

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.09.2021 11:51:25
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c509a9331e6056

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
И.А.Силин

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования
21.09.2021 г.
протокол № 6
Председатель
Карх Д.А.
(подпись)

17.12.2020 г.
протокол № 6
Зав. кафедрой Ергунова О.Т.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	Производственная
Тип практики	Преддипломная практика
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанный деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2021
Разработана:	
Доцент, к.п.н.	
Радыгина Евгения Геннадьевна	

Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ (ПРИ НАЛИЧИИ) И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	3
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	5
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	6
7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	10
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12

ВВЕДЕНИЕ

Программа практики является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

1. ЦЕЛЬ, ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Целью является формирования компетенций в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа, для готовности к решениям профессиональных задач.

Вид практики: Производственная

Тип практики: Преддипломная практика

Способы проведения практики: стационарная

Формы проведения практики:

дискретно - по видам практик

Практика может быть проведена с использованием дистанционных образовательных технологий и электронного обучения.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Практика в полном объеме относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Промежуточный контроль	Часов				З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции		
Семестр 9					
Зачет с оценкой	432	2	2	426	12

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате прохождения практики у обучающегося должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
---------------------------------	-----------------------------------

<p>ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: Методы оценки и обеспечения текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы питания в материальных ресурсах и персонале.</p>
	<p>ИД-2.ПК-1 Уметь: формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p>
	<p>ИД-3.ПК-1 Иметь навыки осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства</p>
<p>ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИД-1.ПК-2 Знать: методы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства</p>
	<p>ИД-2.ПК-2 Уметь: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства</p>
	<p>ИД-3.ПК-2 Иметь навыки: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства</p>
<p>ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ИД-1.ПК-3 Знать: Спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства на основе современных технологий</p>
	<p>ИД-2.ПК-3 Уметь: Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p>

ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ИД-3.ПК-3 Иметь навыки: Разработки предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1.ПК-4 Знать: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;
	ИД-2.ПК-4 Уметь: определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.
ПК-5 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ИД-1.ПК-5 Знать: принципы разработки внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности.
	ИД-2.ПК-5 Уметь: обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы.
	ИД-3.ПК-5 Иметь навыки: организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Этап	Наименование этапа	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 9		428					
Этап 1.	Прохождение инструктажа, ознакомление с предприятием	36	2			34	
Этап 2.	Определение источников информации, методов сбора и обработки данных о компании	324				324	
Этап 3.	Интерпретация полученных данных, составление аналитической справки, разработка рекомендаций по теме ВКР	68				68	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Этап	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль			
Этап 1, 3	Аналитическая справка (приложение 1, 2)	Содержит анализ конкурентов, SWOT-анализ, расчет показателей структуры и динамики объемов выпускаемой продукции по видам (выполняемых работ, услуг), расчет основных финансово-экономических показателей деятельности предприятия по данным отчетности, расчет показателей движения и эффективности их использования средств.	Оценивается умение: - собрать данные (30%); - проанализировать данные (50%); - сделать выводы (20%). Процент выполнения: 0-100%
Этап 2	Кейс (Приложение 3)	Содержит практическое задание для выполнения во время практики в соответствии с тематикой ВКР, включающее теоретическое описание проблемы исследования, подбор и описание методов эмпирического исследования, сбор данных по тематике ВКР.	Оценивается умение: - собрать данные (30%); - проанализировать данные (50%); - сделать выводы (20%). Процент выполнения: 0-100%
Промежуточный контроль			
9 семестр (ЗаО)	Отчет по практике (приложение 4)	Включает: характеристику места практики, приложения. Защита отчета: вопросы по аналитической справке.	Оценивается: - правильность интерпретации данных по проблеме исследования (50%); - аргументированность выводов и предложений (50%). Процент выполнения: 0-100%

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. В течении практики руководители практики от профильной организации и университета осуществляют контроль в соответствии с совместным планом и индивидуальным планом обучающегося. В отчете обучающегося ставится процент выполнения и отметка «выполнено/не выполнено»

Промежуточная аттестация. Используется рейтинговая система оценивания. Оценка работы обучающегося по окончанию практики осуществляется руководителем практики от университета в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе практики.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания:

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо, зачтено.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно, зачтено.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. Содержание лекций

Этап 1. Прохождение инструктажа, ознакомление с предприятием
Организационное собрание
Получение индивидуального задания от руководителя практики от выпускающей кафедры

7.3. Содержание самостоятельной работы

Этап 1. Прохождение инструктажа, ознакомление с предприятием
Оформление документов на предприятии.
Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности (при необходимости) на предприятии.

Общее ознакомление с предприятием.

Этап 2. Определение источников информации, методов сбора и обработки данных о компании
Изучение методических и рекомендательных материалов, нормативных документов, других актуальных публикаций по заданию на практику.

Теоретическое обоснование проблемы исследования:

- понятийный аппарат проблемного поля, выбранного для исследования;
- литературный обзор по проблеме исследования;
- обзор методов и методик, применяемых для исследования изучаемых явлений и процессов;
- программа проведения практического исследования.

Сбор информации, проведение исследования, систематизация информации, расчет экономических показателей деятельности предприятия (подразделения).

Характеристика предприятия:

- наименование полное и сокращенное (если есть), адрес, контакты, краткая история предприятия;
- организационно-правовая форма предприятия, учредительные документы (виды);
- виды деятельности, продукты (услуги), укрупненное описание производственной (технологической) структуры предприятия
- организационная структура управления предприятием, численность персонала;
- миссия, цели, стратегии, перспективы его развития (если сформулировано в документах предприятия);
- исходные данные по выполнению исследовательского задания в соответствии с планом практического исследования

Этап 3. Интерпретация полученных данных, составление аналитической справки, разработка рекомендаций по теме ВКР

Систематизация информации и составление аналитической справки.

Расчет и анализ основных финансово-экономических показателей деятельности предприятия (организации) и выводы:

- сбор данных и расчет показателей по анализу хозяйственно-экономической деятельности предприятия;
- анализ абсолютных и относительных изменений основных показателей финансово-экономического состояния предприятия, использования ресурсов;
- исходные данные, расчеты показателей, анализ по выполнению исследовательского задания в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;

Программа сбора данных и их анализа разрабатываются студентом в ходе прохождения преддипломной практики и утверждаются научным руководителем по ВКР

7.3.1. Совместный рабочий график проведения практики

Приложение 1

7.3.2. Индивидуальное задание

Приложение 2

7.3.3. . Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приложение 3

7.4. Отчет по практике

Приложение 4

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По заявлению студента

В целях доступности прохождения практики профильная организация и УрГЭУ обеспечивают следующие условия:

- особый порядок прохождения практики, с учетом состояния их здоровья в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- применение дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен рабочей программой практики.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 43.03.03 «Гостиничное дело», 43.03.01 «Сервис» (квалификация (степень) «бакалавр»). - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 536 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
2. Кобяк М. В., Скобкин С. С. Управление качеством гостиничного предприятия. [Электронный ресурс]:Учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2020. - 518 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/448273>
3. Ушаков Р. Н., Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности. [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 136 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1179524>
4. Саак А. Э., Якименко М. В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм". - Санкт-Петербург [и др.]: Питер, 2012. - 428

Дополнительная литература:

1. Результаты деятельности организаций с основными видами экономической деятельности "Торговля", "Гостиницы и предприятия общественного питания" в Свердловской области за 2018 год. [Электронный ресурс]:статистический бюллетень : (шифр 08093). - Екатеринбург: [б. и.], 2019. - 1 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/19/e489.pdf>
2. Результаты деятельности организаций с основными видами экономической деятельности "Торговля", "Гостиницы и предприятия общественного питания" в Свердловской области за 2019 год. [Электронный ресурс]:статистический бюллетень : (шифр 08093). - Екатеринбург: [б. и.], 2020. - 1 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/stat/20/e510.pdf>
3. Арбузова Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг.:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Гостиничное дело". - Москва: Академия, 2014. - 224
4. Малых Н. И., Можяева Н. Г. Экономика гостиничного предприятия.:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 101100.62 "Гостиничное дело". - Москва: ФОРУМ: [ИНФРА-М], 2016. - 319

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ

ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Библиотека по техническому и фундаментальному экономическому анализу

www.forexpf.ru

Федеральная служба государственной статистики России

www.gks.ru

Министерство финансов России

www.minfin.ru

Статистический портал Высшей школы экономики

<http://stat.hse.ru>

Министерство экономического развития РФ

www.economy.gov.ru

Центр экономических и финансовых исследований и разработок

www.cefir.ru

Образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»

<http://ecsocman.hse.ru/>

Экономический портал

www.economicus.ru

Институт народнохозяйственного прогнозирования Российской Академии Наук (ИНП

РАН)

www.ecfor.ru

Проблемы теории и практики управления

<http://www.uptp.ru/>

Российский экономический Интернет журнал

www.e-rej.ru

Система профессионального анализа рынков и компаний СПАРК

<http://www.spark-interfax.ru/Front/Index.aspx>

Система FIRA PRO – база данных предприятий, отраслей и регионов России

<http://www.fira.ru/>

BvD- Информация о компаниях и бизнес-аналитика

<http://www.bvdinfo.com/ru-ru/home>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация практики осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ и профильной организации (при необходимости).

Рабочие места и помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ и профильной организации (при наличии).

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.