

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор, проректор по
УР

_____ А.Е.Рудин

«30» июня 2020 года

Программа практики

Б2.В.03(Пд)

Производственная практика (преддипломная практика)

Учебный план: ФГОС3++_2020-2021_43.03.02_ИБК_ОО_ Тех и орг гостиничных услуг.plx

Кафедра: **51** Туристского бизнеса

Направление подготовки:
(специальность) 43.03.02 Туризм

Профиль подготовки: Технология и организация гостиничных услуг
(специализация)

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоё мкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
8	УП	215,35	0,65	6	Зачет с оценкой
	ПП	215,35	0,65	6	
Итого	УП	215,35	0,65	6	
	ПП	215,35	0,65	6	

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 516

Составитель (и):

доктор педагогических наук, Профессор
кандидат экономических наук, Доцент

Погодина В.Л.
Бабанчикова О.А.

От выпускающей кафедры:
Заведующий кафедрой

Бабанчикова Ольга
Анатольевна

Методический отдел: Макаренко С.В.

1 ВВЕДЕНИЕ К ПРОГРАММЕ ПРАКТИКИ

1.1 Цель практики: Сформировать компетенции обучающихся в области проведения исследований в сфере гостиничного бизнеса, внедрения их результатов в деятельность гостиничных предприятий.

1.2 Задачи практики:

- выявить специфику применения общенаучных методов в профессиональной сфере;
- сформировать навыки изучения туризма и гостиничного бизнеса с точки зрения различных областей научного знания;
- систематизировать результаты исследований о состоянии гостиничной индустрии и формулировать его современные проблемы в соответствии с задачами ВКР;
- определить особенности ведения делопроизводства туристской фирмы, установленной отчетности, работы с деловой корреспонденцией в рамках подготовки материалов для ВКР.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

Организация туристской деятельности

Основы организации и технологии обслуживания в сфере туризма

Производственная практика (организационно-управленческая практика)

Производственная практика (технологическая практика)

Туристско-рекреационное проектирование

Специальные виды туризма

География

Мировой рынок гостиничных услуг

Ресторанный менеджмент

Управление средствами размещения

Управление доходностью гостиничного предприятия

Организация предпринимательской деятельности в туризме

Туристское ресурсоведение

Туристско-ресурсный потенциал Санкт-Петербургского региона

Социально-культурные технологии в туризме

Туристское страноведение

Организация анимационного обслуживания

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПКо-1 : Способен организовать работу исполнителей, принимать решения об организации туристской деятельности
Знать: - основные требования к организации работы персонала гостиничного предприятия;
Уметь: – формулировать содержание должностных обязанностей основных категорий работников туристского предприятия;
Владеть: – навыками распределения обязанностей и полномочий между основными структурными подразделениями гостиницы.
ПКо-2 : Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий
Знать: – технологию обслуживания; - характеристику основных и инновационных форм обслуживания в индустрии гостеприимства.
Уметь: – выбирать оптимальные пути совершенствования обслуживания; - разрабатывать алгоритм обслуживания с учетом внедрения информационно-коммуникативных технологий.
Владеть: - навыками использования технологических и информационно-коммуникативных технологий обслуживания в туризме.
ПКо-3 : Способен находить, анализировать и обрабатывать научную информацию в сфере туризма
Знать: - роль, значение и виды исследований в индустрии гостеприимства;
Уметь: – проводить сравнительный анализ существующих предложений гостиниц; - обобщать результаты исследований о состоянии индустрии гостеприимства и формулировать его современные проблемы в соответствии с задачами ВКР;
Владеть: - навыками анализа внешней и внутренней среды организации в соответствии с задачами ВКР с учетом особенностей индустрии гостеприимства;

ПКп-1 : Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Знать: – технологии определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Уметь: - осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
Владеть: – навыками осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.
ПКп-2 : Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: - принципы функционирования предприятий индустрии гостеприимства в современных экономических условиях, методы прогнозирования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания.
Уметь: – осуществлять нахождение требуемой информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации.
Владеть: – технологиями оценки и текущего и перспективного планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	СР (часы)	Форма текущего контроля	
Раздел 1. Анализ деятельности предприятия. Выполнение отчета по практике	8		С	
Этап 1. Анализ основных направлений деятельности предприятия		15		
Этап 2. Составление схемы организационной структуры предприятия.		15		
Этап 3. Анализ распределения обязанностей и полномочий между основными структурными подразделениями.		15		
Этап 4. Анализ нормативной базы и техники безопасности предприятия		15		
Этап 5. Изучение информационных технологий и автоматизации предприятия.		15		
Этап 6. Анализ маркетинговой деятельности предприятия		15		
Этап 7. Изучение документооборота предприятия.		15		
Этап 8. Выводы и рекомендации студента		15		
Раздел 2. Научно-исследовательская работа. Индивидуальное задание по теме ВКР				ДС, ДЗ
Этап 9. Исследование спроса на предоставляемые услуги, анализ возможных факторов спроса на конкретные маршруты. Анализ предложений конкурентов.		15		
Этап 10. Анализ ценовой политики организации.		15		
Этап 11. Анализ клиентской базы. Выявление перспективных целевых аудиторий.	10			
Этап 12. Формулировка перспективных направлений развития гостиничного предприятия.	15			

Этап 13. Анализ возможности сотрудничества гостиничного предприятия и СПбГУПТД.	15	
Этап 14. Написание статьи по теме ВКР.	25,35	
Итого в семестре	215,35	
Промежуточная аттестация (Зачет с оценкой)		
Всего контактная работа и СР по дисциплине	215,35	

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Описание показателей, критериев и системы оценивания результатов обучения

4.1.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПКо-1	<ul style="list-style-type: none"> - Характеризует правила внутреннего трудового распорядка на предприятиях гостиничной индустрии; - Называет требования к содержанию должностных инструкций на гостиничных предприятиях; - Разрабатывает требования к сотрудникам гостиничного предприятия в соответствии с их профессиональными задачами; - Формулирует задачи эффективного управления гостиничным предприятием; - Организует работу исполнителей, распределяет должностные обязанности между сотрудниками;
ПКп-1	<ul style="list-style-type: none"> - объясняет содержание основных методов оценки эффективности деятельности гостиничного предприятия; - формулирует содержание основных элементов плана развития гостиничного предприятия; - подбирает инструменты эффективной координации и контроля деятельности департаментов и служб гостиничного предприятия.
ПКо-2	<ul style="list-style-type: none"> - Характеризует актуальные тенденции рынка информационно-коммуникативных технологий в индустрии туризма. - Перечисляет виды и основные сферы применения информационно-коммуникативных технологий в туризме. - Разрабатывает новый турпродукт с учетом информационно-коммуникативных технологий; - Оценивает эффективность и риски внедрения информационно-коммуникативных технологий в деятельность конкретного туристского предприятия. - Использует информационно-коммуникативные технологии в научно-исследовательской и профессиональной деятельности.
ПКп-2	<ul style="list-style-type: none"> - Анализирует рынок гостиничных услуг, составляет прогнозы и оценивает перспективы развития гостиничного бизнеса; - Характеризует принципы и методы определения себестоимости гостиничных услуг (расчета постоянных и переменных издержек); - Определяет положения гостиничного предприятия среди конкурентов. - Проводит исследования рынка гостиничных услуг и предпочтений потребителей; - Составляет необходимые отчеты о текущей деятельности гостиничного предприятия, проводит анализ данных рынка для подготовки ВКР; - Предлагает наиболее приемлемые формы организации взаимодействия с деловыми партнерами гостиничного предприятия; - Представляет пакет документов, необходимых при формировании, продвижении и реализации новых услуг в соответствии с темой ВКР.
ПКо-3	<ul style="list-style-type: none"> - обосновывает перспективные направления исследований в индустрии гостеприимства; - формулирует современные проблемы индустрии гостеприимства в соответствии с задачами ВКР; - использует методы анализа внешней и внутренней среды организации в соответствии с задачами ВКР

4.1.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
	Устное собеседование
5 (отлично)	<p>Полный, исчерпывающий ответ, явно демонстрирующий глубокое понимание предмета и широкую эрудицию в оцениваемой области. Критический, оригинальный подход к материалу.</p> <p>Обучающийся выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы полностью соответствуют программе практики и имеют практическую ценность; индивидуальное задание выполнено полностью и на высоком уровне, качество оформления отчета и презентации соответствуют требованиям.</p>
4 (хорошо)	<p>Ответ стандартный, в целом качественный, основан на всех обязательных источниках информации. Присутствуют небольшие пробелы в знаниях или несущественные ошибки.</p> <p>Обучающийся выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы в целом соответствуют программе практики; индивидуальное задание в целом выполнено с несущественными ошибками; качество оформления отчета и / или презентации имеют несущественные ошибки.</p>
3 (удовлетворительно)	<p>Ответ неполный, основанный только на лекционных материалах. При понимании сущности предмета в целом – существенные ошибки или пробелы в знаниях сразу по нескольким темам, незнание (путаница) важных терминов.</p> <p>Обучающийся не выполнил все этапы прохождения практики; отчетные материалы в целом соответствуют программе практики; индивидуальное задание выполнено с существенными ошибками; качество оформления отчета и / или презентации имеют многочисленные существенные ошибки.</p>
2 (неудовлетворительно)	<p>Непонимание заданного вопроса. Неспособность сформулировать хотя бы отдельные концепции дисциплины. Попытка списывания.</p> <p>Обучающийся не выполнил все этапы прохождения практики; не смог справиться индивидуальным заданием; отчет к защите не представлен.</p>

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

4.2.1 Перечень контрольных вопросов

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 8	
1	Определите годовые, сезонные и внутрисезонные факторы, влияющие на степень востребованности гостиничных услуг
2	Дайте характеристику основным методикам ценообразования в гостиничном бизнесе
3	Перечислите основные нормативные документы, регламентирующую деятельность гостиничных предприятий
4	Назовите основные методы оценки лояльности клиентов
5	Назовите особенности использования общенаучных методов в гостиничной деятельности
6	Назовите основные правила эффективной коммуникации в профессиональной деятельности
7	Назовите содержание основных прикладных методов исследовательской деятельности в туризме и индустрии гостеприимства
8	Назовите основные виды автоматизированных средств сбора, обработки и обобщения данных, производства оперативных расчетов в деятельности гостиничного предприятия
9	Какие методы системного и сравнительного анализа вы знаете?
10	Основные проблемы в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
11	В чем заключается принцип устойчивого развития предприятия индустрии гостеприимства?
12	Организационная структура гостиничного предприятия
13	Методы исследования конкурентного положения предприятия на рынке
14	Дайте характеристику основным методам продвижения услуг предприятий индустрии гостеприимства.
15	Правовое регулирование гостиничной деятельности в РФ

4.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений (навыков и (или) практического опыта деятельности)

4.3.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

4.3.2 Форма проведения промежуточной аттестации по практике

Устная Письменная Компьютерное тестирование Иная

4.3.3 Требования к оформлению отчётности по практике

1. отчет о практике в соответствии с формой, представленной в МУ (Бабанчикова О. А. Учебно-ознакомительная, учебная, производственная, преддипломная практики: методические указания для студентов направления подготовки «Туризм». – СПбГУТД, 2015. http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2748);

2. отзыв руководителя практики от предприятия;

3. презентация.

4.3.4 Порядок проведения промежуточной аттестации по практике

Аттестация проводится на выпускающей кафедре на основании анализа содержания отчета по практике, собеседования, отзывов руководителей практики и оценки, выставленной обучающемуся на базе практики.

По результатам прохождения практики обучающимися проводится аттестация в виде зачета с оценкой.

До окончания периода прохождения практики обучающийся предоставляет руководителю практики письменный отчет, выполненный в соответствии с требованиями.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
5.1.1 Основная учебная литература				
Удалова И. Б., Удалова Н. М., Машинская Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2018	http://www.iprbookshop.ru/75214.html
Медлик С., Инграм Х., Павлов А. В.	Гостиничный бизнес	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2017	http://www.iprbookshop.ru/71186.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Бабанчикова О. А.	Учебно-ознакомительная, учебная, производственная, преддипломная практики	СПб.: СПбГУПТД	2015	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2748
Валева Е. О.	Этика и культура управления в социально- культурном сервисе и туризме	Саратов: Ай Пи Эр Медиа	2015	http://www.iprbookshop.ru/31938.html
Пасько О. В., Бураковская Н. В., Кулагина Е. В., Маевский Д. П.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет	2014	http://www.iprbookshop.ru/26711.html
Казакевич Т. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	Санкт-Петербург: Интермедия	2015	http://www.iprbookshop.ru/30207.html

5.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Информационно – правовой портал ГАРАНТ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.garant.ru>

Компьютерная справочно-правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]. URL: <http://www.consultant.ru>

Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>

5.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftOfficeProfessional

Microsoft Windows

СПС КонсультантПлюс

5.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Стандартно оборудованный офис, предприятие индустрии гостеприимства

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска