

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета
(протокол №6 от 25.01.2016 г.)

ИЗМЕНЕНО

решением Ученого совета
(протокол №4 от 19.12.2016 г.)
(протокол №1 от 31.08.2017 г.)

Ректор, председатель Ученого совета



(Т.И. Власова)

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Тип практики:

практика по получению профессиональных умений
и опыта профессиональной деятельности

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Санкт-Петербург

2017

Программа производственной (преддипломной) практики разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. №1432; на основании «Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата», утвержденного в ЧОУ ВО «БАТиП».

Программа практики рассмотрена и одобрена на заседании кафедры туризма и гостеприимства «29» августа 2017 г., протокол № 1.

Программа практики одобрена Методическим советом академии «31» августа 2017 г., протокол № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и формы ее проведения
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место практики в структуре образовательной программы
4. Объем практики, ее продолжительность
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики
8. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для освоения практики
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике
 - 11.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 11.2. Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
 - 11.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Вид практики, способ и формы ее проведения

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Тип производственной (преддипломной) практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной (преддипломной) практики: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретно.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целями производственной (преддипломной) практики студентов являются формирование профессиональных умений и навыков, закрепление и развитие профессиональных компетенций, углубленных практических навыков работы; проведение практики на рабочих местах в профильной организации индустрии гостеприимства; предоставление студенту работы (или возможности работы в качестве дублера) на основных должностях работников индустрии гостеприимства по профилю получаемого образования, сбор и анализ практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

Практика направлена на решение следующих задач: обобщение материалов, накопленных студентом за предыдущие периоды обучения, овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия индустрии гостеприимства; получение целостного представления о деятельности предприятия индустрии гостеприимства; закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения производственной практики; приобретение навыков самостоятельного решения производственных задач, подготовка ВКР.

Процесс прохождения производственной (преддипломной) практики направлен на формирование следующих компетенций:

Код	Результаты освоения ОП (содержание компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	культуру речевого поведения в профессиональном коллективе	применять методы анализа при работе с информацией	коммуникативными навыками решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	способы, средства и принципы профессионального самообразования и социально-культурного и нравственного развития	анализировать профессиональные и культурно-личностные источники информации и использовать их для повышения своей квалификации и личностных качеств	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных и социально-культурных знаний
ОПК-3	готовность применять нормативно-правовую и техническую документацию,	принципы разработки правовых и нормативных	применять правовые и нормативные документы, регламентирующие	навыками разработки нормативных документов,

	регламентирующую гостиничную деятельность	документов, регламентирующих гостиничную деятельность	гостиничную деятельность	регламентирующих гостиничную деятельность
ПК-3	владением навыками определения затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	- особенности затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	анализировать издержки гостиничного предприятия и других средств размещения	навыками анализа тарифов и ценовой политики гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-4	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	функциональные требования к уровню обслуживания потребителей	анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	навыками разработки и организации функциональных технологических процессов в гостиницах, соответствующих запросам потребителей
ПК-5	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	методы организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	разрабатывать комплекс мероприятий по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
ПК-6	готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	- методы выявления потребностей потребителя; - специфику формирования гостиничного продукта	предлагать мероприятия по повышению эффективности организации функциональных процессов гостиничного предприятия и других средств размещения	навыками формирования гостиничного продукта с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий потребителей
ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной	современные технологии гостиничной деятельности в	предлагать мероприятия по повышению эффективности организации	навыками разработки эффективной организации

	деятельности в работе с потребителем	работе с потребителем	функциональных процессов гостиничного предприятия и других средств размещения	функциональных процессов гостиничного предприятия и других средств размещения
ПК-8	готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	технологии контроля показателей качества и стабильности процессов гостиничного предприятия	разрабатывать показатели качества гостиничных услуг, соответствующие запросам потребителей, показатели стабильности технологических процессов гостиничного предприятия	навыками разработки оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (преддипломная) практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) относится к Блоку 2 вариативной части образовательной программы, является **обязательной** и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, соответствующих **организационно-управленческому и сервисному видам профессиональной деятельности**. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

4. Объем практики, ее продолжительность

Сроки прохождения практики для студентов очной, очно-заочной и заочной формы обучения устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком на соответствующий учебный год.

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет **4 недели (63.е., 162 астр. ч., 216 акад.ч.)**.

5. Содержание практики

Содержание практики определяется индивидуальным заданием с учетом специфики деятельности предприятия (учреждения, организации), в которых студенты проходят практику и темой ВКР.

В процессе прохождения практики предполагается формирование и развитие стратегического мышления, системного видения ситуации, умение участвовать в работе группы людей, подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы. Кроме того, она способствует процессу социализации личности обучаемого, усвоению общественных норм, ценностей профессии, а также формированию персональной деловой культуры будущих бакалавров.

При разработке индивидуальных заданий предусматривается соблюдение следующих требований:

- учет уровня теоретической подготовки студента по дисциплинам учебного плана к моменту проведения практики;
- доступность и практическая возможность сбора исходной информации;
- потребности организации, выступающей в качестве базы практики.

Производственная (преддипломная) практика предполагает подготовку аналитических материалов к выпускной квалификационной работе (бакалаврской работе) по предварительно

выбранной теме.

Производственная (преддипломная) практика содержит ряд ключевых этапов:

1. Теоретическая подготовка.
2. Практическая работа.
3. Подготовка аналитических материалов.

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом подготовки бакалавра и проводится для овладения выпускниками профессиональным опытом, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности и сбора, систематизации и обобщения первичных материалов при выполнении выпускной квалификационной работы. На этом этапе завершается формирование квалифицированного специалиста, способного решать сложные задачи.

В связи с тем, что производственная (преддипломная) практика непосредственно связана с тематикой выпускной квалификационной работы, она должна включать в себя следующие этапы ее реализации:

1. **Теоретический** (*с момента выбора и утверждения темы и до начала самой практики*). Задачами этого этапа является изучение нормативных документов и научных публикаций по соответствующей сфере экономики в целях формирования теоретических представлений об исследуемой проблеме.

2. **Практический** (*собственно практика*). Сбор материалов для получения представления о реальном функционировании хозяйственного механизма или сферы экономики.

3. **Исследовательский** (*с момента окончания практической деятельности и до написания отчета*). Состоит в сопоставлении теоретических представлений и практических данных для разработки предложений по совершенствованию сложившейся практики.

Количество времени, необходимое для прохождения этапов, студент-практикант определяет самостоятельно с учетом рекомендаций научного руководителя и настоящей программы.

При прохождении преддипломной практики обучающийся знакомится с подразделениями организации и основными подсистемами организации. Обучающийся может использовать материалы отчета предыдущей производственной практики, при этом, он должен скорректировать используемые материалы в соответствии с программой преддипломной практики и изменившимися условиями деятельности организации.

Содержание практики, структурированное по закрепляемым навыкам/видам деятельности с указанием отведенного на них количества академических часов и видов выполняемых работ

№ п/п	Наименование этапа	Содержание раздела (темы)	Кол-во академи ческих часов всего	Кол-во академических часов, отводимых на каждый вид работ, и формы их выполнения	
				В том числе	
				Под руководством преподавателя/ руководителя от предприятия	само- стоя- тельно
1.	Подготовительный этап, в том числе исследовательская работа	<p>Изучение и обобщение передового отечественного и зарубежного опыта в области планирования деятельности гостиничного предприятия, разработка предложений по его адаптации и внедрению. Подготовка материалов для выпускной квалификационной работы: работа с библиотечным фондом и Интернет-ресурсами.</p> <p>Общее ознакомление с местом прохождения практики (профильного предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка, прохождении производственного инструктажа, в т.ч. инструктажа по технике безопасности на рабочем месте; ознакомление с корпоративными стандартами профильной организации и нормативной документацией, регламентирующей деятельность организации.</p>	54	6	48
2.	Производственный этап	<p>Сбор и систематизация необходимой для написания ВКР информации, находящейся в открытом и/или служебном доступе базы практики, анализ плановой, отчетной и учетной документации предприятия в зависимости от специфики задач ВКР. При необходимости студент должен самостоятельно организовать и провести сбор информации о конкурентах и потребителях услуг организации (базы практики), а также провести дополнительные исследования путем наблюдения, анкетирования, интервью и т.п.</p> <p>Участие в работе структурного подразделения организации и выполнение профессиональных задач, поставленных руководителем практики от профильной организации.</p> <p>Изучение деятельности структурного подразделения, выявление</p>	108	6	102

		сильных и слабых стороны его работы, формирование обоснованных рекомендаций по совершенствованию деятельности.			
3.	Аналитический этап	Обработка, анализ и интерпретация полученных данных с привлечением современных информационных технологий. Формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности профильной организации. Оформление отчета по практике; получение отзывов руководителя практики от профильной организации и научного руководителя.	36	6	30
4.	Отчетный этап	Сдача отчета и подготовка к защите результатов прохождения практики.	18	6	12
ИТОГО			216		

6. Формы отчетности по практике

Текущий контроль успеваемости

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование разделов практики</i>	<i>Контролируемые компетенции (или их части)</i>	<i>Оценочные средства</i>
1	Подготовительный этап, в том числе исследовательская работа	ОК-5; ОК-7; ПК-6	Дневник практики (перечень выполненных работ)
2	Производственный этап	ОК-5; ОК-7; ПК-4; ПК-6	Дневник практики (перечень выполненных работ)
3	Аналитический этап	ОК-7; ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8	Дневник практики (перечень выполненных работ)
4	Отчетный этап	ОК-7; ПК-4; ПК-6	Дневник практики (перечень выполненных работ)

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме **зачета с оценкой** и фиксирует уровень достижения планируемых результатов обучения по практике.

Промежуточная аттестация практики проводится путем оценки компетенций, которые освоил обучающийся в ходе прохождения практики, по модели STAR: Situation (Ситуация) — Task (Задача) — Action (Предпринятые действия) — Result (Результат). При использовании данной модели обучающемуся задаются вопросы, направленные на оценку сформированности компетенций, а обучающийся должен продемонстрировать полученные в ходе практики умения и навыки, описав ситуацию и предложив ее решение на примере исследуемого объекта (профильной организации). По каждому направлению подготовки (в случае необходимости по каждой образовательной программе) формируется аттестационная комиссия, состоящая из трех членов: лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу академии с участием ведущих специалистов - представителей работодателей и (или) их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

В зависимости от области профессиональной деятельности, аттестация может включать в себя вопросы или тестовые задания для проверки теоретических знаний полученных при изучении программы (теоретическая часть) и в обязательном порядке должен включать в себя один или несколько видов аттестационных испытаний (практическая часть), направленных на оценку готовности обучающихся к реализации вида профессиональной деятельности:

- выполнение комплексного практического задания – для оценки готовности к выполнению вида профессиональной деятельности. Технология оценивания: сопоставление продемонстрированных параметров деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям;

- выполнение серии практических заданий – для оценки готовности к выполнению отдельных трудовых функций (профессиональных компетенций). Технология оценивания: сопоставление параметров продемонстрированной деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Основными отчетными документами обучающегося при этом типе промежуточной аттестации является **отчет**, содержащий титульный лист (приложение №1), индивидуальное задание на практику (приложение №2); дневник практики - краткое содержание выполненных работ и сроки изучения в соответствии с индивидуальным заданием (приложение №3); характеристику, заполненную и подписанную руководителем практики от профильной организации (приложение №4). По итогам аттестации на каждого обучающегося комиссией составляется **аттестационный лист** (приложение №5), содержащий информацию о виде практики, сроках и месте ее прохождения, освоенных компетенциях или их частях, заданных в ходе аттестации вопросах, направленных на оценку сформированности компетенций, характеристику ответов на них и итоговую оценку по практике.

7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

а) Основная литература

1. Малых, Н.И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=406086>.
2. Семеркова, Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. - М.: ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>.
3. Дмитриева, Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.: ил. - (Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>.

б) Дополнительная литература

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе: Учебное пособие / Т.А. Джум, Г.М. Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 528 с.: 60x90 1/16. - (Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=504888>.
2. Петров А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие / А.М. Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 270 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502587>
3. Статистика туризма: учебник / коллектив авторов; под ред. А.Ю. Александровой. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 464 с. - Сайт Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/ALEXANDROVA_Statistika.pdf
4. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве: учебное пособие / коллектив авторов; под общ. ред. Е.С. Сахарчук. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с. - Сайт Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/SACHARCHUK_Psihologia.pdf
5. Государственное и муниципальное управление в сфере туризма: учебник / коллектив авторов; под общ. ред. Е.Л. Писаревского. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 192 с. - Сайт Федерального агентства по туризму www.russiatourism.ru. Режим доступа: https://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/BOBKOVA_Gosupravlenie%20v%20turizme.pdf.
6. Ветитнев, А.М. Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг / А.М. Ветитнев, Я.А. Ашкинадзе 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 160 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544271>

7. Федорова, Л. П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание) [Электронный ресурс] : Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ / Л. П. Федорова, А. В. Шаркова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430512>
8. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 432 с. - (Высшее образование: Бакалавриат) - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>.
9. Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с. - (Высшее образование). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=320585>.
10. Ветитнев, А.М. Применение сбалансированной системы показателей для оценки конкурентоспособности санаторно-курортных организаций: монография / А.М. Ветитнев, А.Н. Задорожная, 2-е изд., стереотипное - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 112 с. - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544269>.
11. Ветитнев, А.М. Организация санаторно-курортной деятельности: учебное пособие / А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 272 с http://www.russiatourism.ru/data/File/news_file/2014/Vetitnev_Organizatsia.pdf

в) Нормативно-правовые акты

1. Федеральный Закон «Об основах туристской деятельности в РФ» № 132ФЗ от 24.11.96 г. (с изменениями и дополнениями)
2. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Постановление Правительства РФ от 9.10.2015 №1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»
4. Федеральный закон от 7 июня 2013 года N 108-ФЗ "О подготовке и проведении в Российской Федерации чемпионата мира по футболу FIFA 2018 года, Кубка конфедераций FIFA 2017 года и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации"
5. «О порядке пребывания на территории Российской Федерации иностранных граждан и лиц без гражданства, прибывающих в Российскую Федерацию в туристических целях на паромах, имеющих разрешения на пассажирские перевозки» Постановление Правительства Российской Федерации от 7 мая 2009 г. N 397
6. «Перечень портов, через которые допускается въезд в Российскую Федерацию иностранных граждан и лиц без гражданства, прибывающих в Российскую Федерацию в туристических целях на паромах, имеющих разрешения на пассажирские перевозки» Утвержден Постановлением Правительства Российской Федерации от 7 мая 2009 г. N 397
7. «Об утверждении положения об установлении формы визы, порядка и условий ее оформления и выдачи, продления срока ее действия, восстановления ее в случае утраты, а также порядка аннулирования визы» Постановление Правительства Российской Федерации от 9 июня 2003 г. N 335 (с изменениями и дополнениями)

г) Государственные стандарты России (ГОСТ Р)

- ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха
- ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
- ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования
- ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения
- ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования

ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения
ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам
ГОСТ Р 56641-2015 Услуги малых средств размещения. Сельские гостевые дома. Общие требования
ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания
ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

8. Перечень ресурсов сети «Интернет», необходимых для освоения практики

1. Официальный сайт Министерства культуры РФ - <https://www.mkrf.ru>
2. Федеральное агентство по туризму - <http://www.russiatourism.ru>
3. Российский союз туриндустрии - <http://www.rostourunion.ru>
4. Российская гостиничная ассоциация - <http://www.rha.ru>
5. Федерация рестораторов и отельеров России «ФРиО» - <http://www.frio.ru>
6. Портал индустрии гостеприимства и питания «HoReCa» - <http://www.horeca.ru>
7. Федеральный перечень туристских объектов - <http://www.классификация-туризм.ru>
8. Официальный сайт системы интернет-бронирования отелей «Booking.com» - <https://www.booking.com>
9. Официальный сайт системы бронирования и сравнения цен отелей мира «Trivago» - <https://www.trivago.ru>
10. Международная туристская биржа (Берлин) - <https://www.itb-berlin.de/en/>
11. Интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров индустрии гостеприимства и работников сферы «HoReCa» - <http://www.hotelier.pr>
12. Интернет-портал в сфере гостеприимства в России и СНГ «Frontdesk.ru» - <http://www.frontdesk.ru>
13. Интернет-журнал для профессионалов гостиничного бизнеса «ProОтель» - <http://www.prootel.ru>
14. Турбизнес на Северо-Западе. Журнал для профессионалов - <http://www.tourbusspb.ru>

9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническая база Академии представлена аудиториями для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, кабинетами для самостоятельной подготовки. Аудитории оснащены видеопроекторным оборудованием, средствами звуковоспроизведения, персональными компьютерами с выходом в сеть Интернет.

Материально-техническая база предприятия, на котором проводится практика, должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Базами прохождения практики являются гостиницы и иные средства размещения, санаторно-курортные, спортивно-оздоровительные и рекреационные комплексы, предприятия общественного питания в составе коллективных средств размещения, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта (далее - профильные организации).

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья

При определении мест прохождения практики обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессии, характера труда, выполняемых инвалидом трудовых функций.

Разделы практики	Наименование оборудованных объектов для выполнения работ по программе практики с перечнем основного оборудования и программного обеспечения	Вид и / или наименование базы прохождения практики, обладающей необходимой МТБ
Подготовительный этап, включающий исследовательскую работу	кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС, доступ к информационным ресурсам (электронная библиотека); Microsoft® Office®	образовательная организация / профильные организации
Производственный этап	–	профильные организации
Аналитический этап	–	профильные организации
Отчетный этап	кабинет для самостоятельной подготовки, оборудованный выходом в сеть Интернет и ЭИОС; кабинет для текущего и контроля и промежуточной аттестации Microsoft® Office®	образовательная организация

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

1. Microsoft® Office® Professional Plus 2007

2. Aparti HotelDesk
3. ЭБС «Знаниум»
4. Научная электронная библиотека – <http://www.elibrary.ru>
5. Информационные справочные системы:
 - 5.1. Информационно-правовая база «ГАРАНТ»
 - 5.2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс».

11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике

11.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Успешность прохождения практики характеризуется качественной оценкой на основе оценки сформированности компетенций.

В целях обеспечения единства требований к результатам обучения по практике, используются следующие уровни сформированности компетенции – высокий, средний, низкий. Ниже представлена характеристика планируемых результатов обучения (показателей) для каждого уровня формирования компетенции - владений, умений, знаний, а также представлена шкала оценивания результатов обучения с описанием критериев оценивания.

<i>Уровни сформированности компетенции</i>	<i>Критерии оценивания уровня</i>
<i>высокий</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Показывает отличный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – способен предложить собственный подход к реализации умений, перечисленных в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – способен предложить собственный подход к владению основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
<i>средний</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Показывает хороший уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – самостоятельно способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – самостоятельно способен показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
<i>низкий</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Показывает удовлетворительный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя способен показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя способен показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции
<i>не сформирована</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Показывает неудовлетворительный уровень знания категорий, перечисленных в разделе «знать» соответствующей компетенции; – под руководством преподавателя затрудняется показать умения, перечисленные в разделе «уметь» соответствующей компетенции;

Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания уровня
	– под руководством преподавателя затрудняется показать владение основными приемами и методами, перечисленными в разделе «владеть» соответствующей компетенции.

Критерии и шкалы оценок при проведении промежуточной аттестации

Оценка по практике	Критерии оценивания
«отлично»	Полное изложение полученных знаний в соответствии с требованиями программы; допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправляемые обучающимися. Демонстрация умения отвечать на проблемные вопросы, делать выводы, выявлять причинно-следственные связи, свободно оперировать сведениями об изученном объекте.
«хорошо»	Изложение полученных знаний в соответствии с требованиями программы; допускаются отдельные несущественные ошибки, исправляемые обучающимися после указания преподавателя на них. Демонстрация умения выявлять причинно-следственные связи, формулировать выводы, делать обобщения, в которых могут быть отдельные несущественные ошибки; владение сведениями об изученном объекте.
«удовлетворительно»	Изложение полученных знаний неполное, но это не препятствует усвоению последующего программного материала; допускаются отдельные существенные ошибки, которые исправляются обучающимися с помощью преподавателя. Затруднения при выявлении причинно-следственных связей и формулировке выводов.
«неудовлетворительно»	Изложение учебного материала неполное, бессистемное, что препятствует усвоению последующей учебной информации; допускаются существенные ошибки, не исправляемые даже с помощью преподавателя. Бессистемное выделение случайных признаков изученного; неумение производить простейшие операции анализа и синтеза; делать обобщения, выводы.

Шкалы оценки результатов

Качество освоения практики	Уровневая шкала	Отметка по 5-балльной шкале
Высокое	Высокий уровень	«отлично» / «5»
Среднее	Средний уровень	«хорошо» / «4»
Низкое	Низкий уровень	«удовлетворительно» / «3»
Не освоено	Не освоено	«неудовлетворительно» / «2»

11.2. Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Перечень вопросов (практико-ориентированных заданий)

для подготовки к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте общую деятельность предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
2. Правила и последовательность инструктажа по технике безопасности на рабочем месте менеджера предприятия в сфере гостеприимства
3. Правила внутреннего трудового распорядка предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
4. Перечислите внешнюю нормативно-законодательную и нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятия в сфере гостеприимства.
5. Перечислите и охарактеризуйте корпоративные стандарты профильной организации и другую нормативную документацией, регламентирующей деятельность предприятия в сфере гостеприимства - объекта преддипломной практики.
6. Назовите и охарактеризуйте источники информации предприятия в сфере гостеприимства, находящиеся в открытом и/или служебном доступе, необходимые для написания ВКР.
7. Перечислите и охарактеризуйте основные факторы внешней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность предприятия в сфере гостеприимства - объекта преддипломной практики.
8. Основные проблемы и опасности для предприятия в сфере гостеприимства – объекта практики, вызываемые факторами внешней среды.
9. Перечислите и охарактеризуйте основные факторы внутренней среды, оказывающие существенное влияние на деятельность - предприятия в сфере гостеприимства объекта преддипломной практики.
10. Проанализируйте и выявите реализуемую конкурентную стратегию и тактику работы предприятия в сфере гостеприимства.
11. Основные проблемы и опасности для предприятия в сфере гостеприимства– объекта практики, вызываемые факторами внутренней среды.
12. Анализ экономического положения и конкретного окружения предприятия в сфере гостеприимства по методике SWOT-анализа.
13. Анализ экономического положения и конкретного окружения предприятия в сфере гостеприимства по методике Pest-анализа.
14. Назовите и охарактеризуйте используемые методы исследования конкурентов и потребителей услуг туристского предприятия (объекта преддипломной практики) и особенности их организации, необходимые для написания ВКР.
15. Обработка, анализ и интерпретация полученных данных исследований с привлечением конкурентов и потребителей услуг предприятия в сфере гостеприимства (объекта преддипломной практики) современных информационных технологий.
16. Охарактеризуйте организацию работы и технологии структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства и выполнение профессиональных задач, поставленных руководителем практики от организации.
17. Выявите сильные и слабые стороны работы структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
18. Сформируйте и обоснуйте практические рекомендации по совершенствованию деятельности работы структурного подразделения предприятия в сфере гостеприимства – объекта преддипломной практики.
19. Обобщите изучение передового отечественного и зарубежного опыта в области

планирования деятельности предприятия в сфере гостеприимства, разработки предложений по его адаптации и внедрению.

20. Сформируйте окончательные выводы и рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности предприятия в сфере гостеприимства.

11.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль успеваемости и качества подготовки обучающихся проводится с целью получения необходимой информации о выполнении ими графика образовательного процесса, установления качества усвоения учебного материала, степени достижения поставленной цели обучения, стимулирования самостоятельной работы обучающихся, совершенствования методики проведения занятий в рамках компетентного подхода.

Оценочные средства

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Шкала оценки</i>
Практическая работа (дневник практики)	Средство проверки владения методами и приемами, изученными на практике	Уровневая шкала
Характеристика от профильной организации	Определение степени освоения тех или иных компетенций путем проставления экспертных оценок по шкале, представленной в оценочной форме	Уровневая шкала
Вопросы (практико-ориентированные задания)	Средство проверки навыков теоретического и практического решения профессионально-ориентированных вопросов (заданий)	Отметка по 5-балльной шкале

Методы оценки компетенций

<i>Название метода</i>	<i>Краткое описание метода</i>	<i>Эксперт оценки</i>
Оценка достигнутых результатов	Устное или письменное описание конкретной работы, выполненной студентом	Руководитель практики от академии
Метод экспертных оценок	Определение степени проявления тех или иных качеств путем проставления экспертных оценок по определенной совокупности шкал, представленных в оценочной форме.	Руководитель практики от профильной организации
Собеседование	В свободной форме или по заранее составленной программе проводится обсуждение планов и результатов работы	Руководитель практики от академии

Зачет с оценкой по итогам практики имеет целью всестороннее выявление и оценку теоретических знаний и практических умений и навыков обучающихся.

Результаты контроля успеваемости определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку. Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость.

Частное образовательное учреждение высшего образования
«БАЛТИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ (ПРЕДДИПЛОМНУЮ) ПРАКТИКУ**

Студента(-ки) _____
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Тема выпускной квалификационной работы:

ЗАДАНИЕ:

Общая часть:

1. Собрать и проанализировать сведения о предприятии, его внешней и внутренней среде (история, организационная структура, продукты/услуги). Проанализировать реализуемую стратегию и тактику работы предприятия в сфере гостеприимства.
2. Провести анализ экономического положения и конкретного окружения по методикам SWOT-/Pest-анализа.
3. Изучить опубликованные статистические данные, данные консалтинговых и информационных агентств в сфере гостеприимства, связанные с темой ВКР, проанализировать полученные результаты.
4. Составить опросные листы для сотрудников или клиентов организации в зависимости от специфики темы ВКР, проанализировать результаты.
5. Выявить ключевые проблемы организации и рассмотреть опыт решения аналогичных задач в отечественной и зарубежной научной литературе и деловой прессе.

Вариативная часть (в соответствии с темой ВКР):

6. _____

Задание принял:

Студент _____
(Фамилия И.О.) (Подпись)

Руководитель практики
от Академии

_____ (Фамилия И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации

_____ (Фамилия И.О.)

М.П.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

проходил практику в _____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики: _____

*За время прохождения производственной (преддипломной) практики студент показал следующий уровень освоения **общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:***

- способность к коммуникациям в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6)

- Высокий уровень**
- Средний уровень**
- Низкий уровень**

- готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7)

Высокий уровень

Средний уровень

Низкий уровень

- готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8)

Высокий уровень

Средний уровень

Низкий уровень

Общекультурные компетенции освоены / не освоены

Общепрофессиональные компетенции освоены / не освоены

Профессиональные компетенции освоены / не освоены

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись)

(ФИО)

« ____ » _____ 201_ г.

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Балтийская академия туризма и предпринимательства»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной (преддипломной) практике

« ____ » _____ 201__ г.

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль _____

Состав комиссии:

Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность, Фамилия И.О. должность

Секретарь комиссии: Фамилия И.О.

Ф.И.О. студента (ки) _____

форма обучения _____ курс ____

Профильная организация: _____

Период прохождения практики с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

На защиту представлены следующие материалы:

1. Задание на практику: есть / нет
2. Характеристика от руководителя практики: есть / нет
3. Дневник практики: есть / нет

Перечень вопросов (практико-ориентированных заданий):

Общая характеристика ответа студента: _____

Результаты контроля освоения компетенций:

Код	ОК-5	ОК-7	ОПК-3	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8
Отметка об освоении									

Итоговая оценка _____

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

Секретарь комиссии _____