

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения Очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград

2022

Авторы:

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Л.А. Сизенева

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Агротуризм и сервисные технологии»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой

Е.В. Токарева

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Т.В. Даева

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – учебная

Способ проведения практики – стационарная, выездная

Форма проведения практики – дискретно по видам практик

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью учебной ознакомительной практики является закрепление теоретических знаний и развитие практических умений в соответствии с формируемыми универсальными и общепрофессиональными компетенциями для обеспечения практической основы последующего эффективного изучения профессиональных дисциплин программы бакалавриата.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- дать общую характеристику основных организационно-правовых форм, в которых обычно функционируют гостиничные предприятия;
- охарактеризовать основные виды организационных структур, применяемых на предприятии сферы гостеприимства;
- описать основные методы изучения целевого сегмента потребителей, применяемые на предприятиях данной сферы;
- разработать анкету опроса потребителей предприятия сферы гостеприимства с целью выявления удовлетворенности услугами;

В результате прохождения ознакомительной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4. Демонстрирует навыки осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать основы работы и информацией в сфере сервиса
		Уметь анализировать и систематизировать полученную из различных источников профессиональную информацию
		Владеть методами сбора, анализа и систематизации информации в гостиничной сфере
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление	Знать основные организационно-правовые формы, виды организационных структур, информационные технологии, применяемые на предприятиях гостиничной сферы
		Уметь разработать анкету опроса по

	сервисной деятельности	требителе гостиничного предприятия Владеть методами изучения целевого сегмента потребителей, применяемые на предприятиях гостиничной индустрии
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	Знать основы законодательства Российской Федерации, регулирующего предпринимательскую деятельность в гостиничной индустрии в РФ
		Уметь дать характеристику основных организационно-правовых форм, в которых обычно функционируют гостиничные предприятия
		Владеть навыками поиска, анализа и применения основных нормативно-правовых документов, регламентирующих предпринимательскую деятельность в гостиничной индустрии в РФ

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Ознакомительная практика» (Б2.О.01(У)) относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом».

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач							
Б1.О.18 Математика	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса	Очная			+			
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.12 Транснациональные гости-	Очная		+				

ничные цепи	Заочная		+				
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная			+			
ФТД.02 Стандарты гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью							
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+	+			
	Заочная						
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса							
Б1.О.05 Правовое регулирование сферы сервиса	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

Для успешного прохождения практики «Ознакомительная практика» (Б2.О.У.1) обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин как Б1.О.18 Математика, Б1.О.09 Сервисная деятельность, Б1.О.05 Правовое регулирование сферы сервиса. Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым

для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам.

В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Ознакомительная практика» (Б2.О.У.1), будут полезными при изучении таких дисциплин, как Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг, Б1.В.04 Виды и тенденции развития сервиса, Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг, Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства, Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи, Б2.О.01(У) Ознакомительная практика, ФТД.01 Формирование имиджа гостиничного предприятия, ФТД.02 Стандарты гостеприимства, Б1.О.13 Менеджмент в сервисе, Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса, Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика, Б2.О.03(П) Сервисная практика, Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса .

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Практика проводится в течение 4 недель.

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция по организации и проведению ознакомительной практики
		Инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	1. Ознакомление с основами организации и управления предпринимательской деятельностью на предприятии сферы гостеприимства; 2. Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно
3	Этап подготовки отчета по практике и его защиты	Оформление индивидуальных отчетов и сдача зачета по практике

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (фонд оценочных средств)

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств*
1	Подготовительный этап	Представьте дневник прохождения практики со всеми проставленными отметками	Собеседование
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте общую характеристику основных организационно-правовых форм, в которых обычно функционируют гостиничные предприятия; 2. Охарактеризуйте основные виды организационных структур, применяемых на предприятии сферы гостеприимства; 3. Опишите основные методы изучения целевого сегмента потребителей, применяемые на предприятиях данной сферы; 4. Произведите разработку анкеты опроса потребителей предприятия сферы гостеприимства с целью выявления удовлетворенности услугами 	Дневник прохождения практики
3	Этап подготовки отчета по практике и его защиты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Резюмируйте краткие итоги по всем вопросам индивидуального задания; 2. Охарактеризуйте основные информационные источники, которые были использованы при выполнении индивидуального задания; 3. Назовите и опишите способы обработки информации, которыми вы пользовались при подготовке отчета. 	Отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики*

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	<p>В отчете полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, ответ отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация актуальна, оформление соответствует требованиям.</p> <p>В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>
«Хорошо»	<p>В отчете относительно полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, имеются недочеты в оформлении.</p> <p>В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике</p>
«Удовлетворительно»	<p>В отчете в целом раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация является не полной и не вполне актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает</p>

	неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	В отчете в не раскрыты все вопросы индивидуального задания, представленная информация не является полной и актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2019. - 239 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1025557>
2. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855501>
3. Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1032196>
4. Сервисная деятельность [Электронный ресурс]: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 202 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967867>
5. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 1071 с. — (Серия «Зарубежный учебник»). - ISBN 978-5-238-01263-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028517>.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Сайт о классифицированных средствах размещения [Электронный ресурс]. Режим доступа: классификация РФ
2. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.
3. Ассоциация туроператоров России [Электронный ресурс]. Режим до-

ступа: www.atorus.ru.

4. Российский союз туриндустрии [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rostourunion.ru.

5. Альянс туристических агентств [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.atarussia.ru.

6. ГАУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

7. Туристский портал Волгоградской области [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.welcomevolgograd.com

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудова-

	аттестации: 312 кг		ние
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещения для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.)
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 302 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

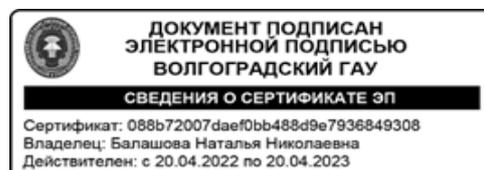
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения Очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград

2022

Авторы:

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Агротуризм и сервисные технологии»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой

Е.В. Токарева

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Т.В. Даева

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью производственной организационно-управленческой практики является закрепление и углубление полученных в процессе обучения теоретических знаний, а также овладение практическими навыками решения организационно-управленческих задач в процессе непосредственного участия в организационно-управленческой деятельности на предприятиях сферы гостиничной индустрии.

Задачи организационно-управленческой практики:

- овладение стратегическими и тактическими методами управления в организациях сферы гостиничной индустрии;
- поиск, сбор, систематизация и анализ количественной и качественной информации, характеризующей организационную структуру предприятия, методы управления предприятиями сферы гостиничной индустрии;
- характеристика функций основных структурных подразделений предприятия сервиса и гостеприимства;
- анализ показателей, используемых для оценки эффективности структурных подразделений предприятия гостиничной индустрии;
- разработка методов и инструментов решения конкретных задач в деятельности предприятий гостиничной индустрии, предложений по повышению эффективности функционирования структурных подразделений предприятий гостиничной индустрии.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом	Знать основные приемы и нормы социального взаимодействия, основные понятия и методы конфликтологии
		Уметь использовать технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаи-

	взаимодействии	модействии
<p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, ведет деловую переписку, учитывая особенности официальной и неофициальной ее стилистики, демонстрирует навыки деловых коммуникаций в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации</p>	<p>Владеть навыками межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии</p> <p>Знать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>Уметь вести деловую переписку, учитывая особенности официальной и неофициальной ее стилистики на государственном языке Российской Федерации</p> <p>Владеть навыками деловых коммуникаций в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации</p>
<p>УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>УК-9.3. Демонстрирует навыки принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>	<p>Знать особенности принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> <p>Уметь принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> <p>Владеть навыками принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности в соответствии с направленностью про-</p>

		фессиональной деятельности
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности	Знать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности
		Уметь использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности
		Владеть навыками реализации методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы сервиса или других сфер, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами	Знать требования к качеству процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
		Уметь обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами
		Владеть навыками обеспечения

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Б1.О.03 Иностранный язык	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.06 Деловые коммуникации в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности	Очная		+	+			
	Заочная		+	+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Заочная				+		
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью

Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.16 Управление проектами	Очная				+		

в сфере сервиса	Заочная					+	
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
<i>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</i>							
Б1.О.15 Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
<i>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</i>							
Б1.О.07 Экономическая теория	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.08 Экономика сферы услуг	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
<i>ОПК-6. Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса</i>							
Б1.О.05 Правовое регулирование сферы сервиса	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.17 Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			

Для успешного прохождения практики «Организационно - управленческая практика» (Б2.О.02(П)) обучающийся должен обладать знаниями, умениями,

навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как (Б1.О.06) Деловые коммуникации в сервисе, (Б1.О.13) Менеджмент в сервисе, (Б1.О.08) Экономика сферы услуг.

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Организационно - управленческая практика» (Б2.О.02(П)), будут полезными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как (Б1.В.20) Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе, Б2.О.03(П) Сервисная практика, (Б1.О.16) Управление проектами в сфере сервиса, (Б1.О.17) Предпринимательская деятельность на предприятиях сервиса, (Б3.02(Д)) Выполнении и защите выпускной квалификационной работы.

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Практика проводится в течение 4 недель.

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	1. Ознакомительная лекция по организации и проведению производственной организационно-управленческой практики. 2. Производственный инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	1. Выполнение производственных заданий руководителя практики от предприятия. 2. Сбор, обработка и систематизация теоретического и практического материала о деятельности предприятия и используемых методах управления в организациях сферы сервиса. 2. Характеристика организационной структуры предприятия, функций основных структурных подразделений предприятия гостеприимства; 3. Анализ показателей, используемых для оценки эффективности структурных подразделений предприятия гостеприимства; 4. Разработка методов и инструментов решения конкретных задач в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, предложений по повышению эффективности функционирования структурных подразделений предприятий гостеприимства.
3	Заключительный этап – подготовка отчета по практике и представление его к защите	Оформление индивидуальных отчетов и сдача зачета по практике

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (фонд оценочных средств)

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств*
1	Подготовительный этап	Представьте дневник прохождения практики со всеми проставленными отметками.	Дневник прохождения практики
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте общую характеристику деятельности предприятия и используемых методов управления в организациях сферы сервиса. 2. Дайте характеристику организационной структуры предприятия и опишите функции основных структурных подразделений предприятия гостеприимства; 3. Проведите анализ показателей, используемых для оценки эффективности структурных подразделений предприятия гостеприимства; 4. Разработайте методы и инструменты решения конкретных задач в деятельности предприятий индустрии гостеприимства, предложения по повышению эффективности функционирования структурных подразделений предприятий гостеприимства. 	Отчет о прохождении практики
3	Этап подготовки отчета по практике и его защиты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Резюмируйте краткие итоги по всем вопросам индивидуального задания. 2. Охарактеризуйте основные информационные источники, которые были использованы при выполнении индивидуального задания. 	Собеседование

		3. Назовите и опишите способы обработки информации, которыми вы пользовались при подготовке отчета.	
--	--	---	--

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В отчете полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, ответ отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация актуальна, оформление соответствует требованиям. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	В отчете относительно полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошиб-

	ками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	В отчете в целом раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация является не полной и не вполне актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	В отчете в не раскрыты все вопросы индивидуального задания, представленная информация не является полной и актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. - Электрон.текстовые дан. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 656 с.– Режим доступа:<http://znanium.com/catalog/product/959874>

2. Диянова, С. Н. Маркетинг сферы услуг: учебное пособие / С. Н. Диянова, А. Э. Штезель. - Москва: Магистр: Инфра-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999987>. – Режим доступа: по подписке.

3. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24346. - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный. – Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.

4. Резник, Г. А. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820>. – Режим доступа: по подписке.

5. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. – Москва: Дашков и К, 2018. – 468 с. – Текст: электронный. – URL:

<http://znanium.com/catalog/product/318610>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Российская Гостиничная Ассоциация [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rha.ru.
2. Федерация рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.frio.ru.
3. ProHotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://prohotel.ru/>.
4. Туристский портал Волгоградской области [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.welcomevolgograd.com.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).
3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;
3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;
4. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;
5. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед), принтер (1

	контроля и промежуточной аттестации: 312 кг		ед.), мультимедийное оборудование
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещения для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.)
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 302 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

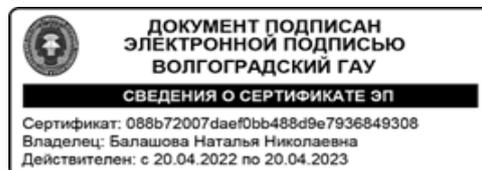
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
СЕРВИСНАЯ ПРАКТИКА

Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения Очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград

2022

Авторы:

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Федюнина

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Агротуризм и сервисные технологии»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой

Е.В. Токарева

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Т.В. Даева

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью производственной сервисной практики является приобретение практических умений и навыков в соответствии с формируемыми универсальными и общепрофессиональными компетенциями для формирования опыта работы в профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с деятельностью гостиничного предприятия и организации на нем обслуживания потребителей гостиничных услуг;

- изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих требования по обеспечению и соблюдению безопасности обслуживания потребителей гостиничных услуг на предприятии;

- изучение организационно-управленческой структуры предприятия и критериев оценки эффективности деятельности предприятия;

- описание потребителей гостиничных услуг различных социальных групп с учетом их национальных, социо-демографических и поведенческих особенностей, определяющих их потребительское поведение;

- определение конкурентного положения предприятия на рынке гостиничных услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

В результате прохождения сервисной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Знать различные источники, содержащие информацию об основных этапах исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
		Уметь демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социально-культурным традициям различных социальных групп
		Владеть навыками реализации гостиничного продукта с учетом влияния исторических и социально-культурных традиций на выбор раз-

		личных социальных групп
<p>УК-6</p> <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.2. Применяет методы управления собственным временем, технологии приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков, методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни</p>	Знать методы управления собственным временем и технологии приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков
		Уметь применять методы и технологии для управления собственным временем и приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков
		Владеть методиками самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни
<p>УК-7</p> <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной</p>	<p>УК-7.1. Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического утомления на рабочем месте</p>	Знать методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и психофизического утомления на рабочем месте
		Уметь применять методы и средства физической культуры и спорта для профилактики профессиональных заболеваний и психофизического утомления на рабочем месте
		Владеть навыками предотвращения развития профессиональных заболеваний, психофизического утомления на рабочем месте с помощью средств и методов физической культуры и спорта
<p>ОПК-1</p> <p>Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса</p>	<p>ОПК-1.3. Знает и умеет использовать технологические новации и современное программное обеспечение в сервисной деятельности организации</p>	Знать основные технологические новации и программное обеспечение в сфере сервиса
		Уметь применять офисное программное обеспечение в сервисной деятельности предприятия
		Владеть навыками применения инновационных методов, средств и технологий осуществления сервисной деятельности
<p>ОПК-2</p> <p>Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы сервиса или других сферах, в которых необходимо осуществление сервисной деятельности</p>	Знать особенности организации и управления деятельностью гостиничных предприятий
		Уметь анализировать систему управления предприятием на основе критериев и показателей эффективности
		Владеть навыками управления внутрифирменными процессами по формированию и использованию трудовых ресурсов предприятий

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов	ОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг, мотивацию потребителей и конкурентов	Знать концепции, механизмы, координирующие совершение экономического выбора, и пути рационализации потребительского поведения
		Уметь применять методы изучения поведения потребителей и определять конкурентное положение на рынке гостиничных услуг
		Владеть методиками определения оптимального набора гостиничных услуг, способствующих наиболее полному удовлетворению потребностей потребителей и выгодному конкурентоспособному положению на рынке
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности	Знать основные нормативные документы в области безопасного обслуживания потребителей
		Уметь выявлять существующие проблемы безопасного обслуживания потребителей в рамках деятельности конкретного предприятия, оказывающего гостиничные услуги
		Владеть навыками организации безопасного обслуживания потребителей гостиничных услуг
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1. Владеет базовыми знаниями в области современных информационных технологий и путей их использования для решения задач профессиональной деятельности	Знать современные информационные технологии
		Уметь применять современные информационные технологии при решении профессиональных задач
		Владеть методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Сервисная практика» (Б2.О.03(П)) относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис (профиль «Управление гостиничным бизнесом»).

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах							
Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.02 Философия	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.04 Виды и тенденции развития сер-	Очная			+			

виса	Заочная		+				
Б1.В.15 История туризма и гостеприимства	Очная			+			
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни							
Б1.О.10 Социальная психология и основы конфликтологии	Очная	+					
	Заочная	+					
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности							
Б1.О.04 Физическая культура и спорт	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.В.22 Элективные курсы по физической культуре и спорту	Очная		+	+			
	Заочная		+	+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса							
Б1.О.14 Информационные технологии в сервисе	Очная	+					
	Заочная	+					
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-2 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью							
Б1.О.09 Сервисная деятельность	Очная	+					
	Заочная	+					
Б1.О.13 Менеджмент в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Очная	+					
	Заочная		+				
Б2.О.02(П) Организационно-управленческая практика	Очная		+				
	Заочная			+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение сервисных продуктов							
Б1.О.12 Маркетинг в сервисе	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности							
Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		
ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности							

Б1.О.15 Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.О.03(П) Сервисная практика	Очная			+			
	Заочная				+		

Для успешного прохождения практики «Сервисная практика» (Б2.О.03(П)) обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и прохождении таких практик, как «История (история России, всеобщая история)» (Б1.О.01), «Философия» (Б1.О.02), «Физическая культура и спорт» (Б1.О.04), «Сервисная деятельность» (Б1.О.09), «Социальная психология и основы конфликтологии» (Б1.О.10), «Безопасность жизнедеятельности» (Б1.О.11), «Маркетинг в сервисе» (Б1.О.12), «Менеджмент в сервисе» (Б1.О.13), «Информационные технологии в сервисе» (Б1.О.14), «Управление качеством и информационная среда предприятия сервиса» (Б1.О.15), «Виды и тенденции развития сервиса» (Б1.В.04), «История туризма и гостеприимства» (Б1.В.15), «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (Б1.В.22), «Ознакомительная практика» (Б2.О.01(У)), «Организационно-управленческая практика» (Б2.О.02(П)). Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам и практикам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Сервисная практика» (Б2.О.03(П)), будут полезными при изучении такой дисциплины, как «Управление проектами в сфере сервиса» (Б1.О.16).

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов). Практика проводится в течение 5 1/3 недель / 5 недель и 3 дней.

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	1. Ознакомительная лекция по организации и проведению производственной сервисной практики. 2. Производственный инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	1. Выполнение производственных заданий руководителя практики от предприятия. 2. Сбор, обработка и систематизация теоретического и практического материала о деятельности предприятия и технологии обслуживания потребителей на нем. 3. Анализ практического материала об организационно-управленческой структуре предприятия, его кадровом составе и показателей, определяющих эффективность деятельности персонала. 4. Наблюдение за целевым сегментом потребителей услуг гостиничного предприятия и влиянием различных мотивов на их выбор. 5. Определение конкурентного положения предприятия на

		локальном рынке гостиничных услуг
3	Заключительный этап – подготовка отчета по практике и представление его к защите	Оформление индивидуальных отчетов и сдача зачета по практике

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (фонд оценочных средств)

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств*
1	Подготовительный этап	Представьте дневник прохождения практики со всеми проставленными отметками.	Дневник прохождения практики
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте общую характеристику деятельности предприятия. 2. Опишите организационно-управленческую структуру предприятия. Проанализируйте кадровый состав предприятия, а также показатели и критерии эффективности его деятельности. 3. Опишите технологию обслуживания потребителей услуг на предприятии, включая современные информационные технологии, используемые в процессе оказания гостиничных услуг. Перечислите требования по обеспечению безопасности обслуживания потребителей, которые обязаны соблюдать на предприятии. 4. Охарактеризуйте целевой сегмент потребителей услуг предприятия. Опишите, какие факторы следует учитывать в процессе обслуживания потребителей, и как они влияют на их поведение. 5. Проведите конкурентный анализ локального рынка гостиничных услуг. Определите конкурентное положение исследуемого предприятия на рынке. 	Отчет о прохождении практики
3	Этап подготовки отчета по практике и его защиты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Резюмируйте краткие итоги по всем вопросам индивидуального задания. 2. Охарактеризуйте основные информационные источники, которые были ис- 	Собеседование

		пользованы при выполнении индивидуального задания. 3. Назовите и опишите способы обработки информации, которыми вы пользовались при подготовке отчета.	
--	--	---	--

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 4) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 5) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- б) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В отчете полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, ответ отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация актуальна, оформление соответствует требованиям. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	В отчете относительно полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	В отчете в целом раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация является не полной и не вполне актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся

	обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	В отчете в не раскрыты все вопросы индивидуального задания, представленная информация не является полной и актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

1. Романович, Ж. А. Сервисная деятельность: учебник / Ж. А. Романович, С. Л. Калачев; под общ. ред. проф. Ж. А. Романовича. — 7-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 284 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1092982>.
2. Резник, Г. А. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820>.
3. Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность: учебное пособие / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 174 с. — Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007976>.
4. Неретина, Т.Г. Организация сервисной деятельности: учеб.- метод, комплекс для студентов высших профессиональных учреждений дневной и заочной форм обучения специальности «Социально-культурный сервис и туризм» / Т.Г. Неретина. - 4-е изд., стер. - Москва ФЛИНТА, 2019. - 102 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1040128>.
5. Степанова, Т. Е. Потребительский спрос в постиндустриальной экономике (теория и практика): учеб. пособие / Т.Е. Степанова, О.А. Рыбалкина. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 160 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/935479>.
6. Диянова, С. Н. Маркетинг сферы услуг: учебное пособие / С. Н. Диянова, А. Э. Штезель. - Москва: Магистр: Инфра-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999987>.
7. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов; под редакцией П.П. Чуваткина. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — Текст: электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/447423>.

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.russiatourism.ru.

2. Российская Гостиничная Ассоциация [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rha.ru.

3. Федерация рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.friro.ru.

4. ProHotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://prohotel.ru/>.

5. Ассоциация туроператоров России [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.atorus.ru.

6 ГАУ ВО «Агентство развития туризма» [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.turizm-volgograd.ru.

7. Туристский портал Волгоградской области [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.welcomevolgograd.com.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

1. Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.

2. Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации), с аудиоинформацией (звукозаписи голоса, дидактического речевого материала), с аудио- и видеоинформацией (аудио- и видеозаписи, предметные экскурсии).

3. Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade)

2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License

3. Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF - Freeware

4. СПС КонсультантПлюс

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для	400002, ЮФО, Волго-	Комплект специализированной

	групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг	градская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещения для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.)
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: 302 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.

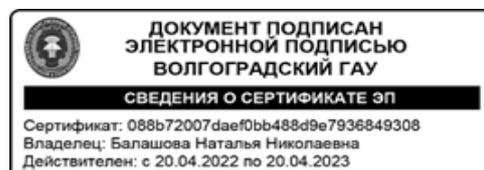
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Экономический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Декан экономического факультета

_____ Н.Н. Балашова

07 сентября 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Кафедра «Агротуризм и сервисные технологии»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) «Управление гостиничным бизнесом»

Форма обучения Очная / заочная

Год начала реализации образовательной программы 2019

Волгоград

2022

Авторы:

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики согласована с руководителем основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис

доцент кафедры «Агротуризм
и сервисные технологии»

Е.Н. Антамошкина

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании кафедры «Агротуризм и сервисные технологии»

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

И.о. заведующего кафедрой

Е.В. Токарева

Рабочая программа практики обсуждена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета

Протокол № 1 от 07 сентября 2022 г.

Председатель
методической комиссии факультета

Т.В. Даева

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная.

Способ проведения практики – стационарная / выездная.

Форма проведения практики – дискретно по видам практик.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Практика является одной из форм практической подготовки обучающихся. Она предусматривает непосредственное выполнение обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Целью преддипломной практики является закрепление теоретических знаний и развитие практических умений в соответствии с формируемыми универсальными и профессиональными компетенциями, сбор материалов по теме выпускной квалификационной работы и подготовка к профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостиничной индустрии.

Прохождение практики направлено на решение следующих задач:

- ознакомление с основными аспектами организации деятельности предприятия сервиса, являющегося объектом преддипломной практики;

- изучение потребителей и выявление характеристик целевого сегмента потребителей предприятия гостиничной индустрии, являющегося объектом преддипломной практики;

- разработки предложений по совершенствованию деятельности предприятия гостиничной индустрии, ориентированных на потребности целевого сегмента потребителей анализируемой фирмы.

В результате прохождения преддипломной практики обучающиеся должны приобрести следующие практические знания, умения, навыки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Демонстрирует навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Знать особенности определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
		Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из дей-

		<p>ствующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>
<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.3. Демонстрирует навыки создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>	<p>Владеть навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> <p>Знать основы создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p> <p>Уметь поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности</p>

		Владеть навыками создания и поддержания в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, в соответствии с направленностью профессиональной деятельности
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. Понимает действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	Знать действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
		Уметь использовать нормы действующего законодательства в сфере профессиональной деятельности
		Владеть нормами применения действующего законодательства, регулирующего профессиональную деятельность
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса	Знать принципы координации и контроля деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса
		Уметь осуществлять координацию и контроль деятельности структурных подразделений, департаментов и основных служб гостиничного комплекса
		Владеть навыками по координации и контролю деятельности структурных подразделений,

		департаментов и основных служб гостиничного комплекса
ПК-2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК-2.1. Организует устную и письменную коммуникацию с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами с учетом их национальных и корпоративных особенностей	Знать особенности организации устной и письменной коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами с учетом их национальных и корпоративных особенностей
		Уметь организовать устную и письменную коммуникацию с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами с учетом их национальных и корпоративных особенностей
		Владеть навыками устной и письменной коммуникации с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами с учетом их национальных и корпоративных особенностей
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-3.3. Организует систему контроля работы персонала гостиничного комплекса	Знать основы системы контроля работы персонала гостиничного комплекса
		Уметь организовать систему контроля работы персонала гостиничного комплекса
		Владеть навыками организации системы контроля работы персонала гостиничного комплекса
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной	ПК-4.2. Организует деятельность по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса	Знать основы деятельности по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса
		Уметь организовать деятельность по обеспечению безопасности на территории гостиничного

инфраструктуры		ного комплекса
		Владеть навыками организации деятельности по обеспечению безопасности на территории гостиничного комплекса

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практика «Преддипломная практика» Б2.В.01(П) относится к практикам обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.01 Сервис (профиль «Управление гостиничным бизнесом»).

Место практики в структуре образовательной программы

Индекс и наименование дисциплины (модуля), практики, участвующих в формировании компетенций	Форма обучения	Курсы обучения*					
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений							
Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов							

Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности	Очная		+				
	Заочная		+				
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению							
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					++	
Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная			+		+	
Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.17 Основные службы гос-	Очная		+				

тиницы	Заочная			+			
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела	Очная		+				
Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная			+			
Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная					+	
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами							
Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности	Очная		+	+			
	Заочная		+	+			
Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная						

Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-3. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса							
Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная				+		
Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия	Очная		+				
	Заочная			+			
Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии	Очная			+			
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства	Очная		+				
	Заочная		+				
Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг	Очная				+		
	Заочная				+		
Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности	Очная			+			
	Заочная			+			
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	
ПК-4. Способен обеспечить соблюдение нормативно-технических требований к содержанию и использованию жилищного фонда и объектов коммунальной инфраструктуры							
Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности	Очная				+		
	Заочная					+	
Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гости-	Очная				+		
	Заочная					+	

ниц Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице							
Б2.В.01(П) Преддипломная практика	Очная				+		
	Заочная					+	

Для успешного прохождения практики «Преддипломная практика» Б2.В.01(П) обучающийся должен обладать знаниями, умениями, навыками, полученными при изучении таких дисциплин и (или) прохождении таких практик, как:

- Б1.О.11 Безопасность жизнедеятельности
- Б1.О.16 Управление проектами в сфере сервиса
- Б1.В.01 Стандартизация, контроль качества и классификация в гостиничной индустрии
- Б1.В.02 Туристские формальности в гостиничной деятельности
- Б1.В.03 Государственная экономическая политика в сфере услуг
- Б1.В.05 Технологии продвижения гостиничных услуг
- Б1.В.06 Организация анимационной деятельности в гостиничных комплексах
- Б1.В.07 Антикризисное управление в гостиничных комплексах
- Б1.В.08 Анализ финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия
- Б1.В.09 Технологии гостиничной деятельности
- Б1.В.10 Теория и практика сельского гостеприимства
- Б1.В.11 Управление персоналом в гостиничной индустрии
- Б1.В.12 Транснациональные гостиничные цепи
- Б1.В.13 Современные подходы к организационно-управленческой деятельности гостиничных предприятий
- Б1.В.14 Организация предоставления дополнительных услуг на гостиничном предприятии
- Б1.В.16 Иноязычные коммуникации в гостиничной деятельности
- Б1.В.17 Основные службы гостиницы
- Б1.В.18 Экономика гостиничного предприятия
- Б1.В.19 Инновации и бизнес-планирование в гостиничной индустрии
- Б1.В.20 Экономическая культура и финансовая грамотность в гостиничном бизнесе
- Б1.В.21 Благоустройство территорий гостиничных комплексов
- Б1.В.ДВ.01.01 Организация гостиничного дела
- Б1.В.ДВ.01.02 Теоретические основы гостеприимства
- Б1.В.ДВ.02.01 Изучение потребителей гостиничных услуг
- Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинговые исследования в гостиничной индустрии
- Б1.В.ДВ.03.01 Страхование и риски в гостиничном бизнесе
- Б1.В.ДВ.03.02 Оценка и управление рисками в гостиничной индустрии
- Б1.В.ДВ.04.01 Организация обслуживания санаторно-курортных комплексов

Б1.В.ДВ.04.02 Организация обслуживания в туристской индустрии
 Б1.В.ДВ.05.01 Инженерно-техническое оборудование гостиниц
 Б1.В.ДВ.05.02 Обеспечение безопасности в гостинице

Б1.В.ДВ.06.01 Организация питания в гостиничных комплексах
 Б1.В.ДВ.06.02 Технологии оказания ресторанных услуг
 Б1.В.ДВ.07.01 Туристско - рекреационное проектирование
 Б1.В.ДВ.07.02 Туристское ресурсоведение
 Б1.В.ДВ.08.01 Основы бухгалтерского учета на гостиничных предприя-

тиях

Б1.В.ДВ.08.02 Бухгалтерское сопровождение гостиничной деятельности

Минимальными требованиями к «входным» знаниям, умениям, навыкам, необходимым для успешного прохождения практики, является удовлетворительное освоение учебной программы по указанным дисциплинам. В свою очередь знания, умения, навыки, полученные в ходе прохождения практики «Преддипломная практика» Б2.В.01(П) будут полезными при выполнении и защите выпускной квалификационной работы (Б3.02(Д)).

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах

Общая трудоемкость практики составляет 4 зачетных единиц (144 часа). Практика проводится в течение 2 недель.

5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике
1	Подготовительный этап	1. Ознакомительная лекция по организации и проведению производственной преддипломной практики. 2. Производственный инструктаж по технике безопасности
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	1. Выполнение производственных заданий руководителя практики от предприятия. 2. Ознакомление с основными аспектами организации деятельности предприятия сервиса, являющего объектом преддипломной практики; 3. Изучение потребителей и выявление характеристик целевого сегмента потребителей предприятия гостиничной индустрии, являющего объектом преддипломной практики; 4. Разработки предложений по совершенствованию деятельности предприятия гостиничной индустрии, ориентированных на потребности целевого сегмента потребителей анализируемой фирмы.
3	Заключительный этап – подготовка отчета по практике и представление его к защите	Оформление индивидуальных отчетов и сдача зачета по практике

6. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является отчет о прохождении практики, формой промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (фонд оценочных средств)

Средства и контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

№ п/п	Этапы практики	Контрольные задания	Формы оценочных средств*
1	Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> • Знакомство с основными требованиями по прохождению производственной практики. • Инструктаж по технике безопасности и охране труда. • Составление индивидуального задания по выполнению производственной практики. • Определение круга обязанностей, заданий в период прохождения практики с указанием сроков их выполнения 	Собеседование
2	Основной этап – этап сбора, обработки и анализа полученной информации	<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение производственных заданий руководителя практики от предприятия. • Ознакомление с основными аспектами организации деятельности предприятия сервиса, являющегося объектом преддипломной практики; • Изучение потребителей и выявление характеристик целевого сегмента потребителей предприятия гостиничной индустрии, являющегося объектом преддипломной практики; • Разработка предложений по совершенствованию деятельности предприятия гостиничной индустрии, ориентированных на потребности целевого сегмента потребителей анализируемой фирмы. 	Дневник о прохождении практики

		<ul style="list-style-type: none"> • Краткие итоги по всем вопросам индивидуального задания. 	
3	Этап подготовки отчета по практике и его защиты	<ul style="list-style-type: none"> • Формирование отчета по практике; • Соответствие отчета по практике с основными требованиями по прохождению производственной практики; • Защита отчета по практике 	Отчет о прохождении практики

Оценка знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики, проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода прохождения практики. Процесс прохождения практики в ходе текущего контроля оценивается положительно, если:

- 1) обучающийся имеет представление о целях, задачах и содержании практики;
- 2) дневник прохождения практики ведется аккуратно и соответствует содержанию практики, отметки в дневнике проставляются своевременно;
- 3) отчет о прохождении практики оформлен аккуратно, содержание отчета соответствует индивидуальному заданию.

Промежуточная аттестация обучающихся позволяет определить степень достижения запланированных результатов прохождения практики и проводится в форме зачета с оценкой. По результатам защиты отчета по практике выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала и критерии оценивания знаний, умений, навыков, приобретенных в результате прохождения практики

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	В отчете полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, ответ отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация актуальна, оформление соответствует требованиям. В результате обучающийся обнаруживает сформированные и систематические знания, успешное и систематическое умение использовать полученные знания, успешное и систематическое применение навыков. Это подтверждает высокий (продвинутый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Хорошо»	В отчете относительно полно и грамотно раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, имеются недочеты в

	оформлении. В результате обучающийся обнаруживает сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать полученные знания, в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков. Это подтверждает средний (повышенный) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Удовлетворительно»	В отчете в целом раскрыты все вопросы индивидуального задания, однако ответ не отличается глубиной и оригинальностью, представленная информация является не полной и не вполне актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает неполные знания, в целом успешное, но не систематическое умение использовать полученные знания, в целом успешное, но не систематическое применение навыков. Это подтверждает низкий (пороговый) уровень достижения планируемых результатов обучения по практике
«Неудовлетворительно»	В отчете в не раскрыты все вопросы индивидуального задания, представленная информация не является полной и актуальной, имеются недочеты в оформлении. В результате обучающийся обнаруживает фрагментарные знания (отсутствие знаний), фрагментарное умение использовать полученные знания (отсутствие умений), фрагментарное применение навыков (отсутствие навыков). Это подтверждает отсутствие планируемых результатов обучения по практике

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

8.1 Перечень учебной литературы

- 1.
2. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / О.С.Виханский, А.И. Наумов. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 656 с. Текст: электронный. URL:<http://znanium.com/catalog/product/959874>
3. Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов : научно-практическое пособие / В.Л. Горбунов. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2021. — 288 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Наука и практика). — DOI: <https://doi.org/10.12737/0611-5>. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1218458>
4. Диянова, С. Н. Маркетинг сферы услуг: учебное пособие / С. Н. Диянова, А. Э. Штезель. - Москва: Магистр: Инфра-М, 2019. - 192 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999987>. – Режим доступа: по подписке.

5. Кибанов, А. Я. Управление персоналом организации : учебник / под ред. А. Я. Кибанова. — 4-е изд., доп. и перераб. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 695 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1372570> (дата обращения: 01.04.2022).
6. Масловский, В. П. Управление проектами : учебное пособие / В. П. Масловский. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2020. 224 с. Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819357>.
7. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/24346. - ISBN 978-5-16-012517-6. - Текст : электронный. — Режим доступа: URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324018>.
8. Резник, Г. А. Сервисная деятельность: учебник / Г.А. Резник, А.И. Маскаева, Ю.С. Пономаренко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 202 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087820>. — Режим доступа: по подписке.
9. Романова, М. В. Управление проектами : учебное пособие / М.В. Романова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. : ил. - (Высшее образование). Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1039340>.
10. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/18830. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1324015>.
11. Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 349 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a2a2b6fa850b2.17424197. Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/997138>.
12. Фомичев А.Н. Стратегический менеджмент: учебник для вузов/ А.Н. Фомичев. – Москва: Дашков и К, 2018. – 468 с. – Текст: электронный. – URL: <http://znanium.com/catalog/product/318610>

8.2 Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Российская Гостиничная Ассоциация [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.rha.ru.
2. Федерация рестораторов и отельеров [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.frio.ru.
3. ProHotel. Портал про гостиничный бизнес [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://prohotel.ru/>.
4. Туристский портал Волгоградской области [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.welcomevolgograd.com.

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при проведении практики:

- 1) Использование информационно-обучающих (электронные библиотеки), интерактивных (электронная почта) и поисковых (поисковые системы) ресурсов.
- 2) Использование электронных и информационных ресурсов с текстовой информацией (учебники, учебные пособия, задачки, справочники, энциклопедии, периодические издания, методические материалы), с визуальной информацией (схемы, диаграммы, презентации).
- 3) Использование технологий асинхронного («offline») и синхронного («online») режима связи.

Образовательный процесс по практике поддерживается средствами электронной информационно-образовательной среды Университета.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

1. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1YAcademicEditionEnterprise (СоставDesktopEdu: OfficePro+; CoreCal; Win Enterprise Upgrade;
2. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Educational 500-999 Node 2 year Educational Renewal License;
3. Adobe acrobat Reader DC – средство чтения формата PDF - Freeware;
4. 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;
5. OracleVMVirtualBox – виртуальная машинаOracle – Freeware.10

10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

При проведении практики в структурных подразделениях Университета материально-техническая база, необходимая для проведения практики, включает:

№ п/п	Наименование объектов (помещений) для проведения практики	Адрес (местоположение) объектов (помещений) для проведения практики	Оснащенность учебных аудиторий и помещений
1	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 312 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированной мебели, доска, персональные компьютеры (22 ед), принтер (1 ед.), мультимедийное оборудование
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: 303 кг	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект учебной мебели, доска, переносное оборудование – ноутбук
3	Помещения для самостоятельной работы: 302Д	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26, корпус «Д»	Комплект специализированной мебели, компьютеры (10 ед.)
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудо-	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33	Комплект специализированного оборудования

	вания: 302 кг		
--	---------------	--	--

При проведении практики в профильных организациях материально-техническая база, необходимая для проведения практики, определяется согласно заключенному с профильной организацией договору о практической подготовке обучающихся.