЛИДАМИ

При выборе мест прохождения практики обучающимися с ОВЗ и инвалидами учитывается состояние их здоровья и доступность баз практики для данных обучающихся.

При определении мест учебной и производственной практик обучающихся с ОВЗ и инвалидов 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 обучающимся-инвалидом трудовых функций.