

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор, проректор по
УР

_____ А.Е.Рудин

Программа практики

Б2.В.03(Пд)

Производственная практика (преддипломная практика)

Учебный план: 2024-2025 43.03.02 ИБК Техн и орг гост услуг ЗАО №1-3-117.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: заочная

План учебного процесса

Семестр		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоё мкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
5	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 Минобрнауки России 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:

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

Производственная практика (организационно-управленческая практика)

Мировой рынок гостиничных услуг

Управление средствами размещения

Ресторанный менеджмент

Производственная практика (технологическая практика)

Социально-культурные технологии в туризме

Организация анимационного обслуживания

Основы организации и технологии обслуживания в индустрии гостеприимства

Экономика

Организация предпринимательской деятельности в туризме

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

УК-9: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Знать: - специфику экономической деятельности предприятий/организаций в профессиональной сфере; - особенности различных типов рынков и их влияние на деятельность предприятий; - принципы расчета основных экономических показателей, характеризующих деятельность компании.
Уметь: - собирать и анализировать информацию об экономической деятельности компаний в профессиональной сфере; - проводить анализ ресурсов и их классификацию; - применять экономические показатели для обоснования экономических решений.
Владеть: - навыками исследования экономических процессов на рынке; - навыками экономической оценки ресурсов в профессиональной сфере; - навыками исследования процессов в профессиональной сфере с использованием экономических показателей.
ПК-4: Способен разрабатывать предложения по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
Знать: - методами организационной диагностики предприятия индустрии гостеприимства
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.
ПК-1 : Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Знать: – технологии определения уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Уметь: - навыками планирования деятельности служб предприятий гостиничного бизнеса.
Владеть: – навыками осуществления координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

ПК-2: Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами
Знать: - законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства;
Уметь: - выявлять проблемы и оценивать перспективы развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом;
Владеть: - опытом сбора, обработки и анализа информации о потребителях, конкурентах и партнерах организации;
ПК-3 : Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
Знать: - формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий
Уметь: - выявлять проблемы развития предприятия индустрии гостеприимства и разрабатывать меры по их устранению
Владеть: - методами организационной диагностики предприятия индустрии гостеприимства

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование и содержание разделов (этапов)	Семестр	СР (часы)
Раздел 1. Анализ деятельности предприятия. Выполнение отчета по практике	5	
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		
Этап 9. Исследование спроса на предоставляемые услуги, анализ возможных факторов спроса на конкретные маршруты. Анализ предложений конкурентов.		15
Этап 10. Анализ основных экономических показателей результатов деятельности предприятия. 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
ПК-1	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет параметры оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства - разрабатывает текущий план деятельности служб предприятий гостиничного бизнеса - применяет эффективные инструменты контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> - перечисляет нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства в РФ - выявляет перспективные направления развития индустрии гостеприимства в России и за рубежом - анализирует информацию о потребителях и конкурентах предприятия
ПК-3	<ul style="list-style-type: none"> - озвучивает номенклатуру обязательной статистической, финансовой и другой отчетности предприятий индустрии гостеприимства - формулирует основные проблемы деятельности предприятия индустрии гостеприимства - проводит организационную диагностику предприятия индустрии гостеприимства
ПК-4	<ul style="list-style-type: none"> - описывает методы анализа и прогнозирования изменений на рынке услуг сферы гостеприимства - отбирает источники информации, собирает и анализирует данные, характеризующие актуальные тенденции развития индустрии гостеприимства - выявляет перспективные направления деятельности организаций сферы гостеприимства
УК-9	<ul style="list-style-type: none"> - характеризует специфику экономической деятельности предприятий в сфере гостеприимства - выявляет внешние факторы, влияющие на экономическую эффективность деятельности предприятий индустрии гостеприимства; - анализирует экономические показатели деятельности гостиничного предприятия - проводит экономическую оценку ресурсов гостиничного предприятия

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</p>

	целом соответствуют программе практики; индивидуальное задание в целом выполнено с несущественными ошибками; качество оформления отчета и / или презентации имеют несущественные ошибки.
3 (удовлетворительно)	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. 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.
2 (неудовлетворительно)	Непонимание заданного вопроса. Неспособность сформулировать хотя бы отдельные концепции дисциплины. Попытка списывания. Обучающийся не выполнил все этапы прохождения практики; не смог справиться индивидуальным заданием; отчет к защите не представлен.

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
Курс 5	
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
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. А., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/102274.html
Руденко, Л. Л.	Сервисная деятельность	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/99368.html
5.1.2 Дополнительная учебная литература				
Валеева, Е. О.	Этика и культура управления в социально- культурном сервисе и туризме	Саратов: Ай Пи Эр Медиа	2015	http://www.iprbookshop.ru/31938.html
Медлик, С., Инграм, Х., Павлов, А. В.	Гостиничный бизнес	Москва: ЮНИТИ-ДАНА	2017	http://www.iprbookshop.ru/71186.html
Казакевич, Т. А.	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса	Санкт-Петербург: Интермедия	2015	http://www.iprbookshop.ru/30207.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
Бабанчикова О. А.	Учебно-ознакомительная, учебная, производственная, преддипломная практики	СПб.: СПбГУПТД	2015	http://publish.sutd.ru/tp_ext_inf_publish.php?id=2748

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