

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании кафедры управления и административного права, протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

Зав. кафедрой управления и административного права



И.А. Дагаева

« 31 » августа 2020 г.

Обновление рабочей программы дисциплины

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа дисциплины обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № ____ от __.__.20__ г.

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа дисциплины обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № ____ от __.__.20__ г.

На 20__ / 20__ учебный год:

рабочая программа дисциплины обновлена в соответствии с решением кафедры _____, протокол № ____ от __.__.20__ г.

1. Цели производственной практики

Проектно-технологическая практика проводится с целью получения студентами профессионального опыта в области трудовой деятельности, закрепления и углубления теоретических знаний, формирования практических навыков и профессиональных умений, позволяющих разрабатывать мероприятия по совершенствованию предприятий гостинично-ресторанной индустрии.

2. Задачи производственной практики

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплин программы;
- изучение деятельности организации, организационной структуры, процесса управления;
- ознакомление со спецификой выполнения работ в области безопасного обслуживания клиентов;
- ознакомление с процессом оказания гостинично-ресторанных услуг;
- формирование навыков управленческого проектирования;
- развитие практических умений и самостоятельности в процессе организации гостинично-ресторанной деятельности;
- закрепление навыков использования нормативных и методических материалов в процессе практического обучения;
- сбор материалов, необходимых для написания отчёта по практике.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП:

Проектно-технологическая практика относится к блоку Б2 «Практика» части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении таких дисциплин как «Бизнес-планирование в гостиничной и ресторанной деятельности», «Организация предпринимательской деятельности».

Проектно-технологическая практика проводится в 5, 6, 7 семестрах у студентов ОФО. У студентов ЗФО в 7,8, 9 семестрах.

4. Типы (формы) и способы проведения производственной практики

По способу проведения проектно-технологическая практика является стационарной, в ходе которой бакалавры выполняют работы, связанные с организацией, совершенствованием деятельности гостиничных предприятий, результат исследования представляют в форме отчета.

Практика проводится рассредоточенно, параллельно с теоретическим обучением.

5. Место и время проведения производственной практики

Местом (базой) прохождения проектно-технологической практики могут выступать:

- сторонние организации, независимо от их организационно- правовой формы, профиль деятельности которых соответствует направлению обучения.

Практика проводится в подразделениях организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. Договоры с предприятиями- базами практик:

№ п/п	Рег. № договора	Дата заключения договора	Учреждение, организация, предприятие, с которым заключен договор; юридический адрес
1	02-17-26	23.11.2017	ООО «МАКДОНАЛДС», 180016, г. Псков, ул. Коммунальная, д.41 А
2	61	13.02.2017	ЧЛПУ «Санаторий «Черёха», г. Псков, ул. Санаторная, 3
3	81	15.05.2014	ООО «Музенидис-Трэвел-Псков»: 180004, г. Псков, Октябрьский пр., д. 31, пом. 1004
4	84	21.05.2014	ООО «Тур. Агентство «Глобус»: 180000, г. Псков, ул. Советская, д. 43, офис 2
5	10	10.03.2015	ООО «Континент-Тур»: 180017, г. Псков, ул. Я. Фабрициуса, д. 10
6	111	29.10.2014	ООО «Славянский тур»: 180007, г. Псков, ул.Петровская , д. 21
7	14	15.02.2018	ЗАО Гостиница «Октябрьская»: 180000, г.Псков, Октябрьский проспект, д.36

Организационно-методическое руководство практикой студентов осуществляет кафедра «Управления и административного права»

Конкретное время проведения проектно-технологической практики определяется в соответствии с календарным учебным графиком подготовки бакалавров направления 43.03.03 «Гостиничное дело». Продолжительность практики составляет 9 недель. На очной форме обучения в 5,6,7 семестрах, на заочной форме обучения в 7,8,9 семестрах.

6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

6.1. Перечень осваиваемых компетенций

6.1. В соответствии с требованиями ФГОС ВО 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 08 июня 2017 г. № 515, и учебным планом по ОПОП ВО направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» процесс реализации преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций:

- ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности;
- ПК-6.Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания;
- ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

6.2. Планируемые результаты прохождения практики

Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Проектная деятельность	ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИПК 4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
		ИПК 4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.
Технологическая деятельность	ПК-6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИПК 6.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства.
		ИПК 6.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.
		ИПК 6.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.
		ИПК 6.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.
Технологическая деятельность	ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИПК 7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.
		ИПК 7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет.
		ИПК 7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

Проектная деятельность	ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИПК 8.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.
		ИПК 8.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания.
		ИПК 8.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

7. Структура и содержание производственной практики

Общий объем практики составляет **15** зачетных единиц, 540 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы студентов на практике (часов)			Формы текущего контроля
		Всего часов, в т.ч.	Контактная работа	Самостоятельная работа	
1	Организационное собрание. Определение и закрепление за студентами базы практики Ознакомление с заданием практики.	2	2		Оформленный договор
2	Знакомство с предприятием	2		2	Проверка собранных материалов соответствия с этапами заданием
3	Прохождение вводного, первичного инструктажа, инструктажа по технике безопасности и пожарной безопасности.	2	2		
4	Выполнение производственных заданий	534		534	
4.1.	Общая характеристика предприятия	4		4	
4.2.	Изучение нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность предприятия	10		10	
4.3	Проведение мониторинга рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, поставщиков	20		20	
4.4	Характеристика организационной структуры и подразделения предприятия	10		10	
4.5	Описание взаимодействия подразделения, где была пройдена практика с другими подразделениями предприятия	14		14	
4.6	Характеристика кадрового состава предприятия	10		10	
4.7	Оценка технологии кадровой работы с персоналом	20		20	
4.8	Изучение финансовой отчетности предприятия.	6		6	
4.9	Оценка финансово-экономического состояния предприятия	30		30	
4.10	Оценка материально-технической базы	10		10	

4.11	Анализ процесса работы с клиентами	20		20	
4.12	Изучение процесса продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий	40		40	
4.13	Опишите ассортимент услуг (видов продукции) предприятия	10		10	
4.14	Оценка процесса обслуживания клиентов	80		80	
4.15	Оценка качества процесса оказания услуг	40		40	
4.16	Изучение продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	80		80	
4.17	Оценка технологических инновации применяемых в организации	30		30	
4.18	Разработка проекта по совершенствованию сферы гостеприимства и общественного питания	60		60	
4.19	Технико-экономическое обоснование проектов	30		30	
5	Оформление отчета по практике, оформление необходимых документов (дневника прохождения практики и т.д.). Защита отчета	10	2	8	Зачет с оценкой
	Всего	540	6	534	

При необходимости обучение ведется в дистанционном формате через систему Moodle. Размещаются индивидуальные задания на практику, методические пояснения к выполнению заданий; пояснения к использованию методик проведения расчетов и др.

8. Формы отчетности по практике

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Объем отчета (основной текст) – 35- 40 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

Требования к отчету о практике:

Отчет должен быть напечатан, скреплен, страницы пронумерованы. Параметры страниц: поля - верхнее - 2 см., нижнее, левое и правое –2,5 см, шрифт - Times New Roman , кегль шрифта – 14, формат А-4.

Отчет о практике должен содержать:

- 1) Титульный лист (с подписью и печатью);
- 2) Содержание;
- 3) Введение (обязательно указываются компетенции);
- 4) Основная часть (три главы);

5) Заключение (обязательно указываются компетенции);

Список использованных источников включает отчетные материалы организации, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.. В списке литературы обязательно должны быть указаны нормативные документы;

В отчете о практике необходимо отразить следующие позиции:

- общая характеристика места прохождения практики: специализация организации (предприятия) и подразделения (департамента, управления, отдела), тип организации, назначение и характер услуг;
- характеристика основных направлений деятельности организации (предприятия), перспективы развития;
- анализ основных экономических показателей деятельности организации (предприятия);
- организационная структура предприятия, структура управления;
- анализ процесса оказания услуг;
- рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов – защита отчетов. Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала для выпускной квалификационной работы, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики от кафедры, после соответствующей доработки, выходит на защиту отчета о практике.

Студент до защиты отчета обязан разместить электронную копию отчета со сканами всех документов в личный кабинет и представить на защиту справку о выгрузке, подписанную студентом

Оценка результатов производственной практики производится руководителем практики от кафедры по результатам защиты отчета о практике с учетом оценки работы студента в ходе практики, данной руководителем производственной практики от организации (предприятия) в отзыве-характеристике.

Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

9.Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой в устной форме при наличии отчета по практике. Время аттестации по результатам прохождения практики - 12 мин.

Зачеты с оценкой проводятся в конце 5, 6 и 7 семестров у студентов очной формы обучения. У студентов заочной формы обучения зачеты с оценкой проводятся во время второй и третьей сессии на 4 курсе и во время второй сессии на 5 курсе.

10. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации обучающихся

10.1. Перечень компетенций и этапов их формирования

Конечными результатами освоения дисциплины являются следующим компетенции:

- ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности;
- ПК-6. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания;
- ПК-8. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Этапы формирования компетенций представлены в приложении 5.1. к основной профессиональной образовательной программе.

10.2. Описание индикаторов достижения компетенций, критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Описание индикаторов достижения компетенций, критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания представлены в приложении 5.2. к основной профессиональной образовательной программе.

10.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Проведение промежуточной аттестации в Университете может осуществляться с использованием образовательного ресурса ЭИОС Университета на базе платформы LMS Moodle. Форма проведения аттестационного испытания адаптируется с учетом применения ЭО и ДОТ.

Организация промежуточной аттестации

КУРС - 3, СЕМЕСТР - 5 (студенты ОФО)

КУРС - 4, СЕМЕСТР - 2 (студенты ЗФО)

Назначение	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в устной форме
Время выполнения задания и ответа	15 минут
Варианты заданий во время промежуточной аттестации	Промежуточная аттестация проводится в форме устного ответа на вопросы
Применяемые технические средства	Не требуются

Допускается использование следующей справочной и нормативной литературы	Не требуется
Дополнительная информация	в аудитории могут одновременно находиться не более 5 студентов

Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Перечислите нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия – базы практики.
2. Перечислите основные виды деятельности предприятия – базы практики.
3. Охарактеризуйте услуги (виды продукции) предприятия.
4. Определите, влияния факторов внешней среды на предприятие (сила влияния и значимость для предприятия).
5. Дайте оценку рынку деятельности предприятия.
6. Опишите основных конкурентов предприятия. Определите критерии, значимые при оценке конкурентоспособности предприятия.
7. Дайте характеристику целевому сегменту клиентов предприятия.
8. Дайте характеристику основным поставщикам предприятия. Опишите процесс договорной работы с поставщиками.
9. На каком этапе жизненного цикла находится предприятие? Ответ поясните.
10. Дайте характеристику факторам внутренней среды предприятия.
11. Опишите слабые и сильные стороны предприятия на каждом из этапов его развития.
12. Определите стратегию развития предприятия и дайте оценку ее эффективности.
13. Определите вид организационной структуры, дайте ему характеристику.
14. Опишите подразделения предприятия. Выделите положительные и отрицательные аспекты их деятельности.
15. Какие источники информации Вы использовали при выполнении заданий практики? Дайте им характеристику.

Критерии оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики:

№ п.п.	Шкала оценивания		Критерии оценивания
1.	зачтено	Отлично	Студент четко и обоснованно ответил на заданные в ходе защиты отчета по практике вопросы. Исследование студента, проведенное в рамках заданий практики актуально и практически значимо.
2.		Хорошо	Отчет студента имеет логически структурирован, но он допустил неточности при ответе на заданные вопросы. В то же время, студент представил полноценный анализ деятельности исследуемого предприятия.
3.		Удовлетворительно	Студент допустил значительные неточности или

			ошибки при ответе на заданные вопросы. Анализ деятельности исследуемого предприятия поверхностный.
4.	не зачтено	Неудовлетворительно	Студент не выполнил поставленные задачи практики. Отчет не сформирован, при этом, студент допускает грубые ошибки.

Организация промежуточной аттестации

КУРС - 3, СЕМЕСТР - 6 (студенты ОФО)

КУРС - 4, СЕМЕСТР - 3 (студенты ЗФО)

Назначение	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в устной форме
Время выполнения задания и ответа	20 минут
Варианты заданий во время промежуточной аттестации	Промежуточная аттестация проводится в форме устного ответа на вопросы и защиты презентации
Применяемые технические средства	<i>Не требуются</i>
Допускается использование следующей справочной и нормативной литературы	<i>Не требуется</i>
Дополнительная информация	в аудитории могут одновременно находиться все студенты группы

Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Дайте характеристику кадровой политике предприятия.
2. Какие кадровые стратегии использует руководство гостиничного предприятия?
3. Дайте характеристику кадровому составу предприятия.
4. Определите недостатки кадровой политики .
5. Охарактеризуйте функции подразделения, где Вы проходили практику.
6. Дайте оценку кадровой работе с персоналом.
7. Опишите условия труда сотрудников предприятия. Дайте им характеристику по степени удовлетворенности сотрудников.
8. Дайте характеристику ассортименту гостиничных услуг.
9. Дайте характеристику качеству оказываемых услуг.
10. Опишите коммуникационную политику предприятия. Определите ее преимущества и недостатки.
11. Опишите ценовую политику предприятия.
12. Дайте характеристику основным экономическим показателям деятельности предприятия.
13. Дайте характеристику экономическому состоянию развития предприятия.
14. Определите пути по снижению затрат предприятия.

15. Опишите материально-техническую базу предприятия. Выделите основные недостатки и пути их устранения.

Требования к презентации:

Объем слайдов: 7-10.

В презентации должны быть отражены:

- название, месторасположение предприятия;
- описаны услуги предприятия;
- дана характеристика номерному фонду;
- описан процесс работы персонала;
- описан процесс работы с клиентами;
- определены сильные и слабые стороны предприятия;
- предложены пути по их устранению

При оформлении презентации не должно быть использовано посторонних картинок, не относящихся к предприятию. Рекомендуется использовать фото материалы.

Критерии оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики:

№ п.п.	Шкала оценивания		Критерии оценивания
1.	зачтено	Отлично	Студент четко и обоснованно ответил на заданные в ходе защиты отчета по практике вопросы. Исследование студента, проведенное в рамках заданий практики актуально и практически значимо. Презентация полностью отражает поставленную задачу. Выполнена аккуратно, презентабельно
2.		Хорошо	Отчет студента имеет логически структурирован, но он допустил неточности при ответе на заданные вопросы. В то же время, студент представил полноценный анализ деятельности исследуемого предприятия. Презентация полностью отражает поставленную задачу. Выполнена не достаточно аккуратно и презентабельно
3.		Удовлетворительно	Студент допустил значительные неточности или ошибки при ответе на заданные вопросы. Анализ деятельности исследуемого предприятия поверхностный. Презентация не в полной мере отражает поставленную задачу. Выполнена не достаточно аккуратно и презентабельно
4.	не зачтено	Неудовлетворительно	Студент не выполнил поставленные задачи практики. Отчет не сформирован, при этом, студент допускает грубые ошибки. Презентация отсутствует. Презентация не отражает поставленную задачу. Выполнена неаккуратно, непрезентабельно

Организация промежуточной аттестации

КУРС - 4, СЕМЕСТР - 7 (студенты ОФО)

КУРС - 5, СЕМЕСТР - 2 (студенты ЗФО)

Назначение	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой в устной форме
Время выполнения задания и ответа	15 минут
Варианты заданий во время промежуточной аттестации	Промежуточная аттестация проводится в форме устной защиты отчета по практике
Применяемые технические средства	<i>Не требуются</i>
Допускается использование следующей справочной и нормативной литературы	<i>Не требуется</i>
Дополнительная информация	в аудитории могут одновременно находиться не более 5 студентов

Контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Раскройте основные этапы работы с клиентами на предприятии.
2. Опишите процесс обслуживания клиентов.
3. Дайте характеристику процесса бронирования на предприятии.
4. Дайте характеристику процесса заселения гостей.
5. Опишите услуги, оказываемые на предприятии.
6. Дайте характеристику онлайн технологиям, используемым на предприятии, в процессе обслуживания клиентов.
7. Определите критерии оценки качества услуг и дайте им характеристику.
8. Какие технологии используют на предприятии при продвижении на рынке?
9. Какие средства интернет-продвижения используют специалисты предприятия?
10. Какие факторы воздействуют положительно, а какие отрицательно на деятельность предприятия в области продвижения?
11. Какие инновационные технологии использует в своей деятельности предприятие?
12. Перечислите основные проблемы и перспективные направления развития организации
13. Какие мероприятия по совершенствованию и развитию деятельности Вы рекомендуете к разработке и внедрению на предприятии – базе практики.
14. Предложите инновационные направления по совершенствованию спектра услуг. В чем заключается эффективность предлагаемых Вами мероприятий?
15. Предложите инновационные направления по повышению удовлетворенности клиентов. В чем заключается эффективность предлагаемых Вами мероприятий?

**Критерии оценивания формирования компетенций в ходе прохождения
практики:**

№ п.п.	Шкала оценивания		Критерии оценивания
1.	зачено	Отлично	Студент полностью выполнил программу практики, правильно оформил и защитил отчет по практике, четко и обоснованно ответил на заданные в ходе защиты отчета по практике вопросы, исследование студента актуально и практически значимо. Отчет по практике имеет грамотно изложенную текстовую часть, глубокий анализ, критический разбор деятельности исследуемого предприятия, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.
2.		Хорошо	Студент полностью выполнил программу практики, правильно оформил и защитил отчет по практике, допустил неточности при ответе на заданные вопросы. Отчет по практике имеет логичную и последовательную структуру, содержит хороший критический разбор деятельности исследуемого предприятия. Однако, обоснование выбора предмета исследования является поверхностным.
3.		Удовлетворительно	Студент выполнил программу практики не полностью, не полностью оформил отчет по практике, допустил значительные неточности или ошибки при ответе на заданные вопросы. Изложение материала в отчете не всегда последовательное. Анализ деятельности исследуемого предприятия поверхностный, выбор предмета исследования обоснован недостаточно.
4.	не зачено	Неудовлетворительно	Программа практики не выполнена. Отчет не полностью сформирован, при защите отчета студент не отвечает на заданные вопросы или допускает грубые ошибки при ответе на них. При изложении материала нарушена логика. Студент не обосновал выбор предмета исследования, не может пояснить цель, задачи и результаты проведенного анализа.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

В период прохождения практики студент обязан:

1. Изучить программу практики.

2. Своевременно прибыть на базу практики, имея все необходимые документы.
3. Строго выполнять действующие в организации правила внутреннего распорядка.
4. Вести дневник установленной формы, в котором записывать все виды самостоятельно выполненных работ и ежедневно представлять его для проверки руководителю практики от организации. Руководитель практики факт проверки удостоверяет своей подписью.
5. Составить отчет по практике, заверенной подписью руководителя и печатью организации.

Отчет должен содержать выводы и предложения.

6. Представить характеристику с оценкой деятельности студента за весь период прохождения практики, заверенную подписью руководителя предприятия и печатью.

7. В первый день по завершению практики сдать дневник, отчет, характеристику руководителю практики от организации для оценки.

Качество контроля практики обеспечивается планомерностью проверок производственной деятельности практикантов, проведением современных консультаций, оказанием методической помощи.

Контроль работы практикантов на базах практики в организациях осуществляют руководители практики от ВУЗа и от организации.

Как при подготовке, так и в период прохождения практики рекомендуется по возникающим вопросам обращаться к законодательству, учебной литературе, материалам, публикуемым в периодической печати.

В зависимости от профиля деятельности предприятия, характера должностных обязанностей практиканта, возможностей доступа к источникам информации о деятельности предприятия план может быть изменен (сокращен или дополнен).

1. Общая характеристика организации: географическое положение, форма собственности, основные виды, размеры и масштаб деятельности, время образования и основные этапы развития, особенности управления и деятельности по предоставлению услуг, стратегические цели и основные стратегии.

2. Характеристика факторов макросреды, существенных для организации (политических, экономических, технологических, социальных и др.), **оценка их воздействия** для предприятия в будущем; **сильные и слабые стороны деятельности** организации; основные «угрозы» и «возможности» внешней среды; **уровень цен на услуги** в сравнении с основными конкурентами (только для организаций, формирующих туристский продукт или отдельные туристские услуги); **отраслевые особенности** (например, сезонность деятельности); позиционирование организации (по отношению к конкурентам, потребителям); **тенденции развития.**

3. Оценка кадровой политики предприятия: тип и общая характеристика организационной структуры управления, ее схема, характеристика отдельных уровней и звеньев управления (линейных и

функциональных), преобладающих типов связей; регламентация деятельности структурных подразделений (положения об отделах и службах, должностные инструкции сотрудников); структура функций управления; функционально-организационная модель управления (модель распределения ответственности); проблемы структуры управления на предприятии.

4. **Оценка процесса оказания услуг:** особенности организации услуг, оценка удовлетворенности клиентов, качество услуг, направления совершенствования.

5. **Оценка экономических показателей организации:** система ценообразования, оценка экономических показателей по видам деятельности организации.

6. **Информационная система управления:** характеристика общей схемы информационных потоков в организации, основные средства передачи и преобразования информации, основное программное обеспечение, эффективность информационной системы; используемые системы бронирования или обработки информации.

7. Индивидуальное задание студента.

12. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература, в т.ч. из ЭБС:

1. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437673> (дата обращения: 19.05.2020).

2. Лукманова И. Г. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. Г. Лукманова, А. Г. Королев, Е. В. Нежникова. — Электронные текстовые данные. — Москва : Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 172 с. — Режим доступа : <http://www.iprbookshop.ru/20044>. — ЭБС «IPRbooks», по паролю. — Загл. с титул.экрана.

3. Милл Роберт Кристи Управление рестораном [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом»/ Милл Роберт Кристи— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.— 536 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/81705.html>. — ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература, в т.ч. из ЭБС:

1. Маркетинг в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело»/ — Электрон. текстовые данные.— Краснодар,

Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 41 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77960.html>. — ЭБС «IPRbooks»

2. Менеджмент в гостиничном бизнесе [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата «Гостиничное дело»/ — Электрон.текстовые данные.— Краснодар, Саратов: Южный институт менеджмента, Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 41 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78028.html>. — ЭБС «IPRbooks»

3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва :Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр.Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432903>(дата обращения: 19.05.2020).

4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва :Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр.Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/432904> (дата обращения: 19.05.2020).

в) перечень информационных технологий

программное обеспечение:

1. Архиватор: 7-zip (Лицензия GNU LGPL)
2. Браузер: MozillaFirefox (Лицензия MPL)
3. Просмотрщик pdf-файлов: Adobe Acrobat Reader
4. Офисный пакет: LibreOffice или OpenOffice (Лицензия GNU LGPL)

г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.lib.pskgu.ru> – электронный каталог библиотеки Псковского государственного университета.
2. <http://www.economicus.ru> – сайт экономических публикаций.
3. <http://www.aup.ru> – электронный каталог библиотеки по вопросам Экономики, финансов, менеджмента и маркетинга.
4. <http://elibrary.ru/> - российская научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ).
5. <http://uisrussia.msu.ru/> - Университетская информационная система России

13. Материально-техническое обеспечение практики

Для полноценного прохождения практики студенту необходим доступ к персональному компьютеру со стандартным набором программного обеспечения и доступом в сеть Интернет.

Для прохождения практики на предприятии студент должен быть допущен на территорию предприятия, иметь рабочее место на срок прохождения практики.

14. Особенности освоения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

ОПОП предусматривает возможность обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Задание на производственную практику для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально, согласовывается с обучающимся, руководителем ОПОП и представителем возможного работодателя.

При выборе базы проведения производственной практики учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы относительно возможных условий и видов труда обучающегося. На основании личного заявления обучающегося практика (отдельные этапы практики) может проводиться в установленном порядке.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данного обучающегося и предусмотрена возможность приема-передачи обмена информацией в доступных для него формах.

Допускается предоставление договоров с базами практики в электронной форме, с последующим предоставлением оригиналов договоров при промежуточной аттестации по практике.

На предприятии (в организации) - базе практики должны быть предусмотрены условия для прохождения производственной практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья с учетом профессионального вида деятельности и характера трудовых функций обучающихся.

Задание по практике разрабатывается в индивидуальном порядке, при участии представителя базы практики и обучающегося с учетом особенностей базы практики и здоровья обучающегося.

Объем и содержание задания на практику, отчета по практике определяются в индивидуальном порядке.

Промежуточная аттестация по производственной практике инвалида и лица с ограниченными возможностями здоровья проводится в установленной форме, на основании письменного отчета и отзыва руководителя практики, в доступных для обучающегося формах.

Разработчики:

ФГБОУ ВО «Псковский
государственный
университет»

Доцент кафедры менеджмента
организации и управления
инновациями, к.э.н.

 Э.А. Круг

Эксперты:

ФГБОУ ВО
«Псковский
государственный
университет»

Доцент кафедры экономики и
финансов, к.э.н.

 Н.В. Федюкова

ООО «Кристина»

Директор



 К.В.Кобиясов