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

| СОГЛАСОВАНО | УТВЕРЖДАЮ |
|---|---|
| Зам. директора по УВР | Директор филиала СГУ в г. Анапе |
| _____ Н.И.Пермякова | _____ М.Н. Курочкина |
| «_19_»____04____2018 г. | «__19__»___014__2018 г. |

# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

*учебная/производственная/преддипломная*

## Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

*(указывается название по учебному плану)*

**Направление подготовки** **43.03.03 Гостиничное дело**

**Квалификация (степень) выпускника** **бакалавр**
(бакалавр, магистр)

**Профиль подготовки** **Гостиничная деятельность**

**Форма обучения** **Заочная**
(очная, очно-заочная и др.)

**Выпускающая кафедра** **Социально-культурного сервиса и туризма**

Зав. кафедрой_____
к.э.н., доцент Мазова Е.А.
*(степень, звание Ф.И.О.)*

Составитель_____
к.э.н., доцент Оргина Е.В.
_____
к.э.н., доцент Мазова Е.А.
*(степень, звание Ф.И.О.)*

Анапа 2018

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составлена:

- в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций по направлению 43.03.03 Гостиничное дело;
- на основании учебного плана направления 43.03.03 Гостиничное дело профиля Гостиничная деятельность.

Программу практики составили:

_____ Оргина Е.В., к.э.н., доцент

_____ Мазова Е.А., к.э.н., доцент

Внешний эксперт (*представитель отрасли, представитель работодателей, руководитель практики от профильной организации*):

_____ Деликболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма от «_19_» ___04___ 20_18г., протокол №_8_.

Программа практики одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № ___4___ от «_19_» _____04_____ 2018__ г.

Председатель УМСН _____ /Борисевич С.П./

подпись ФИО

Структура рабочей программы практики соответствует предъявляемым требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Программа практики переутверждена на 201__/-201__ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «__» _____ 201____г.
В программу внесены дополнения и(или) изменения.

_____

_____

*(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)*

Программа практики переутверждена на 201__/-201__ учебный год, протокол №___ заседания кафедры от «__» _____ 201____г.
В программу внесены дополнения и(или) изменения.

_____

_____

*(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)*

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 ..... 13
2.1. Структура (этапы) прохождения практики ..... 13
2.2. Задание на практику ..... 14
3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ ..... 16
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ ..... 16
4.1. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования ..... 16
4.2. Требования по выполнению заданий по практике, процедура и критерии оценивания результатов обучения при прохождении практики ..... 24
5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ 31
5.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики ..... 31
6 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ ..... 34
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ ..... 35

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1 Цели и задачи практики

Целями производственной практики - «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

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 – «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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 – «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» составляет 2 недели, 3 зачетных единиц**,** 108 часов**.**

### 1.4 Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика - «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» (Б2.П.1) относится к блоку Б2 «Практики» - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельностиосновной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». В соответствии с учебным планом Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельностиявляется видом производственной практики.

Объем практики составляет 108 часов. Производственная практика - «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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», «Безопасность жизнедеятельности».

б) в части предметной подготовки – дисциплины Блока Б1 «Организация питания в гостиничных комплексах», «Статистика сферы гостеприимства», «Экологический мониторинг курортных регионов и туристических центров», «Природные и культурно-исторические ресурсы региона», «Организация гостиничного дела», «Сервисная деятельность».

Содержание производственной практики- «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» 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; классификациюсредств 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.

Прохождение данной производственной практики- «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» необходимо как предшествующее для следующих дисциплин и практик «Управление ресурсами в гостиничной деятельности», «Контроль деятельности предприятий индустрии гостеприимства», «Реклама и PR в индустрии гостеприимства», «Технологические системы в индустрии гостеприимства», «Координация деятельности функциональных подразделений гостиницы», «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе», «Управление и развитие курортных объектов размещения», «Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе», «Управление инновациями в гостиничном бизнесе», «Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях», «Курортография», «Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства», «Правоведение», «Экономика гостиничного предприятия», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент».

### 1.5 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

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

| Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | Планируемые результаты освоения | | |
|---|---|---|---|---|
| | | знания | умения | владение |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОК-3 | Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | - базовые экономические понятия, объективные основы функционирования | - анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для | - методами финансового планирования профессиональной деятельности, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | экономики и поведения экономических агентов;<br>- знать основные виды финансовых институтов и финансовых инструментов, основы функционирования финансовых рынков;<br>- условия функционирования национальной экономики, понятия и факторы экономического роста;<br>- знать основы российской налоговой системы. | принятия обоснованных решений в профессиональной сфере,<br>- оценивать процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для профессиональных проектов;<br>- решать типичные задачи, связанные с профессиональным и личным финансовым планированием;<br>- искать и собирать финансовую и экономическую информацию. | использования экономических знаний в профессиональной практике |
| ОК-5 | Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | - систему современного русского и иностранного языков; нормы словоупотребления; нормы русской грамматики и грамматики иностранного языка; орфографические нормы современного русского языка и изучаемого иностранного языка; нормы пунктуации и их возможную вариантность;<br>- литературный язык как особую высшую, обработанную форму общенародного (национального) языка:<br>- специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической связности | – создавать устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения научных и деловых жанров с учетом целей, задач, условий общения, включая научное и деловое общение в среде Интернет;<br>- свободно общаться и читать оригинальную монографическую и периодическую литературу на иностранном языке по профессиональной тематике и статьи из газет и журналов, издаваемых на иностранных языках и в сети Интернет. | - различными формами, видами устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности;<br>- технологиями самостоятельной подготовки текстов различной жанрово-стилистической принадлежности<br>- культурой речи;<br>- иностранным языком на уровне контакта с носителями языка с целью быть понятым по широкому кругу жизненных и профессиональны х вопросов. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | письменного и устного текста. | | |
| ОК-6 | Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | - структуру общества как сложной системы;<br>- особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека;<br>- основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику. | - корректно применять знания об обществе как системе в различных формах социальной практики;<br>- выделять, формулировать и логично аргументировать собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики;<br>- самостоятельно анализировать различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов. | - способностями к конструктивной критике и самокритике.<br>- умениями работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных областях,<br>- навыками воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства. |
| ОК-7 | Способность к самоорганизации и самообразованию | - пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги; магистратура, аспирантура);<br>- систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления;<br>- закономерности профессионально-творческого и культурно-нравственного развития; | - анализировать информационные источники (сайты, форумы, периодические издания);<br>- анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств. | навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний. |
| ПК-3 | Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения | - теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг;<br>-теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности | - производить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением методов финансового и экономического анализа ;<br>- планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых гостиничным | - приемами сбора информации и анализа экономических показателей, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия<br>- навыками расчета и анализа затрат |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | гостиниц и других средств размещения;<br>- основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия;<br>- основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений | предприятием;<br>- анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия;<br>.- обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей | деятельности предприятия гостиничной индустрии,<br>- методом калькуляции цены гостиничного продукта, с ориентацией на потребителя |
| ПК-4 | Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы | -современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность,<br>-основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;<br>-основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения | - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;<br>-организовывать работу функциональных служб гостиниц;<br>-анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы,<br>-анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;<br>-организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания на предприятии размещения; | -навыками анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя,<br>-навыками организации работы функциональных служб гостиниц;<br>- навыками анализа технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;<br>- навыками организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения; |
| ПК-5 | Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к | -правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;<br>-основы производственно-технологической деятельности | -анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,<br>-обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; | -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения | гостиниц и других средств размещения;<br>-организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;<br>-профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;<br>-организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,<br>-системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ. | -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;<br>-контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;<br>-организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения | -навыками применения стандартов в гостиничной деятельности;<br>- навыками контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;<br>- навыками организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения. |
| ПК-9 | Способность использовать современные научные принципы и методы использования рынка гостиничных услуг | -вопросы гостиничной деятельности ее цели и задачи;<br>-историю, теорию и методику гостиничной деятельности;<br>-организационно-экономические, медико-биологические и психологические основы, технологию гостиничной деятельности;<br>-основные направления развития гостиничной деятельности и их содержание;<br>-основные природные лечебные и краеведческие ресурсы: их общую характеристику и критерии оценки, географию использования в санаторно-курортной практике физиотерапевтических и | - использовать компьютерную технику для решения конкретных задач гостиничной деятельности;<br>- корректировать собственную преподавательскую и организаторскую деятельность в зависимости от полученных результатов;<br>- определять цели и задачи рекреационной, реабилитационной и гостиничной деятельности как факторов гармонического развития личности, укрепления здоровья человека;<br>- организовывать и проводить в доступных формах научные исследования в сфере профессиональной деятельности;<br>- планировать уроки, занятия, мероприятия | - методами и средствами сбора, обобщения и использования информации о достижениях в области гостиничного дела;<br>- методикой определения эффективности средств и методов гостиничной деятельности; умениями изучать коллектив и индивидуальные особенности отдыхающих, использовать полученную информацию при построении и планировании развития |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | бальнеологических средств физической рекреации и реабилитации;<br>-понятийный аппарат дисциплин базовой части профессионального цикла;<br>-психические особенности людей разного возраста и пола, социально-психические особенности групп людей, команд, психолого-педагогические средства и способы организации и управления индивидом, группой людей, командой;<br>-психолого-педагогические основы организации учебно-воспитательной и рекреативно-оздоровительной работы рынка гостиничных услуг;<br>-теоретико-методические, психолого-педагогические, социально-психологические и медико-биологические закономерности развития физических качеств и двигательных умений субъектов профессиональной деятельности; технологию организационно-методической и основы управленческой работы в области гостиничного дела и в санаторно-курортных учреждениях; | и другие формы гостиничной деятельности с учетом санитарно-гигиенических основ, климатических, региональных и национальных особенностей;<br>- разрабатывать и внедрять на предприятиях, фирмах, учреждениях, местах массового отдыха программы и планы развития рекреационно-оздоровительных и физкультурно-реабилитационных форм; разрабатывать содержание и реализовывать инновационные программы в процессе гостиничной деятельности содержательного досуга и отдыха; | |

Основой для оценки качества компетенций, приобретенных в результате прохождения данной производственной практики, 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 |
|---|---|---|---|---|
| 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<br>Изучение потребностей потребителей. | 36/1 | Дневник<br>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<br>Раздел в отчете |
| 4 | Заключительный | Формирование окончательных выводов 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. | 18/0,5 | Дневник<br>Раздел в отчете<br>Отзыв (характеристики)<br>Защита отчета |
| | | Всего часов/зет: | 108/3 | |

* - 1 зет – 36 акад.ч.

## 2.2. Задание на практику

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

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы:

1. Изучить правила техники безопасности на рабочем месте.
2. Ознакомиться с опытом выявления опасностей, проведения мероприятий по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6.

**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, дать характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.
3. Изучить механизм управления гостиницей.

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-5, ОК-7, ПК-4, ПК-9.

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

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-5, ОК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-9.

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

Формируемые компетенции: ОК-3, ОК-5, ОК-7, ПК-3, ПК-4, ПК-9.

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

В процессе прохождения практики необходимо изучить следующие вопросы: изучить кадровый менеджмент на предприятии (состав, структура персонала, движение персонала, уровень квалификации подготовка и переподготовка, продвижение по службе, нормирование и оплата труда, использование рабочего времени).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-4, ПК-5, ПК-9.

**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: ОК-7, ПК-5, ПК-9.

**Задание 7. 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).
4. Анализ функционально-организационной модели управления. Выявление проблем структуры управления на предприятии.
5. Определение эффективности и экономичности структуры управления.
6. Разработка методов и рекомендаций по совершенствованию организационной системы управления.

Формируемые компетенции: ПК-4, ПК-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 ВО.

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

| Компетенции | | | Показатели/Критерии оценки компетенции | № задания | Оценочное средство |
|---|---|---|---|---|---|
| Код | Содержание | Этап формирования | | | |
| Общекультурные компетенции | | | | | |
| ОК-3 | Способность | основной | - определяет базовые экономические понятия, | 2.1,2.3,3.1-3.6,4.1-4.6 | Дневник Отчет |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности | | объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов;<br>- определяет основные виды финансовых институтов и финансовых инструментов, основы функционирования финансовых рынков;<br>- определяет условия функционирования национальной экономики, понятия и факторы экономического роста;<br>- определяет основы российской налоговой системы.<br>- анализирует финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в профессиональной сфере,<br>- оценивает процентные, кредитные, курсовые, рыночные, операционные, общеэкономические, политические риски неблагоприятных экономических и политических событий для профессиональных проектов;<br>- решает типичные задачи, связанные с профессиональным и личным финансовым планированием;<br>- собирает финансовую и экономическую информацию.<br>- применяет методы финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике. | | Отзыв руководителя |
| ОК-5 | Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия | основной | - применяет систему современного русского и иностранного языков; нормы словоупотребления; нормы русской грамматики и грамматики иностранного языка; орфографические нормы современного русского языка и изучаемого иностранного языка; нормы пунктуации и их возможную вариантность; литературный язык как особую высшую, обработанную форму общенародного (национального) языка;<br>- определяет специфику различных функционально-смысловых типов речи (описание, повествование, рассуждение), разнообразные языковые средства для обеспечения логической | 1.1,1.2,2.1,2.3, 3.1-3.4,4.1,4.2,5 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | связности письменного и устного текста;<br>–создает устные и письменные, монологические и диалогические речевые произведения научных и деловых жанров с учетом целей, задач, условий общения, включая научное и деловое общение в среде Интернет;<br>- умеет свободно общаться и читать оригинальную монографическую и периодическую литературу на иностранном языке по профессиональной тематике и статьи из газет и журналов, издаваемых на иностранных языках и в сети Интернет;<br>- применяет различные формы, виды устной и письменной коммуникации в учебной и профессиональной деятельности; технологии самостоятельной подготовки текстов различной жанрово-стилистической принадлежности; владеет культурой речи;<br>- применяет иностранный язык на уровне контакта с носителями языка с целью быть понятым по широкому кругу жизненных и профессиональных вопросов. | | |
| ОК-6 | Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия | основной | - определяет структуру общества как сложной системы;<br>- применяет особенности влияния социальной среды на формирование личности и мировоззрения человека;<br>- устанавливает основные социально-философские концепции и соответствующую проблематику;<br>- применяет знания об обществе как системе в различных формах социальной практики;<br>- выделяет, формулирует и логично аргументирует собственную мировоззренческую позицию в процессе межличностной коммуникации с учетом ее специфики; самостоятельно анализирует различные социальные проблемы с использованием философской терминологии и философских подходов;<br>- применяет способности к конструктивной критике и самокритике.<br>- применяет умения работать в команде, взаимодействовать с экспертами в предметных | 1.2,4.1-4.6,5 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | областях,<br>- применяет навыки воспринимать разнообразие и культурные различия, принимать социальные и этические обязательства. | | |
| ОК-7 | Способность к самоорганизации и самообразованию | основной | - устанавливает пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги; магистратура, аспирантура);<br>- определяет систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления;<br>- определяет закономерности профессионально-творческого и культурно-нравственного развития;<br>- применяет анализ информационных источников (сайтов, форумов, периодических изданий);<br>- определяет культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств.<br>- применяет навыки организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний. | 2.1,2.2,3.1-3.6,4.1-4.6,5,6.1,6.2 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |
| Профессиональные компетенции | | | | | |
| ПК-3 | Владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения | основной | - определяет теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг;<br>- определяет теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения;<br>- определяет основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия;<br>- определяет основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений.<br>- производит анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением методов финансового и экономического анализа ; | 3.5,4.5,4.6 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | - планирует и калькулирует себестоимость услуг, предоставляемых гостиничным предприятием;<br>- анализирует основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности гостиничного предприятия;<br>.- обосновывает управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей<br>- применяет приемы сбора информации и анализа экономических показателей, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия<br>- применяет навыки расчета и анализа затрат деятельности предприятия гостиничной индустрии,<br>- применяет метод калькуляции цены гостиничного продукта, с ориентацией на потребителя | | |
| ПК-4 | Готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы | основной | - определяет современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность,<br>- определяет основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;<br>- определяет основы технологии и организации деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,<br>- применяет на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;<br>- организовывает работу функциональных служб гостиниц;<br>- анализирует результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителя и делать соответствующие выводы,<br>- анализирует технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;<br>- организовывает, регламентирует и контролирует процессы обслуживания на предприятии размещения; | 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 5.1, 7.1, 7.2, 7.3, 7.ю4, 7.5, 7.6, 7.7 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | - применяет навыки анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителя,<br>- применяет навыки организации работы функциональных служб гостиниц;<br>- применяет навыки анализа технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;<br>- применяет навыки организации, контроля процессов обслуживания на предприятиях размещения; | | |
| ПК-5 | Способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения | основной | - определяет правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;<br>- определяет основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;<br>- определяет организацию технологических и функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;<br>- определяет профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу;<br>- формирует организацию и технологию проведения работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения,<br>- определяет системы классификации гостиниц других средств размещения в РФ.<br>- анализирует технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения,<br>- обеспечивает эффективную организацию функциональных процессов;<br>- применяет, адаптирует и развивает современные технологии обслуживания;<br>- контролирует выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;<br>- организовывает работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения<br>- применяет навыки организации функциональных процессов в | 5.1, 6.1, 6.2, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;<br>- применяет навыки применения стандартов в гостиничной деятельности;<br>- применяет навыки контролирования и выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;<br>- применяет навыки организации работ по подтверждению системе классификации гостиниц других средств размещения. | | |
| ПК-9 | Способность использовать современные научные принципы и методы использования рынка гостиничных услуг | основной | - разбирается в вопросах гостиничной деятельности ее целях и задачах;<br>- определяет историю, теорию и методику гостиничной деятельности;<br>- определяет организационно-экономические, медико-биологические и психологические основы, технологи гостиничной деятельности;<br>- определяет основные направления развития гостиничной деятельности и их содержание;<br>- определяет основные природные лечебные и краеведческие ресурсы: их общую характеристику и критерии оценки, географию использования в санаторно-курортной практике физиотерапевтических и бальнеологических средств физической рекреации и реабилитации;<br>- определяет понятийный аппарат дисциплин базовой части профессионального цикла;<br>- определяет психические особенности людей разного возраста и пола, социально-психические особенности групп людей, команд, психолого-педагогические средства и способы организации и управления индивидом, группой людей, командой;<br>- определяет психолого-педагогические основы организации учебно-воспитательной и рекреативно-оздоровительной работы рынка гостиничных услуг; | 2.1,2.2,2.3, 3.1-3.6, 4.1-4.6, 5, 6.1, 6.2 | Дневник<br>Отчет<br>Отзыв руководителя |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | - определяет теоретико-методические, психолого-педагогические, социально-психологические и медико-биологические закономерности развития физических качеств и двигательных умений субъектов профессиональной деятельности; технологию организационно-методической и основы управленческой работы в области гостиничного дела и в санаторно-курортных учреждениях;<br>- использует компьютерную технику для решения конкретных задач гостиничной деятельности;<br>- корректирут собственную преподавательскую и организаторскую деятельность в зависимости от полученных результатов;<br>- определяет цели и задачи рекреационной, реабилитационной и гостиничной деятельности как факторов гармонического развития личности, укрепления здоровья человека;<br>- организовывает и проводит в доступных формах научные исследования в сфере профессиональной деятельности;<br>- планирует уроки, занятия, мероприятия и другие формы гостиничной деятельности с учетом санитарно-гигиенических основ, климатических, региональных и национальных особенностей;<br>- разрабатывает и внедряет на предприятиях, фирмах, учреждениях, местах массового отдыха программы и планы развития рекреационно-оздоровительных и физкультурно-реабилитационных форм;<br>- разрабатывает содержание и реализовывает инновационные программы в процессе гостиничной деятельности содержательного досуга и отдыха;<br>- применяет методы и средства сбора, обобщения и использования информации о достижениях в области гостиничного дела;<br>- применяет методику определения эффективности | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | средств и методов гостиничной деятельности;<br>- изучает коллектив и индивидуальные особенности отдыхающих, использовать полученную информацию при построении и планировании развития. | | |

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

Проведение практики обучающихся регламентировано руководящими документами:

1. «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 № 301;
2. Приказ Минобрнауки РФ от 27.11.15 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
3. Приказ Минобрнауки РФ от 15.12. 2017 №1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. № 1383;
4. Устав ФГБОУ ВО «СГУ»;
5. Положение о филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края;
6. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. № 1432
7. Иными документами, определяющими порядок и специфику прохождения практики.

Содержание производственной практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельностинаправлено на закрепление, систематизацию и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин образовательной программы, на приобретение студентом необходимых профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в сфере гостиничной деятельности в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к уровню подготовки выпускника по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль Гостиничная деятельность, и на профессиональную ориентацию.

Руководителем от кафедры осуществляется контроль посещаемости в ходе практики. Контроль за соблюдением практикантом режима рабочего времени, правил внутреннего распорядка осуществляет руководитель практики от организации (базы практики).

В ходе практики студент представляет промежуточные отчеты о проделанной работе, сообщает о проблемах прохождения практики.

| Тип контроля | Форма контроля |
|---|---|
| Текущий | Наблюдение за работой студентов в процессе практики |
| | Проверка заполнения дневника студентами |
| | Проверка выполнения студентами индивидуальных заданий |
| | Анализ качества отдельных видов деятельности студентов |
| Промежуточный | Анализ отчетной документации студентов (дневник, отчет) |
| | Анализ характеристик-отзывов на студентов, выданных руководителем практики от предприятия |
| | Защита отчетов студентами |
| | Выставление оценки за практику |

По окончании практики обучающийся предоставляет на кафедру следующие документы:

Отчет о прохождении практики;

Дневник по практике;

Отзыв о прохождении практики.

Отчет о прохождении производственной практики должен (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) содержать изложение всех вопросов, предусмотренных программой практики, а также приложение документов, полученных во время выездных занятий на предприятиях. Структура отчета должна включать следующие разделы:

- Титульный лист
- Содержание
- Введение
- Основной текст с названиями основных частей:
- Заключение
- Приложения

В содержании указываются разделы, из которых состоит текстовая часть, заключение, приложения и указываются страницы, с которых начинается каждый раздел.

Во введении следует обосновать цель практической работы, исходя из программы практики и особенностей организации.

В основной части текста кроме констатации фактов должна быть представлена оценка студентом финансово-экономической ситуации организации.

Заключение должно содержать краткие выводы о том, в какой степени удалось достичь поставленной цели и задач, здесь же обобщаются материалы исследования и формулируются предложения.

Практический материал, прилагаемый к отчету, должен быть пронумерован, в тексте отчета должны быть ссылки на соответствующее приложение, с указанием его порядкового номера.

Отчет по учебной практике должен быть оформлен на одной стороне листа бумаги формата А4. При наборе текста следует соблюдать следующие требования: шрифт TimesNewRoman, кегль - 14, интервал - 1,5. Отступы: слева - 3 см, справа -1 см, сверху и снизу - 2 см, абзацный отступ – 1,25 см.

Все страницы отчета по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация страниц начинается со второго листа и заканчивается последним листом. Номера страниц проставляются в правом нижнем углу.

Последовательно пронумерованные приложения необходимо располагать в порядке появления в основном тексте разъяснений их содержания.

Бланк титульного листа отчета по учебной практике оформляется самостоятельно по прилагаемому образцу. За титульным листом располагают оглавление, с выделением параграфов (разделов и подразделов) по схеме, принятой в типографских изданиях.

Название каждого нового параграфа в тексте работы следует писать более крупным шрифтом (параграф - шрифт TimesNewRoman, кегль - 16, жирный). Заголовки располагаются по центру, при этом в заголовках не допускаются переносы, а также не ставятся в конце заголовков знаки препинания, за исключением восклицательных и вопросительных знаков. Параграфы располагаются друг за другом.

В тексте отчета по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

Для наглядности в отчете по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) обязательно должны быть включены таблицы и графики. Графики выполняются четко, красиво, желательно в цвете, в строгом соответствии с требованиями деловой документации. Шрифт в таблицах и графиках - TimesNewRoman, межстрочный интервал в таблицах – 1, красные строки отсутствуют, кегль – не более 12.

Нумерация таблиц, графиков (отдельно для таблиц и графиков) должна быть сквозной на протяжении всего отчета по учебной практике.

Слово "таблица" и ее порядковый номер (без знака №) пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем на следующей строке по центру дается ее название и единица измерения (если она общая для всех граф и строк таблицы).

При ссылке на таблицу следует указать номер таблицы и страницу, на которой она расположена. Разрывать таблицу и переносить часть ее на другую страницу можно только в том случае, если она целиком не умещается на одной странице. При этом на другую страницу переносится и шапка таблицы.

Если таблица заимствована или рассчитана по данным экономической периодики или другого литературного источника, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

Слово "График" и его порядковый номер (без знака №) пишется снизу самого графика, затем через точку дается название графика.

Формулы расчетов в тексте надо выделять, записывая их шрифтом TimesNewRoman 14 и отдельной строкой, давая подробное пояснение каждому символу (когда он встречается впервые). Рекомендуется нумеровать формулы в пределах каждого раздела, особенно, если в тексте приходится на них ссылаться.

Излагать материал в отчете по производственной практике следует четко, ясно, применяя принятую научную терминологию, избегая повторений и общеизвестных положений, имеющихся в учебниках и учебных пособиях. Пояснять надо только малоизвестные или разноречивые понятия, делая ссылку на авторов, высказывающих разные мнения по одному и тому же вопросу.

После заключения, начиная с новой страницы, необходимо поместить список использованной литературы. В список включается вся научная литература по теме, с которой студент ознакомился при написании работы.

Объем отчета должен быть не менее 25 страниц печатного текста (без Приложений). Описания должны быть сжатыми. Объем приложений не регламентируется.

Дневник практики предназначен для составления индивидуального календарно-тематического плана работы студента на весь период прохождения практики, ежедневных записей о характере и объемах выполненной работы согласно плану и контроля за последовательностью, полнотой и своевременностью прохождения практики. Записи в дневнике должны быть краткими, но совершенно конкретными: какую работу выполнил

студент, какие составлял расчеты, какие заполнял документы и какие сделаны предложения. Оценка выполненных работ производится руководителем практики в конце практики по результатам произведенной работы.

**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,<br>- наличие индивидуального задания, ежедневных записей и отметок руководителя практики от организации,<br>- полнота отражения в содержании дневника информации и практических навыков, которые изучил и приобрел студент,<br>- своевременность сдачи | 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.<br>Оценка «хорошо»— основные требования к дневнику выполнены, но при этом допущены недочёты, имеются упущения в оформлении.<br>Оценка «удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к оформлению дневника практики.<br>Оценка «неудовлетворительно»— дневник практики не заполнен или не представлен вовсе. |
| 2 | Отчет о прохождении практики | - соответствие отчета по практике утвержденной структуре, а его содержания заданиям,<br>- степень раскрытия сущности вопросов,<br>- полнота, логичность изложения материала,<br>- соблюдение требований к оформлению. | 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.<br>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.<br>Оценка «удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.<br>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. |
| 3 | Отзыв руководителя практики от профильной организации | - уровень теоретической подготовки<br>- умение пользоваться терминологией<br>- уровень сформированности профессиональных умений<br>- уровень профессионального самосознания | 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 |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Критерий оценивания | Шкала оценки |
|---|---|---|---|
| | | - мотивация обучающегося<br>- отношение обучающегося к практике<br>- индивидуальные особенности обучающегося | 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.<br>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, демонстрирует среднюю заинтересованность, проявляет достаточный уровень профессиональной мотивации, выполняет возложенные на него поручения, может обращаться за помощью при выполнении заданий, обладает культурой общения.<br>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.<br>«неудовлетворительно» – показывает низкий уровень теоретической подготовки, не использует в речи профессиональные термины, возникают значительный трудности при соотнесении 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, |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Критерий оценивания | Шкала оценки |
|---|---|---|---|
| | | | 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. |
| 4 | Защита отчета по практике | - умение четко и ясно излагать свои мысли,<br>- обоснованность сделанных выводов,<br>- правильность, полнота, логичность и грамотность ответов на поставленные вопросы | 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.<br>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.<br>Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.<br>Оценка «неудовлетворительно» —выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в 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**

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

1. Каковы правила техники безопасности на рабочем месте?
2. Охарактеризуйте опыт выявления опасностей,
3. Назовите мероприятия по защите человека от негативных воздействий в гостинице.

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

4. Охарактеризуйте учредительные документы и устав предприятия (состав учредителей, организационно-правовая форма предприятия, виды деятельности, юридический адрес и другие характеристики).
5. Назовите структуру гостиницы,
6. Дайте характеристику состава подразделений (служб) и их взаимосвязей.
7. Определите механизм управления гостиницей.

**Задание 3. Внешняя среда гостиничного предприятия**

8. Назовите основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность организации.

9. Определите основных потребителей продукции или услуг (характеристика потребителей услуг предприятия (состав, по целям приезда и размещения, устойчивость, потенциальные возможности расширения потребительского сегмента и др.).
10. Назовите основных поставщиков.
11. Назовите основных конкурентов.
12. Сделайте сравнительный анализ конкурентоспособности услуг (по предприятиям города, где проводится практика).
13. В чем заключаются основные проблемы и угрозы для предприятия, вызываемые факторами внешней среды.

**Задание 4. Внутренняя среда гостиничного предприятия**

14. Какова деятельность гостиницы: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, показать конкурентные их преимущества?
15. В чем заключается механизм управления гостиницей: (характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей)?
16. 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.)?
17. В чем заключается обеспечение безопасности гостей?
18. Назовите показатели вместимости и загруженности номерного фонда (за последние 2 года) и их динамику (с учетом сезонности).
19. Определите показатели посещаемости предприятий питания (ресторана, бара, кафе, буфетов).

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

20. Какой состав, структура персонала, движение персонала, уровень квалификации подготовка и переподготовка, продвижение по службе, нормирование и оплата труда, использование рабочего времени?

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

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

**Задание 7. Организационная структура управления**

23. Определите тип и общую характеристику организационной структуры управления.
24. Проанализируйте схемы организационной структуры управления.
25. Какова характеристика отдельных уровней и звеньев управления, преобладающих типов связей?
26. В чем заключается регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции руководителей отделов и служб?
27. Проанализируйте функционально-организационную модель управления.
28. В чем заключаются проблемы структуры управления на предприятии?
29. Какова эффективность и экономичность структуры управления?

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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

а) Основная литература


1. Барышева А. Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): Учебное пособие / Барышева А.Д., Матюхина Ю.А., Шередер Н.Г. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.
2. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: практикум/ Е.Ф. Баранов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 235 с.
3. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Г.В. Тягунов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Екатеринбург: Уральский федеральный университет, 2016.— 236 с.
4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник-М.: Академия, 2013-256с
5. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов. – М.: Магистр, Инфра-М, 2011-320с.
6. Елканова Д.И. Основы индустрии гостеприимства: уч. пос.-М.: Дашков и К, 2011-248с
7. 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.
8. Игнатов В.Г., Бутов В.И. Южнаяроссия и ее регионы-М.: МарЕ, 2013.-320с.
9. История Кубани с древнейших времен до конца 20 века.Учебник для ВПО-Краснодар, 2013.-400с.
10. Казачинский В.П. Рекреационно-туристский потенциал Краснодарского края [Электронный ресурс] : монография / В.П. Казачинский. — Электрон.текстовые данные. — Краснодар: Южный институт менеджмента, 2013. — 148 с.
11. Карманова Т.Е. Статистика туризма: учебник- М.: Кнорус, 2012-240с.
12. Карнаухова В.К., Краковская Т.А. Сервисная деятельность: уч. пос.-М.: март, 2013-254с
13. Корнеев Н.В. Технология гостиничного сервиса: учебник-М.: Академия, 2013-272с.
14. Кривокора Е.И. Деловые коммуникации: уч. пос.-М.: Инфра-М, 2013-190с.
15. Купчик, Е. В. Основы делового общения и гостеприимства [Электронный ресурс]: учеб.пособие / Е. В. Купчик, О. В. трофимова. - 2-е изд., стер. - М.: Флинта, 2013. - 264 с.
16. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон.текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с.
17. Общие вопросы эффективного природопользования: Монография / А.П. Гарнов, О.В. Краснобаева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 214 с
18. 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.
19. Панова А. В.Статистика туризма: учебное пособие - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 248 с.
20. Проектирование гостиничной деятельности: уч. пос./под редУльянченкоЛ.А.-М.: Кнорус, 2014-224с.

21. Руденко Л.Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Л. Руденко. — Электрон.текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. — 208 с.
22. Рудский В.В. Основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Рудский В.В., Стурман В.И.— Электрон.текстовые данные.— М.: Логос, 2015.— 208 с
23. 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.
24. Хван Т.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник- Р н/Д.:«Феникс», 2010.-414с.
25. Шимова О. С.Основы устойчивого туризма: Учебное пособие / Шимова О.С. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 190 с.
26. Экология и экономика природопользования:учебник-М-: Юнити-Дана, 2009-519с.

б) Дополнительная литература

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: уч. пос.- М.Академия, 2009-224с
2. Баранова А. Ю.Теория развития экономических интересов объектов туризмологии: Монография / Баранова А.Ю. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 150 с
3. Баранов А.С. и др. Информационно-экскурсионная деятельность на предприятиях туризма: учебник-М.: Инфра-М, 2012-384с
4. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: курс лекций/ — Электрон.текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 170 с
5. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ — Электрон.текстовые данные.— Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016.— 156 с.
6. Безопасность жизнедеятельности: учебник/ Под ред. Арустамова Э.А.- М.: Дашков и К, 2005-496с.
7. Буйленко .Ф. Сервисная деятельность: уч.пос.-Ростов на/д: Феникс, Краснодар:Неоглори, 2008.-302 сс.
8. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: уч. пос.М.: универ. Книга, Логос, 2008-320с.
9. Галицкова Ю.М. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Галицкова Ю.М.— Электрон.текстовые данные.— Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014.— 217 с
10. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник-М.: Форум, Инфра-М, 2011-256 с.
11. География туризма: Учебное пособие / Асташкина М. В., Козырева О. Н., Кусков А. С., Санинская А. А. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с.
12. Горелов А.А Экология: учебник- М.:«Юрайт», 2009.-400с.
13. Каракеян В.И. Безопасность жизнедеятельности: уч. пос.-М.: Высшее образование, Юрайт-2009-370с.
14. Кибанов А.Я. и др. Этика деловых отношений: учебник-М.: Инфра-М, 2008-424с.
15. Колесова Ю. А..Туристско-рекреационное проектирование: Учебное пособие / Ю.А. Колесова. - М.: КУРС: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 352 с
16. Лойко О.Т. Сервисная деятельность: уч. пос.-М.: Академия, 2008-304с
17. Ляпина И.Ю. Организация и технология обслуживания гостиничного комплекса- М.: Академия, 2008-208 с.
18. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник, М.: Кнорус, 2010-288с.

19. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
20. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с
21. Пушкарь В. С.Экология: учебник/ПушкарьВ.С., ЯкименкоЛ.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 397 с.
22. 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.
23. Самойленко А.А. География туризма: уч.пос.- Ростов на/д: Феникс, Краснодар, 2008с.-368с
24. Санаторно-курортное лечение и отдых в Анапе. Ежегодный научно-практический журнал №19, 30 мая 2017г.
25. Свириденко Ю.П. деятельность: уч.пос.-М.: Альфа-М, Инфра-м, 2009-208С.
26. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Фурсов [и др.]. — Электрон.текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 148 с.
27. Сервисная Маскаева, Ю.С. Пономаренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 202 с деятельность: Учебник / Г.А. Резник, А.И.
28. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства. Уч. пос.- М.: Дашков и К, Саратов:Альтэк, 2010-272с.
29. Соколов А.Т. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]/ А.Т. Соколов— Электрон. текстовые данные.— М.: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), 2016.— 61 с.
30. Тимохина Т.Л.Организация административно-хозяйственной службы уч. пос.-М.: Форум, Инфра-М, 2008-256с
31. Толерантность и культура межнационального общения: уч.-мет. пос.-Краснодар: Просвещение-Юг, 2009.-307с.
32. Третьякова Т.Н.Сервисная деятельность: уч. пос.- М.: Академия, 2008-304с..
33. Черевичко Т.В. Теоретические основы гостеприимства: уч. пос.-М.: Флинта, 2008-288с
34. Шевелева И.М., Манышина Н.В. Краснодарский край. Путешествие за здоровьем-М.: Вече, 2008.-288с.
35. Щеникова Н. В.Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.
36. Яковлев Г.А. Экономика и статистика туризма: уч.пос.-М.:.РДЛ, 2008-376с.
37. Ястребов Г.С. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф:уч. пос.-Ростов на/Д: Феникс, 2013-397с.

в) Учебно-методические материалы и пособия, нормативные документы:

1. Закон РФ от 29 декабря 2012г. № 273 “Об образовании в Российской Федерации”,
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 51185-2008 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
14.ГОСТ Р 53524-2009Конгрессная деятельность. Термины и определения
15.ГОСТ Р 54599-2011Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха
16.ГОСТ Р 54606-2011Услуги малых средств размещения. Общие требования
17.ГОСТ Р 50762-2007Услуги общественного питания «Классификация предприятий общественного питания»
18.ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания «Общие требования»
19.ГОСТ Р 50647-2010Услуги общественного питания « Термины и определения»
20.ГОСТ Р 53995-2010Услуги общественного питания «Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
21. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
22.ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
23.ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам
г) Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:
1. www.HoReCa.ru – единый интернет-портал Индустрии гостеприимства, созданный для участников ресторанного и гостиничного бизнеса, охватывающий различные тематические аспекты в сегменте HoReCa
2. www.new-hotel.ru — интернет-площадка для отельеров
3. .HoReCa-magazine.ru.Ежедневный деловой интернет-журнал для всех участников рынка индустрии гостеприимства и питания, посвященный гостиничному и ресторанному бизнесу.
4. SuperChefs.ru — профессиональный интернет-портал шеф-поваров, кондитеров, барменов, бариста, сомелье, специализированный проект Альянса профессионалов индустрии питания (APFI).

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 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

1. KasperskyEndpointSecurity лицензия 2434-171214-090802-713-596 от 14.12.2017 г. (срок действия – до 28.12.2018 г.).

2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).
3. Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007).
4. Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrate Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008).
5. АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.).
6. ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
7. ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
8. ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
9. ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
10. ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
11. ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).
12. Программа ExaHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.).

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для поведения 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** | **Оснащенностьспециальных помещений и помещений для самостоятельной работы** | **Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа** |
|---|---|---|
| Аудитория для проведения учтановочной конференции (202) | Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения:<br>Ноутбук «Lenovo» - 1 шт.<br>Телевизор «Philips» – 1 шт.<br>DVD «Panasonic» – 1 шт. | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrate Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008).<br>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).<br>KasperskyEndpointSecurity лицензия 2434-171214-090802-713-596 от 14.12.2017 г. (срок действия – до 28.12.2018 г.). |
| Базы практик | Отель «Royal» (ООО Маджад)<br>Отель «Альбатрос» (ИП | Договор об условиях проведения практики № 07 от 30.03.2015 (срок действия до 01.04.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 08 от |

| | | |
|---|---|---|
| | Баскаева С.Б.)<br>ЗАО «Санаторий «Малая бухта»<br>АО «ДиЛУЧ» (санаторно-курортный комплекс)<br>Гостевой дом «Патио» (ИП Осадченко В.В.)<br>ООО «Дельфин-Курорт» (Пансионат «Одиссея»)<br>ООО «Абрат Отель Менеджмент» (Отель «Довиль&SPA»)<br>Санаторно-оздоровительный комплекс «Спутник»<br>АО Санаторий «Анапа-Океан»<br>Санаторно-оздоровительный комплекс «Анапа-Нептун»<br>ООО «Бригантина» (санаторий)<br>Гостевой дом «Елизавета» (ИП Казазиди Х.И.) | 30.03.2015 (срок действия до 01.04.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 13 от 29.05.2015 (срок действия до 01.06.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 21 от 29.05.2015 (срок действия до 01.06.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 22 от 02.02.2015 (срок действия до 02.02.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 28 от 01.06.2015 (срок действия до 01.06.2020г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 32 от 20.06.2015 (срок действия до 20.06.2020г.)<br><br>Договор об условиях проведения практики № 02 от 09.01.2017 (срок действия до 09.01.2022г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 18 от 04.04.2017 (срок действия до 04.04.2021г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 20 от 01.02.2017 (срок действия до 01.02.2022г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 25 от 20.04.2017 (срок действия до 20.04.2022г.)<br>Договор об условиях проведения практики № 34 от 05.04.2017 (срок действия до 05.04.2022г.) |
| Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210) | Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено:<br>Ноутбук «Lenovo» - 3 шт.<br>Телевизор «Daewoo» - 1 шт.<br>Видеомагнитофон «Funai»<br>Аудиомагнитофон «Sony». | Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrate Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008).<br>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).<br>KasperskyEndpointSecurity лицензия 2434-171214-090802-713-596 от 14.12.2017 г. (срок действия – до 28.12.2018 г.). |
| | Аудитория 210 укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено:<br>Персональные компьютеры (PentiumDual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт.<br>Проектор «BenqMP635» - 1 шт.<br>Проекционный экран - 1 шт.<br>Принтеры («Canon 810», «HP1100») - 1 шт.<br>Сканер «Epson 1670» - 1 шт.<br>Телевизор «Horizont» - 1 шт.<br>Ноутбук «Acer» - 1 шт.<br>DVD «Samsung» – 1 шт.<br>Видеомагнитофон «Panasonic».<br>Аудиомагнитофон«Sharp». | MicrosoftWindowsVistaBusinessRussianUpgrateAcademicOPENNoLevel (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008).<br>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).<br>Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочныелицензии № 42588538 от 10.08.2007).<br>KasperskyEndpointSecurity лицензия 2434-171214-090802-713-596 от 14.12.2017 г. (срок действия – до 28.12.2018 г.).<br>Программа ExaHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.).<br>АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.).<br>ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).<br>ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).<br>ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).<br>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).<br>ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). |

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.