

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии

Утверждено:
решением ученого совета Университета
протокол №6
от «27» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
Ознакомительная практика

Направление подготовки
43.03.03
Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения: очная, заочная

Барнаул 2021

Составители:

Быкова В.А., к.г.н., доцент кафедры

Маслова О.М., ст. преподаватель кафедры

Визирование программы для исполнения в очередном учебном году

Программа практики пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании ученого совета ИНГЕО протокол №11 от «25» июня 2021г.

Внесены следующие изменения и дополнения: скорректированы тематика и содержание индивидуальных заданий, обновлены компетенции.

1. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: учебная.

Тип практики: Ознакомительная практика

Способ проведения: стационарный, выездной, выездной (полевой).

Форма проведения практики: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик каждого вида (совокупности видов) практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории. УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов. УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье и бережение)	УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента. УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути. УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями

	проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности. УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.
--	--

2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1.Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач. ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.
Безопасность обслуживания	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. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности.

2.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
--	---	---

Организационно-управленческий	ПК -3. Владеет технологиями	ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере
-------------------------------	-----------------------------	---

3. Место практики в структуре образовательной программы

Учебная ознакомительная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

4. Объем практики

Объем практики составляет 6 з.е. (216 часов). Продолжительность практики 4 недели во 2 семестре.

5. Порядок организации и содержание практики

Практика проходит в форме коллективной и индивидуальной самостоятельной работы студентов под руководством руководителя практики от кафедры и профильных организаций.

Практика включает выполнение обучающимися ряда заданий, направленных на формирование требуемых компетенций, выполнение задач, определенных в индивидуальном задании на практику.

Практика начинается с установочного занятия (организационного собрания), на котором студенты знакомятся с целями и задачами практики, объёмом и особенностями работ, требованиями к зачёту. Проводится инструктаж по технике безопасности и правилах поведения на маршруте. Знакомство с этими правилами каждый студент подтверждает своей подписью в специальном журнале.

Содержание практики определяется кафедрой, осуществляющих подготовку студентов по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомительные лекции/экскурсии. • Инструктаж. • Изучение нормативно-методической литературы и других информационных источников. • Выдача индивидуальных заданий. • Самостоятельная работа. 	Индивидуальные задания

Основной этап (учебный)	<ul style="list-style-type: none"> • Ознакомительные лекции/экскурсии. • Выполнение индивидуальных заданий. • Перечень индивидуальных заданий. • Знакомство с гостиницей (другим средствам размещения, объектами питания, досуга и др., связанными с формированием и реализацией гостиничного продукта). • Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения или организации; • Знакомство с требованиями охраны труда и противопожарной безопасности; • Знакомство с руководителями, ключевых подразделений и подразделениями, документацией. • Описание организационной структуры изучаемой организации (полное наименование, цели, задачи и основные направления деятельности, место организации среди других схожих ей по роду деятельности, квалификационные требования к профессиональному уровню сотрудников, характеристика основного контингента обслуживания и т.п.). • Наблюдение за деятельностью работников подразделений в организации и выявление особенностей работы основных служб, функций и должностных обязанностей сотрудников. • Анализ содержания, формы и методов работы руководителя с коллективом, клиентами и др. • Анализ оказываемых основных и дополнительных услуг. • Подготовка отчета по практике. 	Индивидуальные задания
Заключительный этап	Выполнение индивидуальных заданий. Самостоятельная работа. Написание отчета.	Отчет

6. Формы отчетности по практике

После прохождения практики студент должен предоставить письменный отчет по практике.

Отчет содержит разделы:

- введение;
- материалы и методы;
- общая характеристика района исследований;
- результаты работы;
- обсуждение результатов;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Характеристика с места прохождения практики (только в случае прохождения практики в профильных организациях), с обязательным указанием факта ознакомления с инструкциями по охране труда и технике безопасности.

Во введении указывается цель и задачи работы, и, при наличии, практическая значимость работы (заключается в возможности использовать результаты исследования в практической деятельности исследуемого объекта). Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть логически связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одного раздела к другому, от

параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу. Выводы должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания разделов (глав) работы. В конце отчета необходимо привести список использованной литературы. Список использованной литературы должен быть оформлен в соответствии с методическими рекомендациями кафедры. На все приводимые литературные источники должны быть ссылки в работе с указанием номеров страниц. В приложения рекомендуется включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Также в приложения необходимо выносить расчетные материалы (при значительном объеме).

В процессе защиты предоставляется презентация и доклад для защиты отчета, выявляется уровень результатов практики, оценивается полнота и правильность ответов на задаваемые вопросы. Оценка результатов практики заносится в ведомость и зачетную книжку.

По итогам положительной аттестации (зачет с оценкой) студенту выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу учебной (ознакомительной) практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

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

Приведен в приложении к программе практики (Приложение 1).

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

Основная литература:

1. Барчуков. И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов (для бакалавров) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.С. Барчуков [и др.]. — Электрон. дан. — Москва : КноРус, 2014. — 168 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53298>. — Загл. с экрана.

2. Варивода В.С. Организация гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.С. Варивода [и др.]. — Электрон. дан. — Ставрополь : СтГАУ, 2015. — 167 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/82251> — Загл. с экрана.

3. Тимофеева, Е.С. Проектирование гостиничной деятельности: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.С. Тимофеева, С.А. Коломоец. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2015. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90663>. — Загл. с экрана.

4. Вакуленко, Р.Я., Кочурова, Е.Я. Управление гостиничным предприятием: Учебное пособие /ЭБС «Университетская библиотека online»: М.: Логос, 2012.

Дополнительная литература:

1. Филипповский, Е.Е., Шмарова, Л.В., Экономика и организация гостиничного хозяйства: учебник. М.: Финансы и статистика, 2013.

Интернет-ресурсы:

<http://www.biblioclub.ru> – университетская библиотека on-line; <http://e.lanbook.com> – электронно-библиотечная система издательства «Лань»;

<http://elibrary.ru> – информационно-справочный портал при поддержке Министерства культуры РФ.

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

В рамках учебной (ознакомительной) практики используются:

- диалоговые технологии, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества в ходе постановки и решения профессиональных задач;
- технология профессиональной социализации, направленная на создание профессионально-ориентированной среды, организации продуктивного общения в процессе овладения будущей профессией и организации преемственной практики;
- информационные технологии, позволяющие эффективно организовать самостоятельную работу, индивидуализировать процесс обучения, активизировать познавательную деятельность обучающихся.

Перечень программного обеспечения:

- Microsoft Windows 7, № лицензии 60674416(бессрочная);
- Microsoft Office 2010, № лицензии 60674416(бессрочная);
- AcrobatReader (Условия использования по ссылке http://www.images.adobe.com/content/dam/Adobe/en/legal/servicetou/Acrobat_com_Additional_TOU-en_US-20140618_1200.pdf);
- Mozilla FireFox (Условия использования по ссылке <https://www.mozilla.org/en-US/about/legal/eula/>);
- Chrome (Условия использования по ссылке <http://www.chromium.org/chromium-os/licenses>).

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Стационарная практика проводится в аудиториях АлтГУ, предназначенных для самостоятельной работы студентов, имеющих ПК с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АлтГУ, в читальных залах научной библиотеки АлтГУ, лабораториях Института географии, в организациях и учреждениях по профилю подготовки, расположенных на территории г. Барнаула.

Материально-техническое обеспечение практики формируется структурными подразделениями организаций и учреждений, реализующими проведение этапов практики в количестве, необходимом для выполнения целей и задач практики.

Полевой этап учебной практики предусматривает наличие оборудования для проведения практики: карты, компасы, палатки, спальники, газовые горелки, котлы, топоры, рюкзаки, костровое оборудование, аптечка для оказания первой помощи и полевое снаряжение.

При написании и защите отчета используются компьютер, мультимедийный проектор.

11. Организация практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест учебной (ознакомительной) практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Студентам из числа лиц указанных категорий, обучающимся по индивидуальному учебному плану, может быть установлен индивидуальный график прохождения практики.

Индивидуальная программа практики студента с ОВЗ и инвалида разрабатывается кафедрой, обеспечивающей соответствующий вид практики.

Руководитель практики студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья назначается из числа преподавателей, прошедших дополнительную подготовку по осуществлению инклюзивного образовательного процесса.

Применяется индивидуальный подход к прохождению практики, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения.

По письменному заявлению обучающегося с инвалидностью и ОВЗ может быть предоставлены следующие условия для прохождения практики:

1) увеличена продолжительность практики по отношению к установленной продолжительности;

2) проведение практики для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющим ОВЗ, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении практики, либо разрешение выполнения программы практики в домашних условиях;

3) присутствие по месту прохождения практики ассистента (ассистентов), оказывающего обучающемуся (обучающимся) инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, и оформить задание, общаться с руководителями от базы практики);

4) пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Форма проведения аттестации по итогам практики студента-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости студенту-инвалиду, лицу с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки отчета по практике. Проведение защиты отчета по практике студентом инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья допускается дистанционно, с использованием on-line или off-line технологий.

12 Методические рекомендации по организации и прохождению практики

Перед началом практики руководитель(ли) практики проводит(ят) организационные собрания студентов.

Целью этих собраний является:

– объявление распределения студентов по местам прохождения практики и сроков проведения практики;

– знакомство с программой, целями и задачами практики;

– рекомендации по составлению отчетов по практике.

Контроль прохождения практики осуществляется руководителем практики. По окончании практики им проверяется отчет по практике, выполнение индивидуального задания и оценивается выполненная работа.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты студентами оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета по практике, содержащего результаты выполнения индивидуальных заданий.

В отчете по практике отражается проделанная каждым студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет группы студентов по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторах, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название

организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентами в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 20-30 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной практике
ознакомительная практика
(тип практики)
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления)
Гостинично-ресторанная деятельность
(профиль/специализация)

Разработчики:

Доцент кафедры рекреационной географии,
сервиса, туризма и гостеприимства

В.А. Быкова

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень формируемых компетенций:

- УК – 1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- УК – 6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
- ОПК-1.Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
- ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- ПК-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.

2. Планируемые результаты освоения практики:

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контролируемой компетенции (или её части)	Код и наименование индикатора достижения	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	УК-1, УК-6.	<p>УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p>УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.</p> <p>УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлекссию собственного жизненного и профессионального пути.</p> <p>УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально- психологических состояний в</p>	Индивидуальные задания

			<p>различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	
2	Основной этап (учебный)	УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-7, ПК-3	<p>УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.</p> <p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p>УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.</p> <p>УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.</p> <p>УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> <p>ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	Индивидуальные задания

			<p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p>	
3	Заключительный этап	ОПК-1, ПК-3.	<p>ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p> <p>ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере</p>	Отчет
4	Промежуточная аттестация	УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-7,	<p>УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.</p>	Отчет.

	<p>по практике – дифференцированный зачет</p>	<p>ПК-3</p>	<p>УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p> <p>УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.</p> <p>УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлекссию собственного жизненного и профессионального пути.</p> <p>УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально- психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.</p> <p>УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> <p>ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач</p> <p>ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной</p>	
--	---	-------------	--	--

		профессиональной сфере. ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере. ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.	
--	--	--	--

3. Типовые оценочные средства, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике:

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ПРАКТИКЕ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО-1: индивидуальное задание

1. Цель: закрепление теоретических знаний, ознакомление с туристско-рекреационными ресурсами и предприятиями гостинично-ресторанной деятельности; формирование умений:

- правильно выявлять, формулировать и конкретизировать проблему, на решение которой будет направлено конкретное исследование студента;
- обоснованно и продуманно направлять и организовывать свою профессиональную деятельность в процессе прохождения практики

2. Контролируемый раздел дисциплины (модуля): Подготовительный этап, основной этап.

3. Проверяемые компетенции (код): УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-7, ПК-3.

4. Индикаторы достижения:

- УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.
- УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.
- УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.
- УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки
- УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.
- УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.
- УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.
- УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.

- ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач
- ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
- ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.
- ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.
- ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.

5. Пример оценочного средства:

Перечень индивидуальных заданий.

Используя литературные, картографические, статистические и другие источники (в том числе материалы экскурсий), осуществить поиск информации и предоставить материалы, характеризующие ресурсную базу и существующее положение гостинично-ресторанного комплекса (исследуемого района) по схеме:

- Знакомство с гостиницей (другим средством размещения, объектами питания, досуга и др., связанными с формированием и реализацией гостиничного продукта);
- Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения или организации;
- Знакомство с требованиями охраны труда и противопожарной безопасности;
- Знакомство с руководителями, ключевых подразделений и подразделениями, документацией.

3. Используя литературные, картографические, статистические и другие источники (в том числе материалы экскурсий), осуществить поиск информации и разработайте предложения развития гостинично-ресторанного комплекса района исследований. Описание организационной структуры изучаемой организации (полное наименование, цели, задачи и основные направления деятельности, место организации среди других схожих ей по роду деятельности, квалификационные требования к профессиональному уровню сотрудников, характеристика основного контингента обслуживания и т.п.). Наблюдение за деятельностью работников подразделений в организации и выявление особенностей работы основных служб, функций и должностных обязанностей сотрудников.

6. Критерии оценивания:

Оценивание формулировок индивидуальных заданий на практику

Количество во баллов	Показатели	Критерии
5	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения	Задание выполнено самостоятельно и полностью; студент не допустил формальных ошибок; в формулировках соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.

4	практического задания; 3. Формальная правильность формулировок; 4. Соблюдение принципа «соответствия»	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью; но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.
2-3	(соответствие формулировок заданий теме, цели и задачам научно-исследовательской работе студента, а также основным направлениям деятельности предприятия)	Задание выполнено с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью; студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.
0-1		Задание практически не выполнено или выполнено только частично: Задание выполнено с низким процентом самостоятельности и полноты; студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент не выполнил или выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и\или существенными и\или принципиальными ошибками.

7. Рекомендуемый перечень вопросов для самостоятельной подготовки:

1. Каким образом классифицируют гостиницы.
2. Приведите организационную структуру гостиничного комплекса.
3. Какие квалификационные требования предъявляются к профессиональному уровню сотрудников.
4. Основные характеристики обслуживания гостей.
5. Основные функции и должностные обязанности сотрудников гостиницы.
6. Основные формы и методов работы руководителя с коллективом, клиентами.
7. Требования к оказанию основных и дополнительных услуг.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Форма проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

2. Процедура проведения: аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями, установленными программой практики отчета по практике, в котором руководителем практики выставляется оценка. По итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

КИМ (контрольно-измерительные материалы) включают:

- письменный отчет по практике,

3. Проверяемые компетенции (код): УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-7, ПК-3.

4. Индикаторы достижения:

- УК-1.1. Знает основные теоретико-методологические положения системного подхода как научной и философской категории.
- УК-1.2. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.
- УК-1.3. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.
- УК-1.4. Анализирует информацию и предлагает возможные варианты решения поставленной задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- УК-6.1. Знает закономерности становления и развития личности; механизмы, принципы и закономерности процессов самоорганизации, самообразования и саморазвития; теорию тайм-менеджмента.
- УК-6.2. Умеет определять свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и др.) для успешного выполнения порученной работы, ставить цели и устанавливать приоритеты собственного профессионально-карьерного развития с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществлять самоанализ и рефлексию собственного жизненного и профессионального пути.
- УК-6.3. Владеет методиками саморегуляции эмоционально-психологических состояний в различных условиях деятельности, приемами самооценки уровня развития своих индивидуально-психологических особенностей; технологиями проектирования профессионально-карьерного развития; способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности.
- УК-6.4. Применяет разнообразные способы, приемы техники самообразования и самовоспитания на основе принципов образования в течение всей жизни.
- ОПК-1.1. Знает основные технологические новации и программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-1.2. Умеет использовать технологические новации при решении профессиональных задач
- ОПК-1.3. Владеет навыками использования современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
- ПК-3.1. Знает основные технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.
- ПК-3.2. Умеет анализировать применяемые технологии обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.
- ПК-3.3. Владеет навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания с учетом международных и национальных нормативных документов и технологических инноваций в избранной профессиональной сфере.

5. Пример оценочного средства:

В отчете по учебной практике отражается проделанная студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде. Отчет студента по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторе, руководителях практики, месте и времени написания отчета.

Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентом в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 10-15 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках информации, использованных в ходе прохождения практики и написания отчета, оформленный в соответствии с требованиями и правилами составления библиографических ссылок.

Приложения включают различные документы или их копии (акты проверок, справки, балансы, карты, а также таблицы вспомогательных цифровых данных, нормативную документацию и др.), которые способствуют пониманию излагаемого материала, но по каким-либо причинам не могут быть включены в пояснительную записку.

Пример отчета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный университет»

Институт географии

Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКЕ

Выполнила студентка
_____ курса _____ группы
ФИО

_____)
(подпись)

Руководитель практики
ФИО

_____)
(подпись)

Отчет защищен
«__» _____ 2021 г.

Оценка _____

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

- 1 Цели и задачи учебной ознакомительной практики
 2. Обзор рынка гостиничных услуг Алтайского края и города Барнаула
 3. Основные результаты прохождения учебной ознакомительной практики
- Список используемых источников и литературы

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом 43.03.03 «Гостиничное дело», студенты проходят учебную ознакомительную практику, на ___ курсе, в ____ семестре продолжительностью дней (_ часов).

Учебная ознакомительная практика проводилась стационарно, в г. Барнауле.

В ходе практики студентами изучался рынок гостиничных услуг.

Также перед каждым студентом ставилась задача выполнить индивидуальное задание, которое было выдано руководителем практики и содержало вопрос из курса, усвоенного студентом.

Краткие сведения о территории прохождения практики:

- название города: Барнаул;
- административный состав (районы, входящие в состав города): В состав города входят пять административных районов: Железнодорожный, Индустриальный, Ленинский, Октябрьский и Центральный. В состав городского округа так же входят следующие населенные пункты: Бельмесёво, Берёзовка, Борзовая Заимка, Власиха, Гоньба, Землянуха, Казёная Заимка, Конюхи, Лебяжье, Лесной, Мохнатушка, Научный Городок, Новомихайловка, Плодопитомник, Пригородный, Садоводов, Центральный, Черницк, Южный, Ягодное, а также станции Власиха, Железнодорожная казарма 242км, Железнодорожная казарма 250км, Железнодорожная казарма 253км и Ползуново;

- площадь территории: 322 км²;

- географическое положение: Город Барнаул является административным центром Алтайского края и расположен на юге Западной Сибири в лесостепной зоне Западно-Сибирской равнины, на северо-востоке Приобского плато в верхнем течении и на левом берегу реки Оби, в месте впадения реки Барнаулки в реку Обь. Абсолютная высота над уровнем моря 130-250м. С севера и востока город огибает русло реки Оби, а на западе – ленточный бор. Расстояние до Москвы – 3419км. Ближайший крупный город – Новосибирск, расстояние от Барнаула до него 239км. Географические координаты Барнаула: 53°21`с.ш., 83°46`в.д. Город расположен на той же широте, что и Гамбург, Дублин, Ливерпуль, Минск, Петропавловск-Камчатский, Самара и Магнитогорск. На севере Барнаул граничит с Тальменским районом, на юге – с Калманским районом, на западе – с Павловским районом, на юге – с Первомайским.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Целями учебной ознакомительной практики, являются формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение навыков оценки гостинично-ресторанных ресурсов региона, овладение умениями и навыками самостоятельно представлять и докладывать результаты научно-исследовательских работ.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и углубление знаний, полученных в результате освоения курсов «Введение в сферу гостеприимства и общественного питания», «Проектирование гостиничной деятельности», «Туристско-рекреационное ресурсоведение».

- применение методов научного исследования при оценке гостинично-ресторанного потенциала региона;

- овладение элементами научно-исследовательской работы и правилами оформления полученных результатов;

- повышение качества коммуникативных, включая речевые, умений в рамках подготовки к публичному выступлению по теме работы с целью представления результатов исследования

– создание письменного научного отчета, включая графический материал, приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме и последующего его доклада в устной.

2. ОБЗОР РЫНКА ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ АЛТАЙСКОГО КРАЯ И ГОРОДА БАРНАУЛА

Основные понятия гостиничной индустрии

По словам Р.А. Браймера, индустрия гостеприимства является обобщающим определением для разнообразных и многочисленных форм ведения бизнеса, специализация которых направлена на рынок услуг, связанным с приемом и обслуживанием посетителей. Ключевые направления индустрии гостеприимства: общественное питание, размещение, перевозка и отдых [1].

Под гостиничной деятельностью в РФ подразумевается деятельность лиц, которые обладают или наделены имущественными правами на какое-либо коллективное средство размещения (вместимостью не менее 10 мест) по непосредственному распоряжению и управлению им для предоставления услуг по временному размещению или проживанию и обслуживанию граждан [4].

В гостиничной индустрии России применяются такие понятия, как:

гостиница — имущественный комплекс, в котором предоставляется проживание и питание гостям;

номер — помещение, состоящее из одного или нескольких мест (единичный элемент бронирования);

место (койко-место) — площадь с кроватью, предназначенная для пользования одним человеком [66].

В международной практике в согласовании с рекомендациями Всемирной туристской организации все средства размещения разделяются на 2 категории: коллективные и индивидуальные.

В состав коллективных средств размещения входят отели и подобные средства.

К индивидуальным средствам размещения принадлежат предоставляемые платно, или же без оплаты, личные жилища граждан.

Классификация средств размещения

Средства размещения туристов и гостиницы можно систематизировать по различным признакам. Это необходимо, во-первых, для удобной работы партнеров гостиниц, во-вторых, для урегулирования этих взаимодействий с правовой точки зрения.

Наиболее популярными классификациями являются: система звезд, применяемая во Франции, в Австрии, Египте, Венгрии, Китае и других странах; система букв, используемая в Греции; система «корон», характерная для Великобритании и другие. В настоящее время в мире наиболее популярной системой классификации является Французская национальная система. Она устанавливает для туристских отелей шесть категорий, среди которых пять с присвоением определенного количества звезд.

В России до 1994 года классификация гостиниц использовалась в соответствии с «Положением об отнесении гостиниц к разрядам и номеров в гостиницах к категориям» [8].

В 2018 году был подписан закон " О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

Согласно вступившему в силу Положению о классификации, утверждённому Правительством РФ, теперь получение категории отелями — не добровольная, а обязательная процедура. В новых требованиях к отелям расписано множество подробностей.

Среди новых требований можно встретить такие, как: обязательная круглосуточная работа рецепции, должно быть подключено холодное и горячее водоснабжение и отопление, которое будет поддерживать температуру не менее +21,5 градуса по Цельсию в жилом помещении.

Гостиничный персонал по просьбе гостей обеспечивает побудку, вызов скорой и такси, доступ к аптечке, хранение ценностей в сейфе администрации. В то же время теперь не должно

предъявляться никаких требований к освещению здания, вывески и прилегающей территории для гостиниц без «звёзд», с одной и двумя «звёздами» [7].

Технология обслуживания клиентов в гостиницах

Одним из важных процессов в работе любой компании, оказывающей услуги гостиничного сервиса, является обслуживание клиентов. Все службы гостиницы, так или иначе, контактируют с гостем.

Первое впечатление об отеле, как правило, складывается у гостя благодаря его контакту с персоналом, поэтому большое внимание в организации технологии обслуживания отводится службам, непосредственно контактирующим с клиентом. Процедура взаимодействия персонала гостиницы и постояльцем включает в себя как прямой, так и не прямой контакт, который осуществляется через различные каналы взаимодействия.

Создание сопровождения посетителя отеля это универсальный и сложный процесс, требующий постоянного улучшения и контроля, поскольку, с каждым годом требования к услугам, предоставляемых гостиницей, повышается. Материальное процветание гостиницы, и её имидж во многом зависит от высокой культуры и качества услуг обслуживания гостей [5].

В настоящее время формирование алтайской туристической сферы обладает определенной направленностью. За 2019 год край посетили около 2 миллионов путешественников, в летний сезон здесь отметились примерно 1,1 миллиона туристов. Алтайский регион притягивает и иностранных туристов, в 2019 году его посетили 36 тысяч зарубежных граждан. Около 50 % средств размещения края, а это основная его часть, были построены в период с 1960 по 1985 года, примерно 10% - до 1960 года, а в период с 1998 по 2004 гг. начали свою работу еще 14% гостиничных предприятий и с 2004 по 2018 гг. - 7%. Значительная доля всех средств размещения находятся на севере региона, около 40% располагаются на юге и юго-западе края. Возможные покупатели гостиничных услуг в Алтайском крае - это, в основной своей массе, заезжающие в район индивидуальные туристы (участники выставок и люди, отправленные в командировку), но так же не малая доля приходится на отдыхающих, которые посещают природные объекты Алтайского края, такие как, озеро Ая и озеро Яровое. Категорию индивидуальных гостей, как правило, составляют люди в возрасте от 16 до 52 лет. Среднегодовая заполненность номерного фонда в гостиницах края - от 40 до 70%. В 2019 году были открыты 18 гостиниц, а также придорожный комплекс. Общее число гостиничных предприятий в Алтайском крае с 2014 г. по 2019 г. увеличилось на 88 организаций [12].

Рынок гостиничных услуг города Барнаула

Город Барнаул, являясь деловым, культурным и транспортным центром Алтая. В административном центре края находятся около 212 гостиниц и отелей, среди которых 5 хостелов, 5 мотелей и 1 капсульный мини-отель [11]. Средняя цена за номер в гостиницах Барнаула составляет: в низкий сезон- 1323 руб., средний сезон - 2256 руб., высокий сезон - 3150 руб. Наименьшая загрузка прослеживается в летние месяцы и в начале осени, а так же в выходные и праздничные дни. Самая высокая загруженность приходится на время проведения выставок-ярмарок, спортивных соревнований и других массовых мероприятий.

Покупатели гостиничных услуг, которые наиболее стабильно встречаются в Барнауле, являются бизнесмены, занимающиеся фермерским хозяйством, спортсмены, а в летний период - абитуриенты. За последние десятилетия меняется сервис барнаульских гостиниц, прослеживается направленность на универсальность гостиничных предприятий, т.е. создание на территории гостиницы целого ряда дополнительных услуг, организаций и служб, которые за частую не на прямую связаны с гостиничной деятельностью.

В гостиничном бизнесе краевой столицы можно выделить несколько лидеров. Это крупные, прошедшие реконструкцию и основные, в плане качества обслуживания, гостиницы к которым относятся «Центральная» и «Барнаул». С августа 2009 года к ним присоединилась «Сибирь», а в 2018 году прошла реконструкцию гостиница «Алтай».

Характерной чертой для гостиниц Барнаула является ориентация на оказание полного комплекса услуг. Среди дополнительных услуг у гостиниц наиболее популярны сауны,

конференц-залы и косметические услуги.

3. ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами учебной ознакомительной практики, являются формирование и развитие у студентов следующих профессиональных компетенций: УК-1, УК-6, ОПК-1, ОПК-7, ПК-3.

Также, приобретены навыки исследователя, владеющего современным инструментарием науки, умеющего находить и интерпретировать научную информацию для использования в практической деятельности. Таким образом, можно сделать вывод, что поставленные задачи в ходе учебной практики были выполнены, цели достигнуты.

В ходе учебной практики данные компетенции были усвоены и применены, также было выполнено описание туристско-рекреационного потенциала территории, и выполнено индивидуальное задание в которых вышеприведенные компетенции были применены максимально эффективно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ(ред.от03.05.2012) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации")
2. Джанджугазова, Е. А.Маркетинг туристских территорий: учебное пособие для академического бакалавриата / Е. А. Джанджугазова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 223с.
3. Дурович А.П. Маркетинг в туризме. – Киев: Издательский дом «Вильямс», 2014г. – 496с.
4. Ильин В.И. Потребление как дискурс. Гл. Туристический продукт.–СПб: Интерсоцис, 2015. –334с.
5. Инновационный маркетинг: учебник для бакалавриата и магистратуры / С. В. Карпова [и др.]; под ред. С. В. Карповой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –457с.
6. Интернет-маркетинг: учебник для академического бакалавриата / О. Н. Жильцова [и др.]; под общ. ред. О. Н. Жильцовой. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –301с.
7. Коль, О. Д. Маркетинг в туристской индустрии: учебник и практикум для академического бакалавриата / О. Д. Коль. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –355с.
8. Морозов М.А. Информационные технологии в социально- культурном сервисе и туризме. Оргтехника: Учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – 4-е изд., стереотип - М.: Издательский центр «Академия», 2015. –240с.
9. Морозов, М. А. Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –291с.

б. Критерии оценивания:

Оценивание письменного отчета по практике

Количество баллов	Показатели	Критерии
50-60	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения отчета; 3. Формальная правильность выполнения; 4. Соблюдение принципа «соответствия» в	Задание выполнено самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); студент не допустил формальных ошибок; в работе соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней корректно оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое

35-49	<p>работе (соответствие различных составляющих (частей) работы друг другу);</p> <p>5. Последовательность и структурированность выполнения;</p> <p>6. Корректность оформления отчета</p> <p>7. Уровень подготовленности обучающегося к решению исследовательских задач</p>	<p>задание без ошибок.</p> <p>Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но есть незначительные единичные ошибки.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.</p>
20-34		<p>Работа выполнена с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью (в работе отсутствуют или не раскрыты как минимум одна из необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов)); студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; имеются не последовательности в изложении материала, либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в основном в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но допущены существенные и\или многочисленные ошибки.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.</p>
0-19		<p>Задание практически не выполнено или выполнено только частично:</p> <p>Работа выполнена с низким процентом самостоятельности; в работе отсутствуют или не раскрыты две и более необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов); студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); изложение материала не последовательно либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены не в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.</p>

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии

Утверждено:
решением ученого совета Университета
протокол №6
от «27» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Проектно-технологическая практика

Направление подготовки
43.03.03
Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения: очная, заочная

Барнаул 2021

Составители:

Быкова В.А., к.г.н., доцент кафедры

Маслова О.М., ст. преподаватель кафедры

Визирование программы для исполнения в очередном учебном году

Программа практики пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании ученого совета ИНГЕО протокол №11 от «25» июня 2021г. Внесены следующие изменения и дополнения: скорректированы тематика и содержание индивидуальных заданий, обновлены компетенции.

1. Вид практики, способы и формы проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: проектно-технологическая практика

Способ проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик каждого вида (совокупности видов) практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	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	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.</p> <p>УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.</p> <p>УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК – 7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для	УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными

	<p>обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>технологиями. УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма. УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме. УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта. УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>
--	---	---

2.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Качество	<p>ОПК-3.Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p>
Маркетинг	<p>ОПК-4.Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов. ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.</p>

Безопасность	ОПК-7. Способен труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
--------------	--	---

2.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Организационно-	ПК-1. Способен	ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.
Организационно-управленческий	ПК-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

4. Объем практики

Объем практики составляет 12 зачетных единиц (423 часа). Продолжительность практики 4 недели в 4 семестре.

5. Порядок организации и содержание практики

Разделы(этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Знакомство с программой практики. Инструктаж по технике безопасности, определение предметной области, постановка задачи. Выдача индивидуального задания.	Индивидуальное задание
Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> - Представление руководителю практики от предприятия. - Знакомство с предприятием (организацией). - Изучение правил внутреннего трудового распорядка учреждения или организации; - Изучение требований охраны труда и противопожарной безопасности; - Знакомство с руководителями, ключевых подразделений, работой самих подразделений. - Участие в работе подразделений, выполнение должностных обязанностей. - Знакомство с гостиницей (другим средствам размещения, объектами питания, досуга и др., связанными с формированием и реализацией гостиничного продукта). - Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения или организации; - Знакомство с требованиями охраны труда и противопожарной безопасности; - Знакомство с руководителями, ключевых подразделений подразделениями, документацией. - Описание организационной структуры изучаемой организации (полное наименование, цели, задачи и основные направления деятельности, место организации среди других схожих ей по роду деятельности, квалификационные требования к профессиональному уровню сотрудников, характеристика основного контингента обслуживания и т.п.). - Наблюдение за деятельностью работников подразделений в организации и выявление особенностей работы основных служб, функций и должностных обязанностей сотрудников. - Анализ содержания, формы и методов работы руководителя с коллективом, клиентами и др. - Анализ оказываемых основных и дополнительных услуг. - Подготовка отчета по практике. 	Индивидуальное задание.
Заключительный этап	Написание отчета. Самостоятельная работа.	отчет

6. Формы отчетности по практике

После прохождения практики студент должен предоставить письменный отчет по практике.

Отчет содержит разделы:

- введение;
- материалы и методы;
- общая характеристика района исследований;
- результаты работы;
- обсуждение результатов;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Характеристика с места прохождения практики (только в случае прохождения практики в профильных организациях), с обязательным указанием факта ознакомления с инструкциями по охране труда и технике безопасности.

Во введении указывается цель и задачи работы, и, при наличии, практическая значимость работы (заключается в возможности использовать результаты исследования в практической деятельности исследуемого объекта). Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть логически связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одного раздела к другому, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу. Выводы должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания разделов (глав) работы. В конце отчета необходимо привести список использованной литературы. Список использованной литературы должен быть оформлен в соответствии методическими рекомендациями кафедры. На все приводимые литературные источники должны быть ссылки в работе с указанием номеров страниц. В приложения рекомендуется включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Также в приложения необходимо выносить расчетные материалы (при значительном объеме).

Итоговой формой контроля по практике является дифференцированный «зачет» (зачет с оценкой). Итоговая оценка выставляется преподавателем, осуществляющим руководство производственной (проектно-технологической) практикой.

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

Приведен в приложении к программе практики. (Приложение 1)

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

Основная литература:

1. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва : ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119310>
2. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва : Логос, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162979>

Дополнительная литература:

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238- 00792-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.

2. Филипповский, Е.Е., Шмарова, Л.В., Экономика и организация гостиничного хозяйства: учебник. М.: Финансы и статистика, 2013.

Электронные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань»;
- Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
- Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>;
- Электронный ресурс издательства Springer: <http://www.springerlink.com/>;
- Электронная библиотека IQlib: <http://www.iqlib.ru/>;
- Федеральная служба государственной статистики: <http://www.gks.ru/>

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

В рамках производственной (проектно-технологической) практики используются:

- диалоговые технологии, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества в ходе постановки и решения профессиональных задач;
- технология профессиональной социализации, направленная на создание профессионально-ориентированной среды, организации продуктивного общения в процессе овладения будущей профессией и организации преемственной практики;
- информационные технологии, позволяющие эффективно организовать самостоятельную работу, индивидуализировать процесс обучения, активизировать познавательную деятельность обучающихся;
- система «Антиплагиат.ВУЗ» предоставляющая возможность проверки своей работы на наличие заимствований, предоставляющая после проверки отчет о проценте уникальности работы и список источников цитирования с долей в тексте (проверить работы можно на кафедре РГТиРМ) http://www.asu.ru/inform/services_ui/antiplagiat

Перечень программного обеспечения:

- Microsoft Windows 7, № лицензии 60674416(бессрочная);
- Microsoft Office 2010, № лицензии 60674416(бессрочная);
- AcrobatReader (Условия использования по ссылке http://www.images.adobe.com/content/dam/Adobe/en/legal/servicetou/Acrobat_com_Additional_TOU-en_US-20140618_1200.pdf);
- Mozilla FireFox (Условия использования по ссылке <https://www.mozilla.org/en-US/about/legal/eula/>);
- Chrome (Условия использования по ссылке <http://www.chromium.org/chromium-os/licenses>).

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническим обеспечением проведения стационарной и выездной производственной практики в предприятии (организации) туристской индустрии необходимо наличие рабочего места в организации, оснащенного компьютерным и иным оборудованием для работы с документами и имеющим доступ к сети Интернет.

Материально-техническим обеспечением стационарной производственной практики, проводимой в Университете, являются помещения (аудитории), соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-исследовательских работ, оснащенных ПК с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АлтГУ, в читальных залах научной библиотеки АлтГУ, лабораториях Института географии.

11. Организация практики для обучающихся с ограниченными возможностями

здоровья (ОВЗ) и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной (проектно-технологической) практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Студентам из числа лиц указанных категорий, обучающимся по индивидуальному учебному плану, может быть установлен индивидуальный график прохождения практики.

Индивидуальная программа практики студента с ОВЗ и инвалида разрабатывается кафедрой, обеспечивающей соответствующий вид практики.

Руководитель практики студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья назначается из числа преподавателей, прошедших дополнительную подготовку по осуществлению инклюзивного образовательного процесса.

Применяется индивидуальный подход к прохождению практики, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения.

По письменному заявлению обучающегося с инвалидностью и ОВЗ может быть предоставлены следующие условия для прохождения практики:

1) увеличена продолжительность практики по отношению к установленной продолжительности;

2) проведение практики для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющим ОВЗ, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении практики, либо разрешение выполнения программы практики в домашних условиях;

3) присутствие по месту прохождения практики ассистента (ассистентов), оказывающего обучающемуся (обучающимся) инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, и оформить задание, общаться с руководителями от базы практики);

4) пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Форма проведения аттестации по итогам практики студента-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости студенту-инвалиду, лицу с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки отчета по практике. Проведение защиты отчета по практике студентом инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья допускается дистанционно, с использованием on-line или off-line технологий.

12. Методические рекомендации по организации и прохождению практики

Перед началом практики руководитель(ли) практики проводит(ят) организационные собрания студентов.

Целью этих собраний является:

– объявление распределения студентов по местам прохождения практики и сроков проведения практики;

– знакомство с программой, целями и задачами практики;

– рекомендации по составлению отчетов по практике.

Контроль прохождения практики осуществляется руководителем практики. По окончании практики им проверяется отчет по практике, выполнение индивидуального задания и оценивается выполненная работа.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты студентами оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета по

практике, содержащего результаты выполнения индивидуальных заданий.

В отчете по практике отражается проделанная каждым студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет группы студентов по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторах, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентами в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 20-30 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по производственной практике
проектно-технологическая
(тип практики)
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления)
Гостинично-ресторанная деятельность
(профиль/специализация)

Разработчики:

Преподаватель кафедры рекреационной географии,
сервиса, туризма и гостеприимства

В.А. Быкова

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень формируемых компетенций:

- 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-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
- ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.
- ПК-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Планируемые результаты освоения дисциплины (модуля) / практики:

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код контроля компетенции (или её части)	Код и наименование индикатора достижения	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	УК-2, УК-7.	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.</p> <p>УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.</p> <p>УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих</p>	Индивидуальное задание

			<p>правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.</p> <p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	
2	Основной этап (учебный)	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2.	<p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.</p> <p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб,</p>	Индивидуальное задание

			<p>отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
3	Заключительный этап	УК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2	<p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы</p>	отчет

		<p>гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.</p> <p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
--	--	--	--

4	<p>Промежуточная аттестация по практике – дифференцированный зачет</p>	<p>УК-2, УК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2.</p>	<p>УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.</p> <p>УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.</p> <p>УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.</p> <p>УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.</p> <p>УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.</p> <p>УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.</p> <p>УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.</p> <p>УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций</p>	
---	--	---	--	--

		<p>сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.</p> <p>ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p> <p>ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности</p> <p>ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.</p> <p>ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания</p> <p>ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
--	--	--	--

3. Типовые оценочные средства, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике:

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ПРАКТИКЕ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО-1: индивидуальное задание.

- 1. Цель:** Закрепление теоретических знаний, наработка навыков проектно-

технологической деятельности в сфере туризма, формирование умений:

- правильно выявлять, формулировать и конкретизировать проблему, на решение которой будет направлено конкретное научное исследование студента;
- обоснованно и продуманно направлять и организовывать свою профессиональную деятельность в процессе прохождения практики на предприятии

2. Контролируемый раздел дисциплины (модуля): Подготовительный этап, основной этап

3. Проверяемые компетенции (код): УК-2, УК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2.

4. Индикаторы достижения:

- УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.

- УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.

- УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

- УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.

- УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.

- УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.

- УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.

- УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.

- УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

- ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

- ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.

- ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.

- ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.

- ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

- ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
- ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.
- ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.
- ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определении уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

5. Пример оценочного средства: индивидуальное задание.

- Описать основные направления деятельности гостинично-ресторанного предприятия: основные виды услуг, организация маркетинговой деятельности предприятия, организация продвижения.
- Составить перечень основных потребителей услуг, цен на оказываемые услуги, описать технологии продажи услуг.
- Провести анализ эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия, в том числе с использованием компьютерных технологий и математических методов.
- Рассчитать, оценить и проанализировать основные производственно-экономические показатели гостиничного предприятия.
- Проанализировать требования потребителей и мотивации спроса на реализуемые предложения.
- Рассмотреть и проанализировать примеры существующих проектов, направленных на развитие гостинично-ресторанной организации, оценить возможности их применения к предприятию, в котором проходит практика.
- Проработать методы и технологии проектирования деятельности гостиничного предприятия, оценить возможности их применения к предприятию, в котором проходит практика.
- Проанализировать способы оценки, расчёт качественных и количественных показателей эффективности реализуемого проекта гостиничного предприятия.
- Проанализировать, как используются на предприятии способы оказания качественных услуг с учетом мнения потребителей и в соответствии с международными и национальными стандартами.
- Проанализировать, как и какие технологических новаций и специализированные программные продукты используются в деятельности гостиничного предприятия.
- Проанализировать, какие информационно – коммуникативные технологий обслуживания посетителей (учитывающие их индивидуальные и специальные требования) используются на предприятии.
- Проанализировать, какие современные методы информационных технологий изучения влияния географических факторов на развитие гостинично-ресторанной деятельности используются на предприятии.
- Разработать проект собственного гостиничного, ресторанного предприятия или услуги.

6. Критерии оценивания:

Оценивание формулировок индивидуальных заданий на практику

Количество баллов	Показатели	Критерии
5	1. Самостоятельность выполнения;	Задание выполнено самостоятельно и полностью; студент не допустил формальных ошибок; в формулировках

	2. Полнота выполнения практического задания;	соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.
4	3. Формальная правильность формулировок; 4. Соблюдение принципа «соответствия»	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью; но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.
2-3	(соответствие формулировок заданий теме, цели и задачам научно-исследовательской работе студента, а также основным направлениям деятельности предприятия)	Задание выполнено с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью; студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.
0-1		Задание практически не выполнено или выполнено только частично: Задание выполнено с низким процентом самостоятельности и полноты; студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент не выполнил или выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.

7. Рекомендуемый перечень вопросов для самостоятельной подготовки:

1. Управленческая деятельность в сфере социально-культурного сервиса и туризма и критерии ее оценки.
2. Принятие управленческих решений в гостиничном секторе.
3. Управление и профилактика конфликтов в гостиничном секторе.
4. Требование к обслуживающему персоналу гостиниц.
5. Взаимосвязь между различными департаментами гостиницы.
6. Основные и дополнительные услуги в гостинице.
7. Сегментация туристского рынка г. Барнаула, Алтайского края и других регионов.
8. Российская классификация номерного фонда.
9. Дайте определение туризма и его составляющих.
10. Назовите факторы классификации туризма.
11. Назовите характеристики современного туризма.
12. Определите факторы, способствующие расширению туристской деятельности.
13. Индустрия гостеприимства – её определение, сфера деятельности.
14. Назовите современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
15. Дайте общую классификацию гостиничных комплексов.
16. Дайте характеристику уровня комфорта.
17. Независимая экспертиза – определение, функциональное назначение.
18. Назовите классификация отелей по типам.
19. Функциональное назначение гостиничного предприятия.
20. Назовите типы организационных структур гостиничного предприятия.
21. Назовите правила формирования и построения иерархии подчинённости.

22. Дайте определение линейной организационной структуры управления.
23. Дайте определение функциональной организационной структуры управления.
24. Дайте определение штабной структуры управления.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Форма проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. Процедура проведения: аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями, установленными программой практики отчета по практике, в котором руководителем практики выставляется оценка. По итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Цель: Проверка сформированности умения, исходя из постановки проблемы исследования, выявлять, оценивать и обосновывать ее актуальность, корректно формулировать тему и цель исследования, намечать варианты решения и выбирать оптимальный. Проверка навыков определения объекта и предмета исследования, правильного формулирования задач исследования, а также выбора наиболее эффективных теоретико-методологических оснований и методов исследования. Проверка навыков проведения самостоятельного исследования (отбора и критического анализа) практического материала и способности делать самостоятельные выводы по его результатам. Проверка навыков использования технологических новаций специализированных программных продуктов в туристской сфере, а также способности обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере туризма с соблюдением требований безопасного обслуживания потребителей туристских услуг. Проверка способности разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие туристской организации, а также способности разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно – коммуникативных технологий. Проверка способности работать со статистической информацией при осуществлении рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения. Проверка сформированности навыков разработки экскурсионных программ и программ туристских маршрутов для групповых и индивидуальных туров. Проверка сформированности навыков поиска и анализа соответствующей научной литературы, корректного составления и оформления списка литературы по теме исследования.

КИМ (контрольно-измерительные материалы) включают:

- письменный отчет по практике,
- 3. Проверяемые компетенции (код):** УК-2, УК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2.
- 4. Индикаторы достижения:**
- УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.
 - УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.
 - УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
 - УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.
 - УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.
 - УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.
 - УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.

- УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.
- УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- УК-2.1. Знает основные законодательные и нормативно-правовые документы, основные этические ограничения, принятые в обществе, основные понятия, методы выработки принятия и обоснования решений задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, методы выбора оптимального решения задач.
- УК-2.2. Формулирует перечень взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, в том числе с использованием сервисных возможностей соответствующих информационных (справочных правовых) систем.
- УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения задач и разрабатывает различные виды планов по реализации проектов учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, осуществлять поиск оптимальных способов решения поставленных задач, с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
- УК-2.4. Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения, оценивая вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач.
- УК-7.1. Демонстрирует знания основ физической культуры и здорового образа жизни; применяет умения и навыки в работе с дистанционными образовательными технологиями.
- УК-7.2. Применяет методику оценки уровня здоровья; выстраивает индивидуальную программу сохранения и укрепления здоровья с учетом индивидуально-типологических особенностей организма.
- УК-7.3. Анализирует источники информации, сопоставляет разные точки зрения, формирует общее представление по определенной теме.
- УК-7.4. Демонстрирует систему практических умений и навыков при выполнении техники двигательных действий в различных видах спорта.
- УК-7.5. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
- ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
- ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.
- ОПК-4.1. Знает основные методы исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе потребителей и конкурентов.
- ОПК-4.2. Умеет подбирать методы маркетинговых исследований продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-4.3. Владеет навыками разработки рекомендаций по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн - технологий.
- ОПК-7.1. Знает требования норм и правил охраны труда и техники безопасности при обслуживании потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-7.2. Умеет разрабатывать рекомендации по безопасному обслуживанию потребителей сферы гостеприимства и общественного питания на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
- ОПК-7.3. Владеет навыками применения нормативно-правовых актов, регулирующих правила охраны труда и техники безопасности
- ПК-1.1. Знает методы и методологию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания.
- ПК-1.2. Умеет анализировать процессы управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПК-1.3. Владеет навыками управления ресурсами и персоналом департаментов гостиничного комплекса и предприятия питания.
- ПК-2.1. Знает формы и методы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

- ПК-2.2. Умеет определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ПК-2.3. Владеет навыками выявления и решения проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

5. Пример оценочного средства: письменный отчет по практике.

В отчете по производственной (проектно-технологической) практике отражается проделанная студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет студента по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторе, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список

использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно- правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентом в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно- исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 10-15 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках информации, использованных в ходе прохождения практики и написания отчета, оформленный в соответствии с требованиями и правилами составления библиографических ссылок.

Приложения включают различные документы или их копии (акты проверок, справки, балансы, карты, а также таблицы вспомогательных цифровых данных, нормативную документацию и др.), которые способствуют пониманию излагаемого материала, но по каким-либо причинам не могут быть включены в пояснительную записку.

Пример отчета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования

«Алтайский государственный
университет» Институт географии

Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Выполнила студентка

_____ курса _____ группы
ФИО

(подпись)

Руководитель
практики ФИО

(подпись)

Отчет защищен

«__»_

2

021 г. Оценка _____

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

- 1 Цели и задачи производственной практики
 2. Исторические аспекты возникновения гостиниц в г. Барнауле
 3. Содержание индивидуального задания по производственной практике
 4. Основные результаты прохождения производственной практики
- Список используемых источников и литературы

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом 43.03.03 «Гостиничное дело», студенты проходят учебную ознакомительную практику, на ___ курсе, в ____ семестре продолжительностью дней (_ часов).

Производственная практика проводилась стационарно, в г. Барнауле.

В ходе практики студентами изучался гостинично-ресторанный потенциал города, путем посещения гостиниц, ресторанов, изучения сайтов гостиничных предприятий и изучения литературы.

Также перед каждым студентом ставилась задача выполнить индивидуальное задание, которое было выдано руководителем практики и содержало вопрос из курса, усвоенного студентом.

Краткие сведения о территории прохождения практики:

- название города: Барнаул;
- административный состав (районы, входящие в состав города): В состав города входят пять административных районов: Железнодорожный, Индустриальный, Ленинский, Октябрьский и Центральный. В состав городского округа так же входят следующие населенные пункты: Бельмесёво, Берёзовка, Борзовая Заимка, Власиха, Гоньба, Землянуха, Казёная Заимка, Конюхи, Лебяжье, Лесной, Мохнатушка, Научный Городок, Новомихайловка, Плодопитомник, Пригородный, Садоводов, Центральный, Черницк, Южный, Ягодное, а также станции Власиха, Железнодорожная казарма 242км, Железнодорожная казарма 250км, Железнодорожная казарма 253км и Ползуново;

- площадь территории: 322 км²;

- географическое положение: Город Барнаул является административным центром Алтайского края и расположен на юге Западной Сибири в лесостепной зоне Западно-Сибирской равнины, на северо-востоке Приобского плато в верхнем течении и на левом берегу реки Оби, в месте впадения реки Барнаулки в реку Обь. Абсолютная высота над уровнем моря 130-250м. С севера и востока город огибает русло реки Оби, а на западе – ленточный бор. Расстояние до Москвы – 3419км. Ближайший крупный город – Новосибирск, расстояние от Барнаула до него 239км. Географические координаты Барнаула: 53°21`с.ш., 83°46`в.д. Город расположен на той же широте, что и Гамбург, Дублин, Ливерпуль, Минск, Петропавловск-Камчатский, Самара и Магнитогорск. На севере Барнаул граничит с Тальменским районом, на юге – с Калманским районом, на западе – с Павловским районом, на юге – с Первомайским.

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной (проектно-технологической) практики, являются формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение навыков оценки туристских ресурсов региона, овладение умениями и навыками самостоятельно представлять и докладывать результаты научно-исследовательских работ.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и углубление знаний, полученных в результате освоения курсов «История туризма и гостеприимства», «Физиология питания», «Управление персоналом в сфере гостеприимства»;

- применение методов научного исследования при оценке гостиничного потенциала региона;
- приобретение навыков разработки и оформления документации гостинично-ресторанного предприятия;
- овладение элементами научно-исследовательской работы и правилами оформления полученных результатов;
- повышение качества коммуникативных, включая речевые, умений в рамках подготовки к публичному выступлению по теме работы с целью представления результатов исследования
- создание письменного научного отчета, включая графический материал, приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме и последующего его доклада в устной.

2. ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ГОСТИНИЦ В Г. БАРНАУЛЕ

Гостиничный бизнес - это одно из основных звеньев системы туристско-экскурсионного обслуживания. Среди комплекса услуг, предоставляемых туристу во время путешествия, гостиничное обслуживание занимает центральное место. Размещение, предоставление временного жилья с определенным набором других услуг входят как основная часть в любую туристскую программу, в каждый тур.

В начале 20 века в Барнауле гостиниц было не так много. Имелись обустроенные комнаты, в которых приезжие жили довольно долгое время. У крестьян большей популярностью пользовались постоялые дворы, где они могли оставить телеги и лошадей. Уровень обслуживания в гостиницах и на постоялых дворах разительно отличался. В 60-х годах 19 века в Барнауле была всего одна гостиница. В 1896 году чиновник Куликовский открыл обустроенные комнаты с трактиром. В 1897 году мещанин Звездин построил гостиницу «Сибирь». В то время в Барнауле было 24 постоялых двора и 2 заведения с обустроенными комнатами. В начале 20 века открылись две гостиницы: «Европа» и «Империал». Трехэтажная «Европа», построенная из кирпича, располагалась на улице Пушкина. В ней имелось 40 номеров и электрическое освещение. На первом этаже был ресторан I-го класса. Изначально его владелицей являлась мещанка Саас. Позднее гостиницу выкупил И. Розен. С 20-х по 30-е года 20 века в здании была гостиница «Комхоз». После войны там разместили общежитие, а на первом этаже работала столовая. В конце 70-х годов здание начали ремонтировать капитально, но впоследствии оно было снесено.

Гостиница «Империал» располагалась на берегу Барнаулки. Её владельцем был К. Кузнецов. Здание было двухэтажное деревянное с полуподвалом. В начале 20 века там был расположен штаб партизанской армии Мамонтова. В 1926 году в гостинице останавливался Н. К. Рерих. В 1997 здание начали реконструировать, случился пожар и гостиница была полностью уничтожена.

В преддверии Первой мировой войны в Барнауле было 8 гостиниц и обустроенных комнат. Это были: «Европа», «Империал», «Северная», «Ялта», «Россия», «Центральная» и «Модерн». При них имелись трактиры, рестораны. Кроме этого в городе было 40 постоялых дворов. Немалое количество подобных заведений было необходимо из-за возрастающего значения Барнаула, как торгового центра региона. 2 мая 1917 года произошел пожар, который в совокупности с разрушениями Гражданской войны, сократил численность гостиниц.

Гостиничное дело восстанавливается в 1937 году, в связи со строительством БМК и образованием Алтайского края. Барнаул стал крупным промышленным и административным центром.

В 40-х годах 20 века на пересечении проспекта Ленина и улицы Анатолия была построена гостиница «Алтай». Она имела 4 этажа, 217 мест и ресторан. В 60-х годах в Барнауле построили 3 гостиницы, высотой в 5 этажей. Это гостиницы: «Сибирь» на 256 мест, «Центральная» на 301 место и «Колос» на 285 мест. Все они были типовыми. В 1983 году открыли самую большую гостиницу в городе – «Барнаул». Она была 12-ти этажной и рассчитана на 600 мест. Советское время ознаменовалось появлением большого количества ведомственных гостиниц.

В 90-ые- 2000-ые годы средств размещения у государственной собственности не

осталось. Вновь обрели жизнь гостиницы «Сибирь», «Барнаул» и «Центральная» после реконструкции.

На современном этапе частные инвестиции помогли появиться 4-х звездочному отелю «Улитка», «Александр Хаусу», ориентированному на зарубежных гостей. За эти годы возвели немало мини-отелей и гостинично-развлекательных комплексов, рассчитанных в среднем на 20 человек. Это, например, «Лалетин», «Обской мост» и др.

В современных условиях развитие маркетинга привело к созданию новой рыночной философии обслуживания, в центре которой стоит не прибыль, как раньше, а желание потребителя. В результате этого в гостиничном бизнесе происходят интенсивные процессы дифференциации и индивидуализации услуг, повышение их качества, развиваются гибкие системы цен на услуги, системы всевозможных скидок и поощрений. Возрастающая конкуренция между предприятиями гостиничного бизнеса заставляет придавать большое значение маркетинговым коммуникациям, рекламе, и искать все новые и новые пути информирования потребителя.

Особенности функционирования гостиниц в условиях режима самоизоляции и пандемии коронавируса:

Пандемия коронавируса нанесла серьёзный ущерб туристической индустрии, в том числе гостиничному бизнесу. Сейчас туризм понемногу оживает, но мир вокруг слишком изменился, и теперь отели вынуждены работать в новых реалиях.

В условиях пандемии коронавируса в гостиницах Барнаула соблюдаются следующие требования.

Проведение перед началом работы учреждений, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (городские, загородные и курортные отели, апартаменты, мотели, хостелы, базы отдыха, туристские базы, центры отдыха, туристские деревни (деревни отдыха), дома отдыха, гостевые дома и прочее, генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы.

Обеспечение на системной основе в помещениях гостиниц профилактической дезинфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации. Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Обеспечение наличия пятидневного запаса дезинфицирующих и моющих средств.

Установка в местах общего пользования дозаторов с кожными антисептиками, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук. Обеспечение наличия пятидневного запаса моющих средств и антисептических средств для рук.

Проведение дезинфекции контактных поверхностей в местах общего пользования (после каждого гостя, но не реже чем 1 раз в 2 часа), уборки с дезинфицирующими средствами (до 6 раз в течение дня), влажной уборки и дезинфекции публичных (общественных) туалетов не реже 1 раза в 2 часа. Проведение обеззараживания воздуха в местах общего пользования с применением соответствующих устройств в соответствии с инструкцией.

Назначение ответственного сотрудника гостиницы, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций.

Обеспечение, при возможности, приобретения гостями на территории гостиницы средств индивидуальной защиты и антисептических средств для рук.

Организация перед началом смены «входного фильтра» с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером). Обеспечить лабораторное обследование персонала на новую коронавирусную инфекцию при допуске к работе. Не допускаются к работе персонал, вернувшийся с территорий (стран, субъектов Российской Федерации), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции, до окончания сроков самоизоляции (не

менее чем 14 дней).

Соблюдение персоналом гостиницы (включая работающих по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок и перчаток (смена маски каждые 3 часа, перчаток по мере загрязнения или повреждения).

Запрет приема пищи персоналом на рабочих местах. Выделение специального помещения для этих целей с раковиной для мытья рук и санитайзером.

Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления гостей или персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями.

Обеспечение соблюдения социального дистанцирования (1,5-2 метра) и минимизация возможного скопления людей на стойках регистрации при помощи сигнальной разметки.

Обеспечение при возможности защиты персонала гостиницы путем установки прозрачных заградительных конструкций, использования мебели, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, дезинфекции ключей от номеров и их безопасной выдачи.

Внедрение, при возможности, в гостиницах для прохождения процедуры экспресс заселения/выселения мобильных приложений для минимизации общения, бесконтактного открывания гостем дверей в номера и общественные помещения (фитнес, спа, переговорные комнаты и т.д.), а также организация и поощрение безналичных способов оплаты. Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, а также не реже 1 раза в день, с использованием бесконтактных средств измерения.

Размещение гостей в номере преимущественно одноместное или семейное.

Внутренняя отделка номеров должна позволять проведение влажной уборки и дезинфекции в соответствии с требованиями к разным поверхностям. При уборке номеров с применением дезинфицирующих средств не реже 1 раза в день в течение срока проживания проведение дезинфекции всех поверхностей, включая телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии) и т.д. Все номера должны иметь индивидуальную санитарную группу (туалет и ванная/душ). Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа. Наличие сменных на матрасах. Обработка матрасов и на матрасах парогенератором. Влажная уборка коврового покрытия. Выполняется ковромоечными машинами смоченными химическими средствами, после которой проводится орошение дезинфицирующими средствами чистой поверхности ковра.

Проведение выездной уборки с очисткой и обработкой всех поверхностей помещений номера. Стены, покрытые бумажными обоями, подвергаются сухой уборке с использованием устройств обеззараживания воздуха.

Минимизация использования декоративных подушек и покрывал.

Организация питания гостей преимущественно по меню или индивидуального обслуживания в номерах. Расстановка столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 2-х метров) и рассадка не более 1 человека за 1 столом (за исключением семейного или совместного проживания в 1-м номере).

Обеспечение при организации питания по типу «шведского стола» или с использованием линии раздачи расстановки блюд с соблюдением принципа социального дистанцирования, включая использование системы информирования отдыхающих и нанесения сигнальной разметки на полу.

Увеличение продолжительности периода предоставления завтрака в отеле в зависимости от объемов гостиниц.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Организации общественного питания и пищеблоку рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Организация сбора использованной одноразовой посуды (при применении) в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов в конце рабочего дня.

Обработка антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед передачей на склад объекта общественного питания или на кухню.

Соблюдение поточности технологических процессов.

Проведение при окончании рабочей смены влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков с использованием дезинфицирующих средств, устройств обеззараживания воздуха, с учетом объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

Обеспечение работы объектов для занятий физической культурой и спортом, бассейнов, бань, спа и т.д. (при наличии в гостиницах) согласно соответствующим методическим рекомендациям.

Обеззараживание на открытых пространствах: беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, наружных дверей, поручней, урн, терминалов (банковских, парковочных — при наличии), а также (при наличии пляжа, открытого бассейна) - пляжного оборудования, помещений медицинского и спасательного пунктов, контактных ограждающих конструкций.

Выполнение всех видов работ с дезинфекционными средствами с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. После завершения работ защитные средства (одежду, обувь, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые — удалению в качестве отходов [3].

3. СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тема задания: характеристика наиболее известных гостиниц г. Барнаул.

Гостиница «Сибирь»

Среди лидеров гостиничного бизнеса в городе Барнауле выделяют несколько крупнейших предприятий. Одной из таких организаций является гостиница "Сибирь". Остановимся на ней подробнее.

Гостиница располагается в здании постройки 1964 года. В 1970 году общая площадь занимаемая отелем составляла 4757, 6 кв.м. на которых располагались 152 номера общей вместимостью - 258 мест. Для обслуживания гостей функционировал ресторан, буфет, вели прием парикмахерская и часовая, а так же сапожная и пошивочная мастерские.

Неоднократно, вплоть до 2002 года, в помещениях проводился ремонт и небольшие изменения номерного фонда. В 2002 году стартовала реконструкция гостиницы. Новым владельцем и организатором проекта выступил Евгений Вдовин и группа компаний «Магис».

Новый облик «СИБИРИ» создает дизайнер Сергей Пергаев. За период реконструкции, который продлился ровно один год, был возведен шестой, мансардный, этаж, произведена полная перепланировка внутренних помещений и замена всех коммуникаций. Общая площадь обновленной гостиницы "Сибирь" составляет - 6500 кв.м. [2].

На сегодняшний день «Сибирь» может предложить своим посетителям номера (всего 91 номер, 110 мест) большей площади, чем установлено эталоном гостиничного бизнеса:

- Одноместный малый. (Площадь 24 м². Окна с видом на город);
- Одноместный большой. (Площадь 28 м². Окна во двор, на 6-м этаже окна с видом на город);
- Двухместный (Площадь 34 м². Окна с видом на город.);
- Люкс (Площадь 48 м². Окна во двор, на 6-м этаже окна с видом на город.);
- Апартаменты (Площадь 80 м². Окна во двор.);
- Апартаменты президентские (Площадь 145 м². Окна с видом на город и во двор).

Все номера в гостинице оформлены в классическом стиле и оборудованы холодильником. В ванных комнатах имеются тапочки и банные халаты.

Установленная стоимость номеров в гостинице «Сибирь» (в соответствии с прайсом) представлена в таблице 1.

Таблица 1. Стоимость номеров в гостинице «Сибирь» (в соответствии с прайсом)

Категория номера	Стоимость номера в сутки
Одноместный малый.	от 5 200 руб.
Одноместный большой.	от 6 200 руб.
Двухместный	от 6 000 руб.
Люкс	от 9 500 руб.
Апартаменты	от 12 000 руб.
Апартаменты президентские	от 20 000 руб.

Стоимость номеров гостиницы «Сибирь» превосходит стоимость номеров основных конкурентов.

В гостинице имеются ресторан, который располагается на втором этаже в нем можно отведать блюда русской и европейской кухни.

Так же на втором этаже гостиницы расположен салон красоты, который предоставляет услуги: мастеров парикмахерского искусства, мастера маникюра, косметолога.

Для деловых людей предлагается конференц-зал. Конференц-зал дает вам возможность встретиться с вашими деловыми партнерами, провести небольшую пресс-конференцию или презентацию с перерывом на кофе-брейк. Конференции и презентации можно также провести в ресторане «Сибирь», он позволит разместить комфортно до 60 человек. Экран и проектор предоставляются.

В гостинице «Сибирь» имеется круглосуточный бар, финская сауна с бассейном (5,5м x 3,0м).

К дополнительным услугам относятся:

- Заказ авиабилетов;
- Регистрация иностранных граждан;
- Комната для курения;
- Камера хранения;
- Охраняемая круглосуточная парковка, для удобства в условиях перенасыщенности города автотранспортом;
- Услуги прачечной;
- Круглосуточная служба обслуживания в номерах;
- Свадебный номер.

Все номера гостиницы оборудованы высокоскоростным доступом в Интернет [10].

Весь персонал гостиницы прошёл обучение и получил сертификаты Государственного образовательного учреждения «Московская Академия туристского и гостинично-ресторанного бизнеса (Институт) при Правительстве Москвы».

В службе размещения гостиницы «Сибирь» соблюдаются стандарты внешнего вида сотрудника, а именно: прическа, волосы аккуратно уложены и убраны с лица; костюм чистый и отутюжен, рукава короткие, блузка застегнута на все пуговицы; есть наличие бейджа, который виден гостям; туфли – классика.

В соответствии с европейскими стандартами «звёзды», присваиваемые отелям гостиница «Сибирь» имеет 3 звезды [9].

С целью успешного продвижения своего продукта на рынок гостиничных услуг "Сибирь" применяет различные средства массовой информации, например, прессу, наружную рекламу. Гостиница имеет собственный сайт на котором можно осуществить бронирование номера, а так же связаться с администрацией в случаи возникновения вопросов.

Значительным преимуществом гостиницы является ее автономное электро- и водоснабжение, что не раз выделяло ее на фоне других гостиниц в нештатных ситуациях.

На первом этаже здания гостиницы располагаются два популярных ресторана нашего города, один из них работает в круглосуточном режиме. Так же в пределах 200 метров находятся два ресторана, а в 600 метрах- кинотеатр. Расстояние до аэропорта Барнаула составляет 16 км.

На рынке гостиничных услуг г. Барнаула можно выделить три основных конкурента гостиницы «Сибирь»:

1. Гостиница «Барнаул». Она находится в центральной части Барнаула в 5 минутах ходьбы от железнодорожного и авто вокзалов.

Основным плюсом гостиницы считается опыт работы на рынке гостиничного бизнеса и ценовая стратегия, что дает возможность будущим покупателям, выбирающим отель в зависимости от цены, совершить выбор в пользу гостиницы «Барнаул».

2. Гостиница «Центральная». Расположена в самом центре города, на главном городском проспекте. Рядом с гостиницей находится Администрация Алтайского края, Краевой Театр Драмы, Театр Музыкальной комедии, и большинство корпусов алтайских ВУЗов.
3. Гостиница «Алтай», расположена на самой главной улице города – проспекте Ленина, по которому движется множество видов транспорта.

На сегодняшний день гостиница «Сибирь» уже успела завоевать определенную нишу и даже приобрести постоянных клиентов.

Отель «Улитка»

4 апреля 2006 года в Барнауле появился отель с оригинальным названием "Улитка".

Семиэтажное здание площадью 2500 кв. м было возведено в короткие сроки - за 14 месяцев от момента сноса старого здания до запуска. Это своего рода рекорд для Сибири. Теперь оригинальное здание отеля украшает город.

Отель "Улитка" отличается "клубным" характером: В отеле 38 полностью благоустроенных номеров 1-й категории: 30 одноместных номеров и 8 двухместных номеров. Номера оборудованы кондиционером, телевизором (спутниковое, кабельное телевидение, интернет), телефоном, холодильником. Остальные 9 номеров — высшей категории (люксовые), с оригинальным интерьером и повышенной комфортностью, четыре из которых — с панорамными окнами. Отель одинаково удобен и для работы, и для отдыха. Есть у отеля своя "изюминка" - тематические этажи: русский, французский, японский, греческий, итальянский.

В отеле работает SPA-салон. Можно также отдохнуть в кальянной зоне. На завтрак и ужин гостям предложат шведский стол. Кафе на первом этаже работает круглосуточно, на седьмом этаже - бар под стеклянным куполом. Действует заказ блюд и напитков в номера, в сауну.

Бизнесменам отель предлагает три конференц-зала, оборудованные новейшими техническими средствами. К их услугам - интернет.

По желанию клиента в номер доставляется свежая пресса, осуществляется заказ такси, заказ билетов в театры, концертные залы, заказ авиа- и ж/д- билетов, бронирование столиков в комплексе "Гранмулино".

В каждом стандартном одноместном номере есть удобная мебель, спутниковое и кабельное телевидение, офисный стол с бизнес-набором, телефон, доступ в Интернет, кондиционер, душевая кабина, мини-бар (алкогольные напитки, соки, орехи, шоколад). В ванной комнате имеется гигиенический набор (шампунь, бальзам, мини-мыло, гель для душа).

Люксовые (двухместные) номера отличаются оригинальным дизайном и повышенной комфортностью. Имеется мягкая зона для отдыха, большая ванная комната, сейф, тренажёр. Пять номеров-люкс выполнены с эркерами (стеклянные стены, вид на город). Есть комнаты с балконами

Бесплатный Wi-Fi доступ в интернет предоставляется круглосуточно во всех помещениях отеля. На каждом этаже отеля размещены по 2 Wi-Fi-передатчика, поэтому гости отеля могут не беспокоиться о скорости соединения и объемах передачи данных.

На 1-м этаже отеля имеется ноутбук для общего пользования. Пользование ноутбуком бесплатное. На 2-м этаже отеля имеется камера хранения, где вы можете оставить свои вещи. С седьмого этажа можно подняться в уютный лаундж-бар под стеклянным куполом. Обслуживание лаундж-бара осуществляется с 1-го этажа.

Для гостей, прибывающих в Барнаул на самолете, действует услуга трансфера из аэропорта в отель и из отеля в аэропорт. Также действует услуга трансфера из отеля до ж/д вокзала [5]

Отель «Улитка» находится в центре Барнаула, на ул. Короленко, 60 [6].

Категория номера	Стоимость ВВ, руб./сутки (входит завтрак «шведский стол»)	Стоимость НВ, руб./сутки (входит завтрак «шведский стол» и комплексный ужин)
<u>Single</u> (одноместный)	3 200	3 900
<u>Single Max</u> (с большой кроватью) 1 гость	3 500	4 200
<u>Single Max</u> (с большой кроватью) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Twin</u> (двухместный) 1 гость	3 900	4 600
<u>Twin</u> (двухместный) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Double</u> (двухместная кровать) 1 гость	3 900	4 600
<u>Double</u> (двухместная кровать) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Junior suite</u> (1 гость)	4 700	5 400
<u>Junior suite</u> (2 гостя)	5 400	6 800
<u>LUX (люкс)</u> (1 гость)	5 500	6 200
<u>LUX (люкс)</u>	5 500	6 900

Гостиница «Алтай»

Бесспорным лидером в гостиничном бизнесе в городе Барнаул, является гостиница «Алтай». Гостиница «Алтай» - историческое место с богатой историей, которое открыло свои двери после полной реконструкции. Обновленная гостиница соответствует самым современным требованиям, поддерживает высокий уровень сервиса и стремится соответствовать мировым стандартам. Неизменной остается аутентичная атмосфера середины прошлого века, а также уникальная архитектура, колорит и фактура здания.

Гостиница расположена в самом сердце города, на главном городском проспекте. Из окон номеров, выходящих на чудесную зеленую аллею, открывается вид на главную улицу с ее достопримечательностями. Это любимое место прогулок жителей города и гостей столицы.

Рядом с гостиницей находится Администрация Алтайского края, Краевой Театр Драмы, Театр Музыкальной комедии и большинство корпусов алтайских ВУЗов.

Сегодня фонд гостиницы включает 79 номеров различной степени комфортности. Каждый из них – это сочетание великолепного дизайна и современного наполнения. Стильная обстановка номера, где все продумано до мелочей, позволит вам получить настоящее удовольствие от пребывания в гостинице «Алтай», какой бы ни была цель вашего визита – рабочая поездка или отдых.

Сегодня гостиница «Алтай» переживает новый расцвет! Памятник архитектуры и объект культурного наследия обрел достойный облик, ставший украшением центрального проспекта столицы края. Не менее впечатляюще теперь выглядит интерьер гостиницы и оформление номеров, выдержанное в стиле середины XX века.

В общий антураж первого этажа с его отреставрированной парадной лестницей и бережно сохраненными колоннами отлично вписалась уютная кофейня. Превосходное меню от шеф-повара и широкая карта бара были высоко оценены нашими постояльцами. Особого внимания заслуживает необыкновенно вкусный кофе и изумительные десерты от одного из лучших кондитеров города.

Пространство гостиницы «Алтай», отличающееся подчеркнутой респектабельностью, идеально подходит для проведения деловых встреч и располагает всем необходимым для организации конференций. Здесь также реализуются творческие проекты и проходят съемки.

Оплата возможна за наличный расчет, по карте VISA/Master Card, безналичный расчет.

Прайс-лист гостиницы «Алтай»:

Эконом	1600 р
Стандарт одноместный	от 2500 р
Стандарт двухместный	от 3000 р
Комфорт	от 3500 р
Комфорт+	от 3900 р
Супериор	от 4900 р
Супериор МГН	от 4900 р
Делюкс	от 5900 р
Люкс	от 6400 р

Бесплатные услуги, предоставляемые гостиницей:

- Обслуживание в номерах круглосуточно
- Бесплатный WI-FI Интернет

- Распечатка и сканирование текста для Гостей
- Вызов такси
- Услуга подноса багажа до номера и доставка его при выселении из гостиницы
- Предоставление швейных принадлежностей
- Комплект посуды и столовых приборов

Гостиница «Барнаул»

Одной из самых известных гостиниц, считается гостиница «Барнаул». Гостиница «Барнаул» – крупнейший отель столицы Алтайского края, расположенный в центре деловой, административной, развлекательной части Барнаула, где для Вас приготовлены комфортные номера. Центральная городская транспортная развязка рядом с гостиницей позволяет без пересадок добраться до любой точки города. В здании гостиницы находится самый крупный ресторан Алтайского края – это заведение с особенными традициями; здесь проводятся завтраки по системе «шведский стол». Вечером в ресторане можно провести деловую встречу, послушать живую музыку.

Для того, чтобы сделать отдых гостей максимально комфортным и приятным, – гостям предлагается на выбор 321 уютный номер различных категорий, способны одновременно разместить 448 человек. Неоспоримым достоинством 12-ти этажного здания гостиницы является открывающийся уникальный вид на город. Номера оборудованы телефоном, телевидением, сейфом и другим современным сервисным оснащением. К Вашим услугам: охраняемая автомобильная парковка, камера хранения багажа, бизнес центр, банкомат, конференц-залы, во всех номерах и общественных зонах работает бесплатный Wi- Fi Интернет. Оплата возможна за наличный расчет, по карте VISA/Master Card, безналичный расчет. Гостиница «Барнаул» является членом Российской Гостиничной Ассоциации.

Прайс-лист гостиницы «Барнаул»:

Односпальная кровать в общем номере с 2 кроватями	от 1200 р
Одноместный номер эконом-класса	от 2450 р
Двухместный номер эконом-класса с 2 отдельными кроватями	от 2600 р
Стандартный одноместный номер	от 3100 р
Одноместный номер бизнес-класса	от 3500 р
Большой двухместный номер с 1 кроватью или 2 отдельными	от 3900 р
Двухместный номер бизнес-класса с 1 кроватью или 2 отдельными	от 4100 р
Полулюкс	от 4300 р
Люкс «Премиум»	от 5300 р
Большой люкс	от 5700 р
Семейный люкс с 2 спальнями	от 8800 р
Апартаменты	от 7100 р
Представительские апартаменты	от 9600 р

Отель «Барнаул» располагается в самом центре города, в 5 минутах ходьбы от железнодорожного вокзала. К услугам представляется парковка, трансфер, бесплатный Wi-Fi, прачечная. Стойка регистрации работает в круглосуточном формате.

Для проживания предоставляется несколько категорий номеров, в которых все продумано до мелочей. В каждой комнате есть эргономичная мебель и современная техника. В собственной ванной можно воспользоваться средствами личной гигиены и комплект полотенец. Регулярно проводится тщательная уборка.

Работает ресторан, в котором по меню предоставляются вкусные и сытные блюда. Здесь же сервируются завтраки в формате «шведский стол». По желанию питание может быть доставлено в апартаменты или упаковано с собой.

Для бизнесменов есть оборудованный конференц-зал, где можно провести мероприятие любого формата. Предоставляется необходимая техника и мебель.

Основным плюсом гостиницы считается опыт работы на рынке гостиничного бизнеса и ценовая стратегия, что дает возможность будущим покупателям, выбирающим отель в зависимости от цены, совершить выбор в пользу гостиницы «Барнаул».

Отель «Центральный»

«Центральная» гостиница расположена в самом центре города, по адресу проспект Ленина 57. Дата ее создания датируется 1968 годом. Начиная с 1993 года в отеле «Центральный» проходили большие ремонтные работы, в ходе которых, была проведена полная реконструкция не только номеров, но и всего интерьера в общем.

На сегодняшний день, гостиница «Центральная» имеет три звезды. Но постоянно работают над тем, чтобы прийти к пяти звездам.

По данным 2019 года, в гостинице находится сто тридцать один номер, из которых пятьдесят шесть одноместных номеров, тридцать семь двухместных номеров, одиннадцать одноместных и пять двухместных «полулюксов».

Комфортабельные номера различных категорий соответствуют современным стандартам качества. Во всех номерах есть ванная комната, телефон, TV, кондиционер, беспроводной интернет по технологии Wi-Fi.

Гостиница имеет современный стиль и дизайн, а также безупречное качество обслуживания.

Здание гостиницы имеет пять этажей, на первом этаже расположена администрация и офисы различных фирм, на втором, третьем, четвертом и пятом этаже находятся номера для гостей. Каждый номер телефонизирован.

Также гостиница располагает в себе: лифт, сауну, массажный кабинет, банкетный зал, солярий, ресторан, конференц-зал, междугородную связь. Имеется даже зубопротезный кабинет, кабинет врача-офтальмолога, ремонт часов, касса по продаже авиабилетов, пункт обмена валют, офисы туристических, страховых, аудиторских компаний, и другие необходимые услуги для работы и отдыха.

К услугам гостей в Гостинице «Центральной» относят: Wi-Fi в лобби-зоне, возможность оплаты картой, круглосуточная стойка регистрации, побудка, услуги стирки и глаженья, Room Service (доставка еды и напитков в номер)

Виды номеров в Отеле «Центральный»:

- Улучшенный двухместный номер с 2 отдельными кроватями

Двухместный номер с 2 отдельными кроватями, гостиной зоной, телевизором с плоским экраном, местом для работы, кондиционером и бесплатным Wi-Fi.

Цена: от 4300 руб.

- Двухместный номер бизнес-класса с 1 кроватью

Двухместный номер с 1 кроватью, электрическим чайником и диваном. Гостям предоставляется халат.

Цена: от 5500 руб.

- Представительский люкс

Люкс с кондиционером и электрическим чайником. Гостям предоставляется халат.

Цена: от 5000 руб.

- Одноместный номер

Звукоизолированный одноместный номер с кондиционером и электрическим чайником.

Цена: от 3500 руб.

- Одноместный номер бизнес-класса

Одноместный номер с электрическим чайником и кондиционером. Предоставляется халат.

Цена: от 4500 руб.

В непосредственной близости от "Центральной" гостиницы находятся администрация Алтайского края, Дворец зрелищ и спорта, краевой драмтеатр им. В. Шукшина, бассейн "Обь", ЦУМ, краевая библиотека им. В. Шишкова, Краевой диагностический центр [8].

4. ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами производственной (проектно-технологической) практики, являются формирование и развитие у студентов следующих профессиональных компетенций: УК-2, УК-7, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-7, ПК-1, ПК-2.

Также, приобретены навыки исследователя, владеющего современным инструментарием науки, умеющего находить и интерпретировать научную информацию для использования в практической деятельности. Таким образом, можно сделать вывод, что поставленные задачи в ходе производственной практики были выполнены, цели достигнуты.

В ходе производственной практики данные компетенции были усвоены и применены, также было выполнено описание гостинично-ресторанного потенциала, и выполнено индивидуальное задание в которых вышеприведенные компетенции были применены максимально эффективно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ(ред.от03.05.2012) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации")
2. Джанджугазова, Е. А.Маркетинг туристских территорий: учебное пособие для академического бакалавриата / Е. А. Джанджугазова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 223с.
3. Дурович А.П. Маркетинг в туризме. – Киев: Издательский дом «Вильямс», 2014г. – 496с.
4. Ильин В.И. Потребление как дискурс. Гл. Туристический продукт.–СПб: Интерсоцис, 2015. –334с.
5. Инновационный маркетинг: учебник для бакалавриата и магистратуры / С. В. Карпова [и др.]; под ред. С. В. Карповой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –457с.
6. Интернет-маркетинг: учебник для академического бакалавриата / О. Н. Жильцова [и др.]; под общ. ред. О. Н. Жильцовой. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –301с.
7. Коль, О. Д. Маркетинг в туристской индустрии: учебник и практикум для академического бакалавриата / О. Д. Коль. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –355с.
8. Морозов М.А. Информационные технологии в социально- культурном сервисе и туризме. Оргтехника: Учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – 4-е изд., стереотип - М.: Издательский центр «Академия», 2015. –240с.
9. Морозов, М. А. Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –291с.

6. Критерии оценивания:

Оценивание письменного отчета по практике

Количество во баллов	Показатели	Критерии
50-60	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения отчета; 3. Формальная правильность выполнения; 4. Соблюдение принципа «соответствия» в работе (соответствие	Задание выполнено самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); студент не допустил формальных ошибок; в работе соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней корректно оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.
35-49	различных составляющих (частей) работы друг другу); 5. Последовательность и структурированность выполнения; 6. Корректность оформления отчета 7. Уровень подготовленности обучающегося к решению	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но есть незначительные единичные ошибки. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.
20-34	исследовательских задач	Работа выполнена с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью (в работе отсутствуют или не раскрыты как минимум одна из необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов)); студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; имеются не последовательности в изложении материала, либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в основном в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но допущены существенные и/или многочисленные ошибки. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и/или 2-4 существенными и/или 1-3 принципиальными ошибками.
0-19		Задание практически не выполнено или выполнено только частично:

		<p>Работа выполнена с низким процентом самостоятельности; в работе отсутствуют или не раскрыты две и более необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов); студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); изложение материала не последовательно либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены не в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.</p>
--	--	--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии

Утверждено:
решением ученого совета Университета
протокол №6
от «27» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Организационно-управленческая

Направление подготовки
43.03.03
Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения: очная, заочная

Барнаул 2021

Составители:

Игнатенко М.Н., ст. преподаватель кафедры

Визирование программы для исполнения в очередном учебном году

Программа практики пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании ученого совета ИНГЕО протокол №11 от «25» июня 2021г. Внесены следующие изменения и дополнения: скорректированы тематика и содержание индивидуальных заданий, обновлены компетенции.

1. Вид практики, способы и формы проведения

Вид практики: производственная.

Тип практики: организационно-управленческая практика

Способ проведения производственной практики: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик каждого вида (совокупности видов) практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства. УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи. УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира. УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности. УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и

		<p>толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК – 8. Способен создавать и поддерживать 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-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>

2.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
---	---	---

Управление	ОПК-2.Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Экономика	ОПК-5.Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения. ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.

2.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Организационно-управленческий	ПК -4. Способен обеспечить формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная (проектно-технологическая) практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

4. Объем практики

Объем практики составляет 9 зачетных единиц (324 часа). Продолжительность практики 4 недели в 6 семестре.

5. Порядок организации и содержание практики

Разделы(этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Знакомство с программой практики. Инструктаж по технике безопасности, определение предметной области, постановка задачи. Выдача индивидуального задания.	Индивидуальное задание
Основной этап	<ul style="list-style-type: none"> - Представление руководителю практики от предприятия. - Знакомство с предприятием (организацией). - Изучение правил внутреннего трудового распорядка учреждения или организации; - Изучение требований охраны труда и противопожарной безопасности; - Знакомство с руководителями, ключевых подразделений, работой самих подразделений. - Участие в работе подразделений, выполнение должностных обязанностей. - Знакомство с гостиницей (другим средствам размещения, объектами питания, досуга и др., связанными с формированием и реализацией гостиничного продукта). - Знакомство с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения или организации; - Знакомство с требованиями охраны труда и противопожарной безопасности; - Знакомство с руководителями, ключевых подразделений подразделениями, документацией. - Описание организационной структуры изучаемой организации (полное наименование, цели, задачи и основные направления деятельности, место организации среди других схожих ей по роду деятельности, квалификационные требования к профессиональному уровню сотрудников, характеристика основного контингента обслуживания и т.п.). - Наблюдение за деятельностью работников подразделений в организации и выявление особенностей работы основных служб, функций и должностных обязанностей сотрудников. - Анализ содержания, формы и методов работы руководителя с коллективом, клиентами и др. - Анализ оказываемых основных и дополнительных услуг. - Подготовка отчета по практике. 	Индивидуальное задание.
Заключительный этап	Написание отчета. Самостоятельная работа.	Отчет

6. Формы отчетности по практике

После прохождения практики студент должен предоставить письменный отчет по практике.

Отчет содержит разделы:

- введение;
- материалы и методы;
- общая характеристика района исследований;
- результаты работы;
- обсуждение результатов;

- заключение;
- библиографический список;
- приложения.
- Характеристика с места прохождения практики (только в случае прохождения практики в профильных организациях), с обязательным указанием факта ознакомления с инструкциями по охране труда и технике безопасности.

Во введении указывается цель и задачи работы, и, при наличии, практическая значимость работы (заключается в возможности использовать результаты исследования в практической деятельности исследуемого объекта). Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть логически связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одного раздела к другому, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу. Выводы должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания разделов (глав) работы. В конце отчета необходимо привести список использованной литературы. Список использованной литературы должен быть оформлен в соответствии методическими рекомендациями кафедры. На все приводимые литературные источники должны быть ссылки в работе с указанием номеров страниц. В приложения рекомендуется включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Также в приложения необходимо выносить расчетные материалы (при значительном объеме).

Итоговой формой контроля по практике является дифференцированный «зачет» (зачет с оценкой). Итоговая оценка выставляется преподавателем, осуществляющим руководство производственной (проектно-технологической) практикой.

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

Приведен в приложении к программе практики (Приложение 1).

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

Основная литература:

1. Брашнов, С. Г. Основы индустрии гостеприимства: учебное пособие / С. Г. Брашнов, Е. В. Мигунов. — 2-е изд., стер. — Москва: ФЛИНТА, 2019. — 218 с. — ISBN 978-5-9765-1422-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119310>

2. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. — Москва: Логос, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-98704-272-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162979>

Дополнительная литература:

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А.В. Павлов. - Москва: Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238- 00792-2; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>.

2. Филлиповский, Е.Е., Шмарова, Л.В., Экономика и организация гостиничного хозяйства: учебник. М.: Финансы и статистика, 2013.

Электронные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань»;

- Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>

- Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки: <http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>;
- Электронный ресурс издательства Springer: <http://www.springerlink.com/>;
- Электронная библиотека IQlib: <http://www.iqlib.ru/>;
- Федеральная служба государственной статистики: <http://www.gks.ru/>

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

В рамках производственной (проектно-технологической) практики используются:

- диалоговые технологии, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества в ходе постановки и решения профессиональных задач;
- технология профессиональной социализации, направленная на создание профессионально-ориентированной среды, организации продуктивного общения в процессе овладения будущей профессией и организации преемственной практики;
- информационные технологии, позволяющие эффективно организовать самостоятельную работу, индивидуализировать процесс обучения, активизировать познавательную деятельность обучающихся;
- система «Антиплагиат.ВУЗ» предоставляющая возможность проверки своей работы на наличие заимствований, предоставляющая после проверки отчет о проценте уникальности работы и список источников цитирования с долей в тексте (проверить работы можно на кафедре РГТиРМ) http://www.asu.ru/inform/services_ui/antiplagiat

Перечень программного обеспечения:

- Microsoft Windows 7, № лицензии 60674416(бессрочная);
- Microsoft Office 2010, № лицензии 60674416(бессрочная);
- AcrobatReader (Условия использования по ссылке http://www.images.adobe.com/content/dam/Adobe/en/legal/servicetou/Acrobat_com_Additional_TOU-en_US-20140618_1200.pdf);
- Mozilla FireFox (Условия использования по ссылке <https://www.mozilla.org/en-US/about/legal/eula/>);
- Chrome (Условия использования по ссылке <http://www.chromium.org/chromium-os/licenses>).

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническим обеспечением проведения стационарной и выездной производственной практики в предприятии (организации) туристской индустрии необходимо наличие рабочего места в организации, оснащенного компьютерным и иным оборудованием для работы с документами и имеющим доступ к сети Интернет.

Материально-техническим обеспечением стационарной производственной практики, проводимой в Университете, являются помещения (аудитории), соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-исследовательских работ, оснащенных ПК с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АлтГУ, в читальных залах научной библиотеки АлтГУ, лабораториях Института географии.

11. Организация практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения

практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной (проектно-технологической) практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Студентам из числа лиц указанных категорий, обучающимся по индивидуальному учебному плану, может быть установлен индивидуальный график прохождения практики.

Индивидуальная программа практики студента с ОВЗ и инвалида разрабатывается кафедрой, обеспечивающей соответствующий вид практики.

Руководитель практики студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья назначается из числа преподавателей, прошедших дополнительную подготовку по осуществлению инклюзивного образовательного процесса.

Применяется индивидуальный подход к прохождению практики, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения.

По письменному заявлению обучающегося с инвалидностью и ОВЗ может быть предоставлены следующие условия для прохождения практики:

1) увеличена продолжительность практики по отношению к установленной продолжительности;

2) проведение практики для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющим ОВЗ, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении практики, либо разрешение выполнения программы практики в домашних условиях;

3) присутствие по месту прохождения практики ассистента (ассистентов), оказывающего обучающемуся (обучающимся) инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, и оформить задание, общаться с руководителями от базы практики);

4) пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Форма проведения аттестации по итогам практики студента-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости студенту-инвалиду, лицу с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки отчета по практике. Проведение защиты отчета по практике студентом инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья допускается дистанционно, с использованием on-line или off-line технологий.

12. Методические рекомендации по организации и прохождению практики

Перед началом практики руководитель(ли) практики проводит(ят) организационные собрания студентов.

Целью этих собраний является:

– объявление распределения студентов по местам прохождения практики и сроков проведения практики;

– знакомство с программой, целями и задачами практики;

– рекомендации по составлению отчетов по практике.

Контроль прохождения практики осуществляется руководителем практики. По окончании практики им проверяется отчет по практике, выполнение индивидуального задания и оценивается выполненная работа.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты студентами оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета по практике, содержащего результаты выполнения индивидуальных заданий.

В отчете по практике отражается проделанная каждым студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет группы студентов по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторах, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентами в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 20-30 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по производственной практике
организационно-управленческая
(тип практики)
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления)
Гостинично-ресторанная деятельность
(профиль/специализация)

Разработчики:

Старший преподаватель кафедры рекреационной
географии, сервиса, туризма и гостеприимства

М.Н. Игнатенко

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень формируемых компетенций:

- УК – 3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.
- УК – 5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.
- УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-2.Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5.Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности.
- ПК-4. Способен обеспечить формирование и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса.

2. Планируемые результаты освоения дисциплины (модуля) / практики:

№ п/п	Контролируемые <u>разделы</u> практики	Код контролируемой компетенции (или её части)	Код и наименование индикатора достижения	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	УК-3, УК-5, УК-8.	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства.</p> <p>УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.</p> <p>УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p> <p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.</p>	Индивидуальное задание

			<p>УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>	
2	Основной этап (учебный)	ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.	<p>ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.</p> <p>ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.</p>	Индивидуальное задание

			<p>ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса</p> <p>ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p> <p>ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p>	
3	Заключительный этап	<p>УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.</p>	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства.</p> <p>УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.</p> <p>УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p> <p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.</p> <p>УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию,</p>	отчет

		<p>поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.</p> <p>ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса</p> <p>ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p> <p>ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p>	
--	--	--	--

4	<p>Промежуточная аттестация по практике – дифференцированный зачет</p>	<p>УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.</p>	<p>УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства.</p> <p>УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.</p> <p>УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.</p> <p>УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.</p> <p>УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.</p> <p>УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.</p> <p>УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств</p>	
---	--	--	---	--

			<p>индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.</p> <p>ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса</p> <p>ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p> <p>ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.</p>	
--	--	--	---	--

3. Типовые оценочные средства, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике:

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ПРАКТИКЕ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО-1: индивидуальное задание.

- 1. Цель:** Закрепление теоретических знаний, наработка навыков проектно-технологической деятельности в гостинично-ресторанной сфере, формирование умений:
 - правильно выявлять, формулировать и конкретизировать проблему, на решение которой будет направлено конкретное научное исследование студента;
 - обоснованно и продуманно направлять и организовывать свою профессиональную деятельность в процессе прохождения практики на предприятии
- 2. Контролируемый раздел дисциплины (модуля):** Подготовительный этап, основной этап.
- 3. Проверяемые компетенции (код):** УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.
- 4. Индикаторы достижения:**

- УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, существенные характеристики и типологию лидерства.
- УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.
- УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.
- УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.
- УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно- исторической обусловленности.
- УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.
- УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.
- УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.
- УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
- УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.
- ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.
- ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса
- ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.
- ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.

5. Пример оценочного средства: индивидуальное задание.

- Описать основные направления деятельности гостинично-ресторанного предприятия: основные виды услуг, организация маркетинговой деятельности предприятия, организация продвижения гостиничных продуктов.
- Составить перечень основных потребителей услуг, цен на оказываемые услуги, описать технологии продажи гостиничных услуг.
- Провести анализ эффективности деятельности гостинично-ресторанного предприятия, в том числе с

использованием компьютерных технологий и математических методов.

- Рассчитать, оценить и проанализировать основные производственно-экономические показатели гостинично-ресторанного предприятия.
- Проанализировать требования туристов и мотивации спроса на реализуемые гостиничные продукты.
- Рассмотреть и проанализировать примеры существующих проектов, направленных на развитие гостиничной организации, оценить возможности их применения к предприятию, в котором проходит практика.
- Проработать методы и технологии проектирования деятельности гостинично-ресторанного предприятия, оценить возможности их применения к предприятию, в котором проходит практика.
- Проанализировать способы оценки, расчёт качественных и количественных показателей эффективности реализуемого проекта гостинично-ресторанного предприятия.
- Проанализировать, как используются на предприятии способы оказания качественных гостиничных услуг с учетом мнения потребителей и в соответствии с международными и национальными стандартами.
- Проанализировать, как и какие технологических новаций и специализированные программные продукты используются в деятельности гостиничного предприятия.
- Проанализировать, какие информационно – коммуникативные технологий обслуживания посетителей (учитывающие их индивидуальные и специальные требования) используются на предприятии.
- Проанализировать, какие современные методы информационных технологий изучения влияния географических факторов на развитие гостинично-ресторанной деятельности используются на предприятии.
- Разработать проект собственного гостинично-ресторанного предприятия или услуги.

6. Критерии оценивания:

Оценивание формулировок индивидуальных заданий на практику

Количество баллов	Показатели	Критерии
5	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения практического задания;	Задание выполнено самостоятельно и полностью; студент не допустил формальных ошибок; в формулировках соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.
4	3. Формальная правильность формулировок; 4. Соблюдение принципа	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью; но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.

2-3	«соответствия» (соответствие формулировок заданий теме, цели и задачам научно-исследовательской работе студента, а также основным направлениям деятельности предприятия)	Задание выполнено с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью; студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.
0-1		Задание практически не выполнено или выполнено только частично: Задание выполнено с низким процентом самостоятельности и полноты; студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент не выполнил или выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.

7. Рекомендуемый перечень вопросов для самостоятельной подготовки:

1. Управленческая деятельность в сфере социально-культурного сервиса и туризма и критерии ее оценки.
2. Принятие управленческих решений в гостиничном секторе.
3. Управление и профилактика конфликтов в гостиничном секторе.
4. Требование к обслуживающему персоналу гостиниц.
5. Взаимосвязь между различными департаментами гостиницы.
6. Основные и дополнительные услуги в гостинице.
7. Сегментация туристского рынка г. Барнаула, Алтайского края и других регионов.
8. Российская классификация номерного фонда.
9. Дайте определение туризма и его составляющих.
10. Назовите факторы классификации туризма.
11. Назовите характеристики современного туризма.
12. Определите факторы, способствующие расширению туристской деятельности.
13. Индустрия гостеприимства – её определение, сфера деятельности.
14. Назовите современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
15. Дайте общую классификацию гостиничных комплексов.
16. Дайте характеристику уровня комфорта.
17. Независимая экспертиза – определение, функциональное назначение.
18. Назовите классификация отелей по типам.
19. Функциональное назначение гостиничного предприятия.
20. Назовите типы организационных структур гостиничного предприятия.
21. Назовите правила формирования и построения иерархии подчинённости.
22. Дайте определение линейной организационной структуры управления.
23. Дайте определение функциональной организационной структуры управления.
24. Дайте определение штабной структуры управления.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. **Форма проведения промежуточной аттестации:** дифференцированный зачет.
2. **Процедура проведения:** аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями, установленными программой

практики отчета по практике, в котором руководителем практики выставляется оценка. По итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Цель: Проверка сформированности умения, исходя из постановки проблемы исследования, выявлять, оценивать и обосновывать ее актуальность, корректно формулировать тему и цель исследования, намечать варианты решения и выбирать оптимальный. Проверка навыков определения объекта и предмета исследования, правильного формулирования задач исследования, а также выбора наиболее эффективных теоретико-методологических оснований и методов исследования. Проверка навыков проведения самостоятельного исследования (отбора и критического анализа) практического материала и способности делать самостоятельные выводы по его результатам. Проверка навыков использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в туристской сфере, а также способности обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере туризма с соблюдением требований безопасного обслуживания потребителей туристских услуг. Проверка способности разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие туристской организации, а также способности разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно – коммуникативных технологий. Проверка способности работать со статистической информацией при осуществлении рыночных исследований с использованием современного программного обеспечения. Проверка сформированности навыков разработки экскурсионных программ и программ туристских маршрутов для групповых и индивидуальных туров. Проверка сформированности навыков поиска и анализа соответствующей научной литературы, корректного составления и оформления списка литературы по теме исследования.

КИМ (контрольно-измерительные материалы) включают:

- письменный отчет по практике,

3. Проверяемые компетенции (код): УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.

4. Индикаторы достижения:

- УК-3.1. Знает концепции, принципы и методы построения эффективной работы в команде с учетом правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия, сущностные характеристики и типологию лидерства.
- УК-3.2. Участвует в обмене информацией, знаниями и опытом в интересах выполнения командных задач, презентуя профессиональные задачи.
- УК-3.3. Владеет способами самодиагностики определения своего ролевого статуса в команде, приемами эффективного социального взаимодействия и способами их правовой и этической оценки, коммуникативными навыками.
- УК-5.1. Знает основные подходы к изучению культурных явлений; многообразие культур и цивилизаций в их взаимодействии во временной ретроспективе, формы межкультурного взаимодействия; особенности и этапы развития духовной и материальной культуры народов мира.
- УК-5.2. Применяет знания особенностей межкультурного взаимодействия в практической деятельности; критически осмысливает и формирует собственную позицию по отношению к явлениям современной жизни с учетом их культурно-исторической обусловленности.
- УК-5.3. Владеет нормами взаимодействия и толерантного поведения в условиях культурного, религиозного, этнического, социального многообразия современного общества.
- УК-5.4. Владеет приемами презентации результатов собственных теоретических изысканий в области межкультурного взаимодействия.
- УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы

чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.

- УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
- УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-2.1. Знает базовые функции управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-2.2. Умеет подобрать методы обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5.1. Знает особенности выполнения экономических расчетов и процесса ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-5.2. Умеет сопоставлять экономические показатели и обосновывать критерии выбора наиболее эффективного решения.
- ОПК-5.3. Владеет навыками выбора экономически обоснованных решений в избранной сфере профессиональной деятельности.
- ПК-4.1. Знает особенности разработки стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса
- ПК-4.2. Способен обосновать необходимость обеспечения и внедрения стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса.
- ПК-4.3. Владеет навыками формирования и внедрение стандартов и регламентов процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса. **Пример оценочного средства:** письменный отчет по практике.

В отчете по производственной (организационно-управленческой) практике отражается проделанная студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет студента по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторе, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентом в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 10-15

страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках информации, использованных в ходе прохождения практики и написания отчета, оформленный в соответствии с требованиями и правилами составления библиографических ссылок.

Приложения включают различные документы или их копии (акты проверок, справки, балансы, карты, а также таблицы вспомогательных цифровых данных, нормативную документацию и др.), которые способствуют пониманию излагаемого материала, но по каким-либо причинам не могут быть включены в пояснительную записку.

Пример отчета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Выполнила студентка
_____ курса _____ группы
ФИО

(подпись)
Руководитель практики
ФИО

(подпись)
Отчет защищен
«__» _____ 2021 г.
Оценка _____

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

- 1 Цели и задачи производственной практики
 2. Исторические аспекты возникновения гостиниц в г. Барнауле
 3. Содержание индивидуального задания по производственной практике
 4. Основные результаты прохождения производственной практики
- Список используемых источников и литературы

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом 43.03.03 «Гостиничное дело», студенты проходят учебную ознакомительную практику, на ___ курсе, в _____ семестре продолжительностью дней (_ часов).

Производственная (организационно-управленческая) практика проводилась стационарно, в г. Барнауле.

В ходе практики студентами изучался гостинично-ресторанный потенциал города, путем посещения гостиниц, ресторанов, изучения сайтов гостиниц и изучения литературы.

Также перед каждым студентом ставилась задача выполнить индивидуальное задание, которое было выдано руководителем практики и содержало вопрос из курса, усвоенного студентом.

Краткие сведения о территории прохождения практики:

- название города: Барнаул;
- административный состав (районы, входящие в состав города): В состав города входят пять административных районов: Железнодорожный, Индустриальный, Ленинский, Октябрьский и Центральный. В состав городского округа так же входят следующие населенные пункты: Бельмесёво, Берёзовка, Борзовая Заимка, Власиха, Гоньба, Землянуха, Казёная Заимка, Конюхи, Лебяжье, Лесной, Мохнатушка, Научный Городок, Новомихайловка, Плодопитомник, Пригородный, Садоводов, Центральный, Черницк, Южный, Ягодное, а также станции Власиха, Железнодорожная казарма 242км, Железнодорожная казарма 250км, Железнодорожная казарма 253км и Ползуново;

- площадь территории: 322 км²;

- географическое положение: Город Барнаул является административным центром Алтайского края и расположен на юге Западной Сибири в лесостепной зоне Западно-Сибирской равнины, на северо-востоке Приобского плато в верхнем течении и на левом берегу реки Оби, в месте впадения реки Барнаулки в реку Обь. Абсолютная высота над уровнем моря 130-250м. С севера и востока город огибает русло реки Оби, а на западе – ленточный бор. Расстояние до Москвы – 3419км. Ближайший крупный город – Новосибирск, расстояние от Барнаула до него 239км. Географические координаты Барнаула: 53°21`с.ш., 83°46`в.д. Город расположен на той же широте, что и Гамбург, Дублин, Ливерпуль, Минск, Петропавловск-Камчатский, Самара и Магнитогорск. На севере Барнаул граничит с Тальменским районом, на юге – с Калманским районом, на западе – с Павловским районом, на юге – с Первомайским.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной (организационно-управленческой) практики, являются формирование у бакалавров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, приобретение навыков оценки туристских ресурсов региона, овладение умениями и навыками самостоятельно представлять и докладывать результаты научно-исследовательских работ.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и углубление знаний, полученных в результате освоения курсов «История туризма и гостеприимства», «Физиология питания», «Управление персоналом в сфере гостеприимства»;

- применение методов научного исследования при оценке туристского потенциала региона; – приобретение навыков разработки туристских маршрутов и оформления документации к ним;

- овладение элементами научно-исследовательской работы и правилами оформления полученных результатов;

- повышение качества коммуникативных, включая речевые, умений в рамках подготовки к публичному выступлению по теме работы с целью представления результатов исследования

- создание письменного научного отчета, включая графический материал, приобретение опыта логичного изложения результатов исследования в письменной форме и

последующего его доклада в устной.

2. ИСТОРИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ГОСТИНИЦ В Г. БАРНАУЛЕ

Гостиничный бизнес - это одно из основных звеньев системы туристско-экскурсионного обслуживания. Среди комплекса услуг, предоставляемых туристу во время путешествия, гостиничное обслуживание занимает центральное место. Размещение, предоставление временного жилья с определенным набором других услуг входят как основная часть в любую туристскую программу, в каждый тур.

В начале 20 века в Барнауле гостиниц было не так много. Имелись обустроенные комнаты, в которых приезжие жили довольно долгое время. У крестьян большей популярностью пользовались постоялые дворы, где они могли оставить телеги и лошадей. Уровень обслуживания в гостиницах и на постоялых дворах разительно отличался. В 60-х годах 19 века в Барнауле была всего одна гостиница. В 1896 году чиновник Куликовский открыл обустроенные комнаты с трактиром. В 1897 году мещанин Звездин построил гостиницу «Сибирь». В то время в Барнауле было 24 постоялых двора и 2 заведения с обустроенными комнатами. В начале 20 века открылись две гостиницы: «Европа» и «Империал». Трехэтажная «Европа», построенная из кирпича, располагалась на улице Пушкина. В ней имелось 40 номеров и электрическое освещение. На первом этаже был ресторан I-го класса. Изначально его владелицей являлась мещанка Саас. Позднее гостиницу выкупил И. Розен. С 20-х по 30-е года 20 века в здании была гостиница «Комхоз». После войны там разместили общежитие, а на первом этаже работала столовая. В конце 70-х годов здание начали ремонтировать капитально, но впоследствии оно было снесено.

Гостиница «Империал» располагалась на берегу Барнаулки. Её владельцем был К. Кузнецов. Здание было двухэтажное деревянное с полуподвалом. В начале 20 века там был расположен штаб партизанской армии Мамонтова. В 1926 году в гостинице останавливался Н. К. Рерих. В 1997 здание начали реконструировать, случился пожар и гостиница была полностью уничтожена.

В преддверии Первой мировой войны в Барнауле было 8 гостиниц и обустроенных комнат. Это были: «Европа», «Империал», «Северная», «Ялта», «Россия», «Центральная» и «Модерн». При них имелись трактиры, рестораны. Кроме этого в городе было 40 постоялых дворов. Немалое количество подобных заведений было необходимо из-за возрастающего значения Барнаула, как торгового центра региона. 2 мая 1917 года произошел пожар, который в совокупности с разрушениями Гражданской войны, сократил численность гостиниц.

Гостиничное дело восстанавливается в 1937 году, в связи со строительством БМК и образованием Алтайского края. Барнаул стал крупным промышленным и административным центром.

В 40-х годах 20 века на пересечении проспекта Ленина и улицы Анатолия была построена гостиница «Алтай». Она имела 4 этажа, 217 мест и ресторан. В 60-х годах в Барнауле построили 3 гостиницы, высотой в 5 этажей. Это гостиницы: «Сибирь» на 256 мест, «Центральная» на 301 место и «Колос» на 285 мест. Все они были типовыми. В 1983 году открыли самую большую гостиницу в городе – «Барнаул». Она была 12-ти этажной и рассчитана на 600 мест. Советское время ознаменовалось появлением большого количества ведомственных гостиниц.

В 90-ые- 2000-ые годы средств размещения у государственной собственности не осталось. Вновь обрели жизнь гостиницы «Сибирь», «Барнаул» и «Центральная» после реконструкции.

На современном этапе частные инвестиции помогли появиться 4-х звездочному отелю «Улитка», «Александр Хаусу», ориентированному на зарубежных гостей. За эти годы возвели немало мини-отелей и гостинично-развлекательных комплексов, рассчитанных в среднем на 20 человек. Это, например, «Лалетин», «Обской мост» и др.

В современных условиях развитие маркетинга привело к созданию новой рыночной философии обслуживания, в центре которой стоит не прибыль, как раньше, а желание

потребителя. В результате этого в гостиничном бизнесе происходят интенсивные процессы дифференциации и индивидуализации услуг, повышение их качества, развиваются гибкие системы цен на услуги, системы всевозможных скидок и поощрений. Возрастающая конкуренция между предприятиями гостиничного бизнеса заставляет придавать большое значение маркетинговым коммуникациям, рекламе, и искать все новые и новые пути информирования потребителя.

Особенности функционирования гостиниц в условиях режима самоизоляции и пандемии коронавируса:

Пандемия коронавируса нанесла серьезный ущерб туристической индустрии, в том числе гостиничному бизнесу. Сейчас туризм понемногу оживает, но мир вокруг слишком изменился, и теперь отели вынуждены работать в новых реалиях.

В условиях пандемии коронавируса в гостиницах Барнаула соблюдаются следующие требования.

Проведение перед началом работы учреждений, осуществляющих деятельность по предоставлению мест для временного проживания (городские, загородные и курортные отели, апартаменты, мотели, хостелы, базы отдыха, туристские базы, центры отдыха, туристские деревни (деревни отдыха), дома отдыха, гостевые дома и прочее, генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, очистки систем вентиляции, кондиционеров, проверки эффективности их работы.

Обеспечение на системной основе в помещениях гостиниц профилактической дезинфекции с соблюдением соответствующих рекомендаций Роспотребнадзора с учетом эпидемиологической ситуации. Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Обеспечение наличия пятидневного запаса дезинфицирующих и моющих средств.

Установка в местах общего пользования дозаторов с кожными антисептиками, обеспечение условий для соблюдения гигиены рук. Обеспечение наличия пятидневного запаса моющих средств и антисептических средств для рук.

Проведение дезинфекции контактных поверхностей в местах общего пользования (после каждого гостя, но не реже чем 1 раз в 2 часа), уборки с дезинфицирующими средствами (до 6 раз в течение дня), влажной уборки и дезинфекции публичных (общественных) туалетов не реже 1 раза в 2 часа. Проведение обеззараживания воздуха в местах общего пользования с применением соответствующих устройств в соответствии с инструкцией.

Назначение ответственного сотрудника гостиницы, контролирующего соблюдение настоящих рекомендаций.

Обеспечение, при возможности, приобретения гостями на территории гостиницы средств индивидуальной защиты и антисептических средств для рук.

Организация перед началом смены «входного фильтра» с обязательным проведением термометрии бесконтактным способом. Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк). Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером). Обеспечить лабораторное обследование персонала на новую коронавирусную инфекцию при допуске к работе. Не допускаются к работе персонал, вернувшийся с территорий (стран, субъектов Российской Федерации), неблагополучных по новой коронавирусной инфекции, до окончания сроков самоизоляции (не менее чем 14 дней).

Соблюдение персоналом гостиницы (включая работающих по совместительству, персонал компаний, предоставляющий услуги по договорам аутсорсинга, а также сервисных предприятий, эксплуатирующих оборудование учреждения) при выполнении своих служебных обязанностей мер личной гигиены, использование масок и перчаток (смена маски каждые 3 часа, перчаток по мере загрязнения или повреждения).

Запрет приема пищи персоналом на рабочих местах. Выделение специального помещения для этих целей с раковиной для мытья рук и санитайзером.

Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления гостей или персонала с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противозидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями.

Обеспечение соблюдения социального дистанцирования (1,5-2 метра) и минимизация возможного скопления людей на стойках регистрации при помощи сигнальной разметки.

Обеспечение при возможности защиты персонала гостиницы путем установки прозрачных заградительных конструкций, использования мебели, позволяющей проведение уборки и дезинфекции, дезинфекции ключей от номеров и их безопасной выдачи.

Внедрение, при возможности, в гостиницах для прохождения процедуры экспресс заселения/выселения мобильных приложений для минимизации общения, бесконтактного открывания гостем дверей в номера и общественные помещения (фитнес, спа, переговорные комнаты и т.д.), а также организация и поощрение безналичных способов оплаты. Проведение термометрии гостей при заезде в гостиницу, а также не реже 1 раза в день, с использование бесконтактных средств измерения.

Размещение гостей в номере преимущественно одноместное или семейное.

Внутренняя отделка номеров должна позволять проведение влажной уборки и дезинфекции в соответствии с требованиями к разным поверхностям. При уборке номеров с применением дезинфицирующих средств не реже 1 раза в день в течение срока проживания проведение дезинфекции всех поверхностей, включая телефон, пульт управления от телевизора и кондиционера (при наличии) и т.д. Все номера должны иметь индивидуальную санитарную группу (туалет и ванная/душ). Гости информируются о необходимости проветривания номеров не реже 1 раза в 2 часа. Наличие сменных наматрасников на матрасах. Обработка матрасов и наматрасников парогенератором. Влажная уборка коврового покрытия выполняется ковромоечными машинами с моющими химическими средствами, после которой проводится орошение дезинфицирующими средствами чистой поверхности ковра.

Проведение выездной уборки с очисткой и обработкой всех поверхностей помещений номера. Стены, покрытые бумажными обоями, подвергаются сухой уборке с использованием устройств обеззараживания воздуха.

Минимизация использования декоративных подушек и покрывал.

Организация питания гостей преимущественно по меню или индивидуального обслуживания в номерах. Расстановка столов с соблюдением принципов социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 2-х метров) и рассадка не более 1 человека за 1 столом (за исключением семейного или совместного проживания в 1-м номере).

Обеспечение при организации питания по типу «шведского стола» или с использованием линии раздачи расстановки блюд с соблюдением принципа социального дистанцирования, включая использование системы информирования отдыхающих и нанесения сигнальной разметки на полу.

Увеличение продолжительности периода предоставления завтрака в отеле в зависимости от объемов гостиниц.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Организации общественного питания и пищеблоку рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

Организация сбора использованной одноразовой посуды (при применении) в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые удаляются в качестве отходов

в конце рабочего дня.

Обработка антисептиком товара, полученного от поставщиков, перед передачей на склад объекта общественного питания или на кухню.

Соблюдение поточности технологических процессов.

Проведение при окончании рабочей смены влажной уборки и дезинфекции обеденных залов, производственных и складских помещений пищеблоков с использованием дезинфицирующих средств, устройств обеззараживания воздуха, с учетом объемов воздуха, подлежащего дезинфекции.

Обеспечение работы объектов для занятий физической культурой и спортом, бассейнов, бань, спа и т.д. (при наличии в гостиницах) согласно соответствующим методическим рекомендациям.

Обеззараживание на открытых пространствах: беседок, детских игровых площадок, скамеек, площадок у входа, наружных дверей, поручней, урн, терминалов (банковских, парковочных — при наличии), а также (при наличии пляжа, открытого бассейна) - пляжного оборудования, помещений медицинского и спасательного пунктов, контактных ограждений конструкций.

Выполнение всех видов работ с дезинфекционными средствами с использованием в качестве мер предосторожности влагонепроницаемых перчаток, респиратора и защитных очков. После завершения работ защитные средства (одежду, обувь, респираторы, очки, перчатки) собирают в промаркированные баки (мешки) для проведения их последующей дезинфекции. После дезинфекции многоразовые защитные средства подлежат стирке, одноразовые — удалению в качестве отходов [3].

3. СОДЕРЖАНИЕ ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Тема задания: характеристика наиболее известных гостиниц г. Барнаул.

Гостиница «Сибирь»

Среди лидеров гостиничного бизнеса в городе Барнауле выделяют несколько крупнейших предприятий. Одной из таких организаций является гостиница "Сибирь". Остановимся на ней подробнее.

Гостиница располагается в здании постройки 1964 года. В 1970 году общая площадь занимаемая отелем составляла 4757, 6 кв.м. на которых располагались 152 номера общей вместимостью - 258 мест. Для обслуживания гостей функционировал ресторан, буфет, вели прием парикмахерская и часовая, а так же сапожная и пошивочная мастерские.

Неоднократно, вплоть до 2002 года, в помещениях проводился ремонт и небольшие изменения номерного фонда. В 2002 году стартовала реконструкция гостиницы. Новым владельцем и организатором проекта выступил Евгений Вдовин и группа компаний «Магис».

Новый облик «СИБИРИ» создает дизайнер Сергей Пергаев. За период реконструкции, который продлился ровно один год, был возведен шестой, мансардный, этаж, произведена полная перепланировка внутренних помещений и замена всех коммуникаций. Общая площадь обновленной гостиницы "Сибирь" составляет - 6500 кв.м. [2].

На сегодняшний день «Сибирь» может предложить своим посетителям номера (всего 91 номер, 110 мест) большей площади, чем установлено эталоном гостиничного бизнеса:

- Одноместный малый. (Площадь 24 м². Окна с видом на город);
- Одноместный большой. (Площадь 28 м². Окна во двор, на 6-м этаже окна с видом на город);
- Двухместный (Площадь 34 м². Окна с видом на город.);
- Люкс (Площадь 48 м². Окна во двор, на 6-м этаже окна с видом на город.);
- Апартаменты (Площадь 80 м². Окна во двор.);
- Апартаменты президентские (Площадь 145 м². Окна с видом на город и во двор).

Все номера в гостинице оформлены в классическом стиле и оборудованы холодильником. В ванных комнатах имеются тапочки и банные халаты.

Установленная стоимость номеров в гостинице «Сибирь» (в соответствии с прайсом) представлена в таблице 1.

Таблица 1. Стоимость номеров в гостинице «Сибирь» (в соответствии с прайсом)

Категория номера	Стоимость номера в сутки
Одноместный малый.	от 5 200 руб.
Одноместный большой.	от 6 200 руб.
Двухместный	от 6 000 руб.
Люкс	от 9 500 руб.
Апартаменты	от 12 000 руб.
Апартаменты президентские	от 20 000 руб.

Стоимость номеров гостиницы «Сибирь» превосходит стоимость номеров основных конкурентов.

В гостинице имеются ресторан, который располагается на втором этаже в нем можно отведать блюда русской и европейской кухни.

Так же на втором этаже гостиницы расположен салон красоты, который предоставляет услуги: мастеров парикмахерского искусства, мастера маникюра, косметолога.

Для деловых людей предлагается конференц-зал. Конференц-зал дает вам возможность встретиться с вашими деловыми партнерами, провести небольшую пресс-конференцию или презентацию с перерывом на кофе-брейк. Конференции и презентации можно также провести в ресторане «Сибирь», он позволит разместить комфортно до 60 человек. Экран и проектор предоставляются.

В гостинице «Сибирь» имеется круглосуточный бар, финская сауна с бассейном (5,5м x 3,0м).

К дополнительным услугам относятся:

- Заказ авиабилетов;
- Регистрация иностранных граждан;
- Комната для курения;
- Камера хранения;
- Охраняемая круглосуточная парковка, для удобства в условиях перенасыщенности города автотранспортом;
- Услуги прачечной;
- Круглосуточная служба обслуживания в номерах;
- Свадебный номер.

Все номера гостиницы оборудованы высокоскоростным доступом в Интернет [10].

Весь персонал гостиницы прошёл обучение и получил сертификаты Государственного образовательного учреждения «Московская Академия туристского и гостинично-ресторанного бизнеса (Институт) при Правительстве Москвы».

В службе размещения гостиницы «Сибирь» соблюдаются стандарты внешнего вида сотрудника, а именно: прическа, волосы аккуратно уложены и убраны с лица; костюм чистый и отутюжен, рукава короткие, блузка застегнута на все пуговицы; есть наличие бейджа, который виден гостям; туфли – классика.

В соответствии с европейскими стандартами «звёзды», присваиваемые отелям гостиница «Сибирь» имеет 3 звезды [9].

С целью успешного продвижения своего продукта на рынок гостиничных услуг "Сибирь" применяет различные средства массовой информации, например, прессу, наружную рекламу. Гостиница имеет собственный сайт на котором можно осуществить бронирование номера, а так же связаться с администрацией в случаи возникновения вопросов.

Значительным преимуществом гостиницы является ее автономное электро- и водоснабжение, что не раз выделяло ее на фоне других гостиниц в нестандартных ситуациях.

На первом этаже здания гостиницы располагаются два популярных ресторана нашего города, один из них работает в круглосуточном режиме. Так же в пределах 200 метров находятся два ресторана, а в 600 метрах - кинотеатр. Расстояние до аэропорта Барнаула составляет 16 км.

На рынке гостиничных услуг г. Барнаула можно выделить три основных конкурента гостиницы «Сибирь»:

4. Гостиница «Барнаул». Она находится в центральной части Барнаула в 5 минутах ходьбы от железнодорожного и авто вокзалов.

Основным плюсом гостиницы считается опыт работы на рынке гостиничного бизнеса и ценовая стратегия, что дает возможность будущим покупателям, выбирающим отель в зависимости от цены, совершить выбор в пользу гостиницы «Барнаул».

5. Гостиница «Центральная». Расположена в самом центре города, на главном городском проспекте. Рядом с гостиницей находится Администрация Алтайского края, Краевой Театр Драмы, Театр Музыкальной комедии, и большинство корпусов алтайских ВУЗов.

6. Гостиница «Алтай», расположена на самой главной улице города – проспекте Ленина, по которому движется множество видов транспорта.

На сегодняшний день гостиница «Сибирь» уже успела завоевать определенную нишу и даже приобрести постоянных клиентов.

Отель «Улитка»

4 апреля 2006 года в Барнауле появился отель с оригинальным названием "Улитка".

Семиэтажное здание площадью 2500 кв. м было возведено в короткие сроки - за 14 месяцев от момента сноса старого здания до запуска. Это своего рода рекорд для Сибири. Теперь оригинальное здание отеля украшает город.

Отель "Улитка" отличается "клубным" характером: В отеле 38 полностью благоустроенных номеров 1-й категории: 30 одноместных номеров и 8 двухместных номеров. Номера оборудованы кондиционером, телевизором (спутниковое, кабельное телевидение, интернет), телефоном, холодильником. Остальные 9 номеров — высшей категории (**люксовые**), с оригинальным интерьером и повышенной комфортностью, четыре из которых — с панорамными окнами. Отель одинаково удобен и для работы, и для отдыха. Есть у отеля своя "изюминка" - тематические этажи: русский, французский, японский, греческий, итальянский.

В отеле работает SPA-салон. Можно также отдохнуть в кальянной зоне. На завтрак и ужин гостям предложат шведский стол. Кафе на первом этаже работает круглосуточно, на седьмом этаже - бар под стеклянным куполом. Действует заказ блюд и напитков в номера, в сауну.

Бизнесменам отель предлагает три конференц-зала, оборудованные новейшими техническими средствами. К их услугам - интернет.

По желанию клиента в номер доставляется свежая пресса, осуществляется заказ такси, заказ билетов в театры, концертные залы, заказ авиа- и ж/д- билетов, бронирование столиков в комплексе "Гранмулино".

В каждом стандартном одноместном номере есть удобная мебель, спутниковое и кабельное телевидение, офисный стол с бизнес-набором, телефон, доступ в Интернет, кондиционер, душевая кабина, мини-бар (алкогольные напитки, соки, орехи, шоколад). В ванной комнате имеется гигиенический набор (шампунь, бальзам, мини-мыло, гель для душа).

Люксовые (двухместные) номера отличаются оригинальным дизайном и повышенной комфортностью. Имеется мягкая зона для отдыха, большая ванная комната, сейф, тренажёр. Пять номеров-люкс выполнены с эркерами (стеклянные стены, вид на город). Есть комнаты с балконами

Бесплатный Wi-Fi доступ в интернет предоставляется круглосуточно во всех помещениях отеля. На каждом этаже отеля размещены по 2 Wi-Fi-передатчика, поэтому гости отеля могут не беспокоиться о скорости соединения и объемах передачи данных.

На 1-м этаже отеля имеется ноутбук для общего пользования. Пользование ноутбуком бесплатное. На 2-м этаже отеля имеется камера хранения, где вы можете оставить свои вещи. С седьмого этажа можно подняться в уютный лаундж-бар под стеклянным куполом. Обслуживание лаундж-бара осуществляется с 1-го этажа.

Для гостей, прибывающих в Барнаул на самолете, действует услуга трансфера из аэропорта в отель и из отеля в аэропорт. Также действует услуга трансфера из отеля до ж/д вокзала [5]

Отель «Улитка» находится в центре Барнаула, на ул. Короленко, 60 [6].

Категория номера	Стоимость ВВ, руб./сутки (входит завтрак «шведский стол»)	Стоимость НВ, руб./сутки (входит завтрак «шведский стол» и комплексный ужин)
<u>Single</u> (одноместный)	3 200	3 900
<u>Single Max</u> (с большой кроватью) 1 гость	3 500	4 200
<u>Single Max</u> (с большой кроватью) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Twin</u> (двухместный) 1 гость	3 900	4 600
<u>Twin</u> (двухместный) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Double</u> (двухместная кровать) 1 гость	3 900	4 600
<u>Double</u> (двухместная кровать) 2 гостя	3 900	5 300
<u>Junior suite</u> (1 гость)	4 700	5 400
<u>Junior suite</u> (2 гостя)	5 400	6 800
<u>LUX (люкс)</u> (1 гость)	5 500	6 200
<u>LUX (люкс)</u>	5 500	6 900

Гостиница «Алтай»

Бесспорным лидером в гостиничном бизнесе в городе Барнаул, является гостиница «Алтай». Гостиница «Алтай» - историческое место с богатой историей, которое открыло свои двери после полной реконструкции. Обновленная гостиница соответствует самым современным требованиям, поддерживает высокий уровень сервиса и стремится соответствовать мировым стандартам. Неизменной остается аутентичная атмосфера середины прошлого века, а также уникальная архитектура, колорит и фактура здания.

Гостиница расположена в самом сердце города, на главном городском проспекте. Из окон номеров, выходящих на чудесную зеленую аллею, открывается вид на главную улицу с ее достопримечательностями. Это любимое место прогулок жителей города и гостей столицы.

Рядом с гостиницей находится Администрация Алтайского края, Краевой Театр Драмы, Театр Музыкальной комедии и большинство корпусов алтайских ВУЗов.

Сегодня фонд гостиницы включает 79 номеров различной степени комфортности. Каждый из них – это сочетание великолепного дизайна и современного наполнения. Стильная обстановка номера, где все продумано до мелочей, позволит вам получить настоящее удовольствие от пребывания в гостинице «Алтай», какой бы ни была цель вашего визита – рабочая поездка или отдых.

Сегодня гостиница «Алтай» переживает новый расцвет! Памятник архитектуры и объект культурного наследия обрел достойный облик, ставший украшением центрального проспекта столицы края. Не менее впечатляюще теперь выглядит интерьер гостиницы и оформление номеров, выдержанное в стиле середины XX века.

В общий антураж первого этажа с его отреставрированной парадной лестницей и бережно сохраненными колоннами отлично вписалась уютная кофейня. Превосходное меню от шеф-повара и широкая карта бара были высоко оценены нашими постояльцами. Особого внимания заслуживает необыкновенно вкусный кофе и изумительные десерты от одного из лучших кондитеров города.

Пространство гостиницы «Алтай», отличающееся подчеркнутой респектабельностью, идеально подходит для проведения деловых встреч и располагает всем необходимым для организации конференций. Здесь также реализуются творческие проекты и проходят съемки.

Оплата возможна за наличный расчет, по карте VISA/Master Card, безналичный расчет.

Прайс-лист гостиницы «Алтай»:

Эконом	1600 р
Стандарт одноместный	от 2500 р
Стандарт двухместный	от 3000 р
Комфорт	от 3500 р
Комфорт+	от 3900 р
Супериор	от 4900 р
Супериор МГН	от 4900 р
Делюкс	от 5900 р
Люкс	от 6400 р

Бесплатные услуги, предоставляемые гостиницей:

- Обслуживание в номерах круглосуточно
- Бесплатный WI-FI Интернет
- Распечатка и сканирование текста для Гостей
- Вызов такси
- Услуга подноса багажа до номера и доставка его при выселении из гостиницы
- Предоставление швейных принадлежностей
- Комплект посуды и столовых приборов

Гостиница «Барнаул»

Одной из самых известных гостиниц, считается гостиница «Барнаул». Гостиница «Барнаул» – крупнейший отель столицы Алтайского края, расположенный в центре деловой, административной, развлекательной части Барнаула, где для Вас приготовлены комфортные номера. Центральная городская транспортная развязка рядом с гостиницей позволяет без пересадок добраться до любой точки города. В здании гостиницы находится самый крупный ресторан Алтайского края – это заведение с особенными традициями; здесь проводятся завтраки по системе «шведский стол». Вечером в ресторане можно провести деловую встречу, послушать живую музыку.

Для того, чтобы сделать отдых гостей максимально комфортным и приятным, – гостям предлагается на выбор 321 уютный номер различных категорий, способны одновременно разместить 448 человек. Неоспоримым достоинством 12-ти этажного здания гостиницы является открывающийся уникальный вид на город. Номера оборудованы телефоном, телевидением, сейфом и другим современным сервисным оснащением. К Вашим услугам: охраняемая автомобильная парковка, камера хранения багажа, бизнес центр, банкомат, конференц-залы, во всех номерах и общественных зонах работает бесплатный Wi-Fi Интернет. Оплата возможна за наличный расчет, по карте VISA/Master Card, безналичный расчет. Гостиница «Барнаул» является членом Российской Гостиничной Ассоциации.

Прайс-лист гостиницы «Барнаул»:

Однospальная кровать в общем номере с 2 кроватями	от 1200 р
Одноместный номер эконом-класса	от 2450 р
Двухместный номер эконом-класса с 2 отдельными кроватями	от 2600 р
Стандартный одноместный номер	от 3100 р
Одноместный номер бизнес-класса	от 3500 р
Большой двухместный номер с 1 кроватью или 2 отдельными	от 3900 р
Двухместный номер бизнес-класса с 1 кроватью или 2 отдельными	от 4100 р
Полулюкс	от 4300 р
Люкс «Премиум»	от 5300 р
Большой люкс	от 5700 р
Семейный люкс с 2 спальнями	от 8800 р
Апартаменты	от 7100 р
Представительские апартаменты	от 9600 р

Отель «Барнаул» располагается в самом центре города, в 5 минутах ходьбы от железнодорожного вокзала. К услугам представляется парковка, трансфер, бесплатный Wi-Fi, прачечная. Стойка регистрации работает в круглосуточном формате.

Для проживания предоставляется несколько категорий номеров, в которых все продумано до мелочей. В каждой комнате есть эргономичная мебель и современная техника. В собственной ванной можно воспользоваться средствами личной гигиены и комплект полотенец. Регулярно проводится тщательная уборка.

Работает ресторан, в котором по меню предоставляются вкусные и сытные блюда. Здесь же сервируются завтраки в формате «шведский стол». По желанию питание может быть доставлено в апартаменты или упаковано с собой.

Для бизнесменов есть оборудованный конференц-зал, где можно провести мероприятие любого формата. Предоставляется необходимая техника и мебель.

Основным плюсом гостиницы считается опыт работы на рынке гостиничного бизнеса и ценовая стратегия, что дает возможность будущим покупателям, выбирающим отель в зависимости от цены, совершить выбор в пользу гостиницы «Барнаул».

Отель «Центральный»

«Центральная» гостиница расположена в самом центре города, по адресу проспект Ленина 57. Дата ее создания датируется 1968 годом. Начиная с 1993 года в отеле «Центральный» проходили большие ремонтные работы, в ходе которых, была проведена полная реконструкция не только номеров, но и всего интерьера в целом.

На сегодняшний день, гостиница «Центральная» имеет три звезды. Но постоянно работают над тем, чтобы прийти к пяти звездам.

По данным 2019 года, в гостинице находится сто тридцать один номер, из которых пятьдесят шесть одноместных номеров, тридцать семь двухместных номеров, одиннадцать одноместных и пять двухместных «полулюксов».

Комфортабельные номера различных категорий соответствуют современным стандартам качества. Во всех номерах есть ванная комната, телефон, TV, кондиционер, беспроводной интернет по технологии Wi-Fi.

Гостиница имеет современный стиль и дизайн, а также безупречное качество обслуживания.

Здание гостиницы имеет пять этажей, на первом этаже расположена администрация и офисы различных фирм, на втором, третьем, четвертом и пятом этаже находятся номера для гостей. Каждый номер телефонизирован.

Также гостиница располагает в себе: лифт, сауну, массажный кабинет, банкетный зал, солярий, ресторан, конференц-зал, междугородную связь. Имеется даже зубопротезный кабинет, кабинет врача-офтальмолога, ремонт часов, касса по продаже авиабилетов, пункт обмена валют, офисы туристических, страховых, аудиторских компаний, и другие необходимые услуги для работы и отдыха.

К услугам гостей в Гостинице «Центральной» относят: Wi-Fi в лобби-зоне, возможность оплаты картой, круглосуточная стойка регистрации, побудка, услуги стирки и глаженья, Room Service (доставка еды и напитков в номер)

Виды номеров в Отеле «Центральный»:

- Улучшенный двухместный номер с 2 отдельными кроватями
Двухместный номер с 2 отдельными кроватями, гостиной зоной, телевизором с плоским экраном, местом для работы, кондиционером и бесплатным Wi-Fi.

Цена: от 4300 руб.

- Двухместный номер бизнес-класса с 1 кроватью
Двухместный номер с 1 кроватью, электрическим чайником и диваном. Гостям предоставляется халат.

Цена: от 5500 руб.

- Представительский люкс
Люкс с кондиционером и электрическим чайником. Гостям предоставляется халат.

Цена: от 5000 руб.

- Одноместный номер
Звукоизолированный одноместный номер с кондиционером и электрическим чайником.

Цена: от 3500 руб.

- Одноместный номер бизнес-класса

Одноместный номер с электрическим чайником и кондиционером. Предоставляется халат.

Цена: от 4500руб.

В непосредственной близости от "Центральной" гостиницы находятся администрация Алтайского края, Дворец зрелищ и спорта, краевой драмтеатр им. В. Шукшина, бассейн "Обь", ЦУМ, краевая библиотека им. В. Шишкова, Краевой диагностический центр [8].

4. ОСНОВНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Результатами производственной (организационно-управленческой) практики, являются формирование и развитие у студентов следующих профессиональных компетенций: УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-2, ОПК-5, ПК-4.

Также, приобретены навыки исследователя, владеющего современным инструментарием науки, умеющего находить и интерпретировать научную информацию для использования в практической деятельности. Таким образом, можно сделать вывод, что поставленные задачи в ходе учебной практики были выполнены, цели достигнуты.

В ходе производственной практики данные компетенции были усвоены и применены, также было выполнено описание гостинично-ресторанного потенциала, и выполнено индивидуальное задание в которых вышеприведенные компетенции были применены максимально эффективно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ(ред.от03.05.2012) "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации")

2. Джанджугазова, Е. А.Маркетинг туристских территорий: учебное пособие для академического бакалавриата / Е. А. Джанджугазова. – 3-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 223с.

3. Дурович А.П. Маркетинг в туризме. – Киев: Издательский дом «Вильямс», 2014г. – 496с.

5. Ильин В.И. Потребление как дискурс. Гл. Туристический продукт.–СПб: Интерсоцис, 2015. –334с.

6. Инновационный маркетинг: учебник для бакалавриата и магистратуры / С. В. Карпова [и др.]; под ред. С. В. Карповой. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –457с.

7. Интернет-маркетинг: учебник для академического бакалавриата / О. Н. Жильцова [и др.]; под общ. ред. О. Н. Жильцовой. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –301с.

8. Коль, О. Д. Маркетинг в туристской индустрии: учебник и практикум для академического бакалавриата / О. Д. Коль. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –355с.

9. Морозов М.А. Информационные технологии в социально- культурном сервисе и туризме. Оргтехника: Учебник / М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – 4-е изд., стереотип - М.: Издательский центр «Академия», 2015. –240с.

10. Морозов, М. А. Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. – 5-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. –291с.

6. Критерии оценивания:

Оценивание письменного отчета по практике

Количество во баллов	Показатели	Критерии
50-60	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения отчета;	Задание выполнено самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); студент не допустил формальных ошибок; в работе соблюдается принцип «соответствия» между различными

	<p>3. Формальная правильность выполнения;</p> <p>4. Соблюдение принципа «соответствия» в работе (соответствие различных составляющих (частей) работы друг другу);</p> <p>5. Последовательность и структурированность выполнения;</p> <p>6. Корректность оформления отчета</p> <p>7. Уровень подготовленности обучающегося к решению исследовательских задач</p>	<p>составляющими (пунктами, частями, разделами); материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней корректно оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.</p>
35-49		<p>Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но есть незначительные единичные ошибки.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.</p>
20-34		<p>Работа выполнена с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью (в работе отсутствуют или не раскрыты как минимум одна из необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов)); студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; имеются не последовательности в изложении материала, либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в основном в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но допущены существенные и\или многочисленные ошибки.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.</p>
0-19		<p>Задание практически не выполнено или выполнено только частично:</p> <p>Работа выполнена с низким процентом самостоятельности; в работе отсутствуют или не раскрыты две и более необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов); студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); изложение материала не последовательно либо в целом, либо в рамках отдельных</p>

		<p>составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены не в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.</p>
--	--	---

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии

Утверждено:
решением ученого совета Университета
протокол №6
от «27» апреля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

Направление подготовки

43.03.03

Гостиничное дело

Профиль: Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения: очная, заочная

Барнаул 2021

Составители:

Быкова В.А., к.г.н., доцент кафедры

Визирование программы для исполнения в очередном учебном году

Программа практики пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании ученого совета ИНГЕО протокол №11 от «25» июня 2021г. Внесены следующие изменения и дополнения: скорректированы тематика и содержание индивидуальных заданий, обновлены компетенции.

1. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: преддипломная практика.

Способ проведения производственной преддипломной практики: стационарный, выездной.

Форма проведения: дискретная по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик каждого вида (совокупности видов) практики.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП

2.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (УК)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Коммуникации	УК–4.Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения. УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки. УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи. УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.
Безопасность жизнедеятельности	УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику

		<p>безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>
--	--	--

2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональных компетенций (ОПК)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Качество	ОПК-3.Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p>
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>

2.3. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения в выбранных типах задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Проектный	ПК-5 Способен проектировать продукт и услуги в выбранной профессиональной	ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.

	деятельности	ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности
--	--------------	--

3. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

4. Объем практики

Объем практики составляет 6 зачетных единицы (216 часов). Продолжительность практики 4 недели в 8 семестре.

5. Порядок организации и содержания практики

Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Ознакомление с программой практики и определение места прохождения практики. Знакомство с нормативно-правовой документацией и другими информационными источниками. Выдача индивидуального задания.	Индивидуальное задание
Основной этап	1. Разработка содержания ВКР: - Формулирование научных атрибутов работы (теоретической и практической актуальности исследования, объекта предмета, цели, задач, гипотез, теоретико- методологические основания). Выбор методов исследования. - Подготовка аналитического обзора по теме исследования. 2. Подготовка научной статьи по теме ВКР к публикации 3. Участие в студенческой научно-практической конференции с презентацией основных результатов проделанной научно- исследовательской работы в рамках ВКР. Выполнение индивидуального задания. Самостоятельная работа.	Индивидуальное задание
Заключительный этап	Написание отчета. Самостоятельная работа.	Отчет

6. Формы отчетности по практике

После прохождения практики студент должен предоставить письменный отчет по практике.

Отчет содержит разделы:

- введение;
- материалы и методы;
- общая характеристика района исследований;
- результаты работы;
- обсуждение результатов;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения.
- Характеристика с места прохождения практики (только в случае прохождения

практики в профильных организациях), с обязательным указанием факта ознакомления с инструкциями по охране труда и технике безопасности.

Во введении указывается цель и задачи работы, и, при наличии, практическая значимость работы (заключается в возможности использовать результаты исследования в практической деятельности исследуемого объекта). Изложение материала должно быть последовательным и логичным. Все разделы должны быть логически связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одного раздела к другому, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа – от вопроса к вопросу. Выводы должны быть четкими, понятными и доказательными, логически вытекать из содержания разделов (глав) работы. В конце отчета необходимо привести список использованной литературы. Список использованной литературы должен быть оформлен в соответствии методическими рекомендациями кафедры. На все приводимые литературные источники должны быть ссылки в работе с указанием номеров страниц. В приложения рекомендуется включать материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть. По содержанию приложения могут быть очень разнообразны: копии подлинных документов, выдержки из отчетных материалов. По форме они могут представлять собой текст, таблицы, графики, карты. Также в приложения необходимо выносить расчетные материалы (при значительном объеме).

Итоговой формой контроля по практике является дифференцированный «зачет» (зачет с оценкой). Итоговая оценка выставляется преподавателем, осуществляющим руководство исследовательской практикой.

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

Приведен в приложении к программе практики (Приложение 1).

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

Основная:

1. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. - 185 с. - (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-00107-5. То же [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD>

2. Кулибанова, В. В. Маркетинг в сервисе: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. В. Кулибанова. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 259 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-8765-2. То же [Электронный ресурс].

- URL: <https://www.biblio-online.ru/book/28E200D9-D9E7-496C-A3AF-BDEF45409221>

3. Кравченко, А. И. Методология и методы социологических исследований в 2 ч. Часть 1: учебник для академического бакалавриата / А. И. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 280 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00063-4. То же [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.biblio-online.ru/book/3E3F5B55-EB65-4E57-B9D0-379CF60341A9>

Дополнительная:

1. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг: учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 206 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.).

— ISBN 978-5-534-00966-8. То же [Электронный ресурс]. - URL: <https://www.biblio-online.ru/book/EFC9DDA4-113A-47EA-BF42-61F133EC910A>

2. Панина, З.И. Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса: практикум / З.И. Панина, М.В. Виноградова. - 2-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 244 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-01984-5; [Электронный ресурс]. - URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=419566>

3. Загорская, Л.М. Теория и практика социально-культурного сервиса: учебное пособие/ Л.М. Загорская; Министерство образования и науки РФ, Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск: НГТУ, 2013. 78 с. -ISBN 978-5- 7782-2239-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228892>

Электронные ресурсы:

- Электронно-библиотечная система издательства «Лань»;
- Электронная библиотечная система Book.ru:<http://www.book.ru/>
- Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки:
<http://diss.rsl.ru/>;
- Научная электронная библиотека e-library:<http://www.e-library.ru/>;
- Электронный ресурс издательства Springer:<http://www.springerlink.com/>;
- Электронная библиотека IQlib:<http://www.iqlib.ru/>;
- Федеральная служба государственной статистики:<http://www.gks.ru/>

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

В рамках практики используются:

- диалоговые технологии, связанные с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества в ходе постановки и решения профессиональных задач;
- технология профессиональной социализации, направленная на создание профессионально-ориентированной среды за счет использования компьютерных технологий, организации продуктивного общения в процессе овладения будущей профессией психолога и организации преемственной практики;
- информационные технологии, позволяющие эффективно организовать самостоятельную работу, индивидуализировать процесс обучения, активизировать познавательную деятельность обучающихся.

Перечень программного обеспечения:

- Microsoft Windows 7, № лицензии 60674416(бессрочная);
- Microsoft Office 2010, № лицензии 60674416(бессрочная);
- AcrobatReader (Условия использования по ссылке http://www.images.adobe.com/content/dam/Adobe/en/legal/servicetou/Acrobat_com_Additional_TOU-en_US-20140618_1200.pdf);
- Mozilla FireFox (Условия использования по ссылке <https://www.mozilla.org/en-US/about/legal/eula/>);
- Chrome (Условия использования по ссылке <http://www.chromium.org/chromium-licenses/>).

10. Материально-техническая база необходимая для проведения практики

Материально-техническим обеспечением проведения стационарной и выездной производственной организационно-управленческой практики в предприятии (организации) туристской индустрии необходимо наличие рабочего места в организации, оснащенного компьютерным и иным оборудованием для работы с документами и имеющим доступ к сети Интернет.

Материально-техническим обеспечением стационарной производственной организационно-управленческой практики, проводимой в Университете, являются помещения (аудитории), соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-исследовательских работ, оснащенных ПК с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду АлтГУ, в читальных залах научной библиотеки АлтГУ, лабораториях Института географии.

11. Организация практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест производственной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Студентам из числа лиц указанных категорий, обучающимся по индивидуальному учебному плану, может быть установлен индивидуальный график прохождения практики.

Индивидуальная программа практики студента с ОВЗ и инвалида разрабатывается кафедрой, обеспечивающей соответствующий вид практики.

Руководитель практики студенту-инвалиду, студенту с ограниченными возможностями здоровья назначается из числа преподавателей, прошедших дополнительную подготовку по осуществлению инклюзивного образовательного процесса.

Применяется индивидуальный подход к прохождению практики, индивидуальные задания: рефераты, письменные работы и, наоборот, только устные ответы и диалоги, индивидуальные консультации, использование диктофона и других записывающих средств для воспроизведения.

По письменному заявлению обучающегося с инвалидностью и ОВЗ может быть предоставлены следующие условия для прохождения практики:

1) увеличена продолжительность практики по отношению к установленной продолжительности;

2) проведение практики для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющим ОВЗ, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении практики, либо разрешение выполнения программы практики в домашних условиях;

3) присутствие по месту прохождения практики ассистента (ассистентов), оказывающего обучающемуся (обучающимся) инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать, и оформить задание, общаться с руководителями от базы практики);

4) пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Форма проведения аттестации по итогам практики студента-инвалида, лица с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. При необходимости студенту-инвалиду, лицу с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки отчета по практике. Проведение защиты отчета по практике студентом инвалидом, студентом с ограниченными возможностями здоровья допускается дистанционно, с использованием on-line или off-line технологий.

12. Методические рекомендации по организации и прохождению практики

Перед началом практики руководитель(ли) практики проводит(ят) организационные собрания студентов.

Целью этих собраний является:

- объявление распределения студентов по местам прохождения практики и сроков проведения практики;
- знакомство с программой, целями и задачами практики;
- рекомендации по составлению отчетов по практике.

Контроль прохождения практики осуществляется руководителем практики. По окончании практики им проверяется отчет по практике, выполнение индивидуального задания и оценивается выполненная работа.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты студентами оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета по практике, содержащего результаты выполнения индивидуальных заданий.

В отчете по практике отражается проделанная каждым студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет группы студентов по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторах, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентами в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 20-30 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по производственной практике
преддипломная практика
(тип практики)
43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления)
Гостинично-ресторанная деятельность
(профиль/специализация)

Разработчики:

Доцент кафедры рекреационной географии,
сервиса, туризма и гостеприимства

В.А. Быкова

Барнаул 2021

ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Перечень формируемых компетенций:

- УК – 4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).
- УК – 8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.
- ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
- ПК-5. Способен проектировать продукт и услуги в выбранной профессиональной деятельности.

2. Планируемые результаты освоения дисциплины (модуля) / практики:

№ п/п	Контролируемые <u>разделы</u> практики	Код контролируемой компетенции (или её части)	Код и наименование индикатора достижения	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	Подготовительный этап	УК-4, УК-8.	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.</p> <p>УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.</p> <p>УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.</p> <p>УК - 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства,</p>	Индивидуальное задание

			<p>источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p>	
2	Основной этап	ОПК-3, ОПК-6.	<p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой</p>	Индивидуальное задание

			документации в сфере гостеприимства и общественного питания.	
--	--	--	--	--

3	Заключительный этап	УК-4, УК-8, ОПК-3, ОПК-6, ПК-5.	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.</p> <p>УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.</p> <p>УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.</p> <p>УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику</p>	Индивидуально задание
---	---------------------	---	--	-----------------------

			<p>безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.</p>	
--	--	--	---	--

4.	Промежуточная аттестация по практике – дифференцированный зачет (зачет с оценкой)	УК-4, УК-8, ОПК-3, ОПК-6, ПК-5.	<p>УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.</p> <p>УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.</p> <p>УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.</p> <p>УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.</p> <p>УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.</p> <p>УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	Отчет.
----	---	---------------------------------	--	--------

			<p>УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p>ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.</p>	
--	--	--	--	--

3. Типовые оценочные средства, необходимые для оценки планируемых результатов обучения по практике:

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ПРАКТИКЕ

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО-1: индивидуальное задание.

1. Цель: Проверка теоретических знаний, навыков проведения научно-исследовательской и практической деятельности, сформированности умений:

- правильно выявлять, формулировать и конкретизировать проблему, на решение которой будет направлено конкретное научное исследование студента;
- обоснованно и продуманно направлять и организовывать свою профессиональную деятельность в процессе прохождения практики на предприятии
- целенаправленно планировать сбор материалов к практической части будущей ВКР.

2. Контролируемый раздел дисциплины (модуля): подготовительный этап, основной этап.

3. Проверяемые компетенции (код): УК-4, УК-8, ОПК-3, ОПК-6, ПК-5.

4. Индикаторы достижения:

- УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.
- УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.
- УК-4.3. Создает устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.
- УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.
- УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.
- УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
- УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
- ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.
- ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
- ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой

документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.

- ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.
- ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности
- ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.

5. Пример оценочного средства:

1. Разработка содержания ВКР:

- Формулирование научных атрибутов работы (теоретической и практической актуальности исследования, объекта предмета, цели, задач, гипотез, теоретико- методологические основания). Выбор методов исследования.

- Подготовка аналитического обзора по теме исследования.

2. Подготовка научной статьи по теме ВКР к публикации

3. Участие в студенческой научно-практической конференции с презентацией основных результатов проделанной научно- исследовательской работы в рамках ВКР. Выполнение индивидуального задания. Самостоятельная работа.

6. Критерии оценивания:

Оценивание формулировок индивидуальных заданий на практику

Количество во баллов	Показатели	Критерии
5	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения практического задания;	Задание выполнено самостоятельно и полностью; студент не допустил формальных ошибок; в формулировках соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.
4	3. Формальная правильность формулировок; 4. Соблюдение принципа «соответствия»	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью; но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.
2-3	(соответствие формулировок заданий теме, цели и задачам научно-исследовательской работы студента, а также основным направлениям деятельности предприятия)	Задание выполнено с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью; студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия», но есть незначительные несоответствия. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.
0-1		Задание практически не выполнено или выполнено только частично: Задание выполнено с низким процентом самостоятельности и полноты; студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия». Таким образом, студент не выполнил или выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.

7. Рекомендуемый перечень вопросов для самостоятельной подготовки:

- Определение объекта и предмета исследования. Их соотношение и взаимосвязь.
- Определение и формулировка цели исследования.

- Взаимосвязь предмета и объекта с целью исследования. Способы выделения (конструирования, построения) предмета выпускной квалификационной работы. Выбор оснований для выделения предмета исследования.
- Понятие проблемы и ее взаимосвязь с задачами исследования. Требования к выдвиганию проблем и формулировке задач. Взаимосвязь формулировок задач с целью исследования и структурой работы.
- Аргументация актуальности темы.
- Состояние и степень разработанности темы (основные способы структурирования)
- Методы научного познания.
- Типологии и классификации научных методов
- Информационная база (источники информации, база данных, опытно-экспериментальная основа) научного исследования.
- Принципы и методика сбора и анализа научной информации для научного исследования студента (статьи, сборники, монографии, диссертации и авторефераты).

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ПРАКТИКЕ

1. Форма проведения промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

2. Процедура проведения:

- Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с требованиями, установленными программой практики отчета по практике, в котором руководителем практики выставляется оценка. По итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

КИМ (контрольно-измерительные материалы) включают:

- письменный отчет по практике,

3. Проверяемые компетенции (код): УК-4, УК-8, ОПК-3, ОПК-6, ПК-5.

4. Индикаторы достижения:

- УК-4.1. Знает нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи; особенности современных коммуникативно-прагматических правил и этики речевого общения.
- УК-4.2. Проводит анализ конкретной речевой ситуации; оценивая степень эффективности общения и определяя причины коммуникативных удач и неудач, выявляя и устраняя собственные речевые ошибки.
- УК-4.3. Создаёт устные и письменные высказывания, учитывая коммуникативные качества речи.
- УК 4.4. Владеет устными и письменными речевыми жанрами; принципами создания текстов разных функционально-смысловых типов; общими правилами оформления документов различных типов; письменным аргументированным изложением собственной точки зрения.
- УК-8.1. Знает терминологию, предмет безопасности жизнедеятельности личности, общества и государства, источники, причины их возникновения, детерминизм опасностей; методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; сущность и содержание чрезвычайных ситуаций, их классификацию, поражающие факторы чрезвычайных ситуаций; основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения, основные меры по ликвидации их последствий; технику безопасности и правила пожарной безопасности.

- УК-8.2. Способен разрабатывать алгоритм безопасного поведения при опасных ситуациях природного, техногенного и пр. характера; использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
- УК-8.3. Имеет опыт использования основных средств индивидуальной и коллективной защиты для сохранения жизни и здоровья граждан; планирования обеспечения безопасности в конкретных техногенных авариях и чрезвычайных ситуациях; оказания первой помощи пострадавшим в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций.
- ОПК-3.1. Знает специфику качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
- ОПК-3.2. Владеет навыками обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в соответствии со стандартами ИСО 9000 при решении профессиональных задач.
- ОПК-6.1. Знает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.
- ОПК-6.2. Умеет осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ОПК-6.3. Владеет навыками применения нормативно-правовой документации в сфере гостеприимства и общественного питания.
- ПК-5.1. Знает основные методы проектирования продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.
- ПК-5.2. Умеет обосновать выбор методов при проектировании продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности
- ПК-5.2. Владеет навыками представления проектов продуктов и услуг в сфере профессиональной деятельности.

5. Пример оценочного средства: отчет по практике.

В отчете по производственной (преддипломной) практике отражается проделанная студентом работа по направлениям, приведенным в программе практики, с обязательной характеристикой теоретических и методических подходов, использованных для выполнения работы, а также выводы и рекомендации. Отчет оформляется согласно требованиям и сдается на кафедру в печатном виде.

Отчет студента по практике состоит из титульного листа, пояснительной записки и приложения. Титульный лист является первой страницей отчета и служит источником информации об авторе, руководителях практики, месте и времени написания отчета. Пояснительная записка содержит: содержание, введение, основную часть, заключение, список использованных источников, приложения.

Содержание представляет собой последовательное перечисление разделов (глав), подразделов (параграфов). Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в работе, в том числе список использованных источников и приложения.

Введение должно содержать сведения о целях и задачах практики, название организации, краткую историю ее создания, тип организации, направление деятельности, организационно-правовую форму и другие сведения об организации, полученные студентом в ходе ознакомления с организацией. Рекомендуемый объем введения должен составлять ориентировочно 2-3 страницы машинописного текста.

Основная часть пояснительной записки должна содержать текстовые материалы и числовые данные, раскрывающие всю тематику программы практики и направления научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем основной части должен составлять 10-15 страниц машинописного текста.

Заключение должно содержать краткие выводы и рекомендации по результатам прохождения практики и научно-исследовательской работы. Рекомендуемый объем - 2-3 страницы машинописного текста.

Список использованной литературы должен содержать сведения об источниках информации, использованных в ходе прохождения практики и написания отчета,

оформленный в соответствии с требованиями и правилами составления библиографических ссылок.

Приложения включают различные документы или их копии (акты проверок, справки, балансы, карты, а также таблицы вспомогательных цифровых данных, нормативную документацию и др.), которые способствуют пониманию излагаемого материала, но по каким-либо причинам не могут быть включены в пояснительную записку.

Пример отчета:

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Алтайский государственный университет»
Институт географии
Кафедра рекреационной географии, сервиса, туризма и гостеприимства

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Выполнила студентка
_____ курса _____ группы
ФИО

(подпись)

Руководитель практики
ФИО

(подпись)

Отчет защищен
«__» _____ 2021 г.
Оценка _____

Барнаул 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Актуальность исследования. Обоснование актуальности исследования - элемент, позволяющий судить о глубине понимания автором проблемы собственного исследования и соответственно о качестве выполненного исследования. При обосновании актуальности исследования следует остановиться на следующих моментах:

- новые условия и предпосылки, которые обуславливают актуальность изучаемого явления в настоящее время;
- освещение данной проблемы в официальных документах;
- запросы общества, которые могут быть удовлетворены решением данной проблемы;
- освещение вопроса в научной литературе;
- научные проблемы, с которыми связана проблема исследования;
- потребности науки, которые могут быть удовлетворены решением данной проблемы;
- обоснование проблемы с позиций развития других наук;

- причины, по которым в настоящее время проблема становится актуальной;
- причины, по которым данная проблема привлекает внимание практических работников и какие потребности практики могут быть удовлетворены решением данной проблемы;
- имеющиеся достижения, которые следует обобщить, проанализировать.

Обоснование актуальности проблемы исследования может быть проведено с использованием разных подходов. Чрезвычайно важным представляется многоаспектность доказательства актуальности, способность обучающегося рассмотреть актуальность избранной проблемы с разных позиций.

Степень разработанности проблемы. В данном разделе следует указать, в работах каких авторов исследовались поставленные вопросы. На основании этого обзора следует выделить неизученные аспекты проблемы, к которым должна относиться и выбранная проблема.

Здесь нужно перечислить прошлых и современных, отечественных и зарубежных ученых, занимавшихся данной проблемой в различных ракурсах, указать недостаточно освещенные пункты, а также искажения, обусловленные слабой освещенностью темы в отечественной литературе, если таковые имеют место. Обосновать обращение именно к этой теме можно, например, недостаточной ее исследовательностью или обилием в зарубежной литературе неизвестного отечественной научной общественности материала по данной теме.

Цель и задачи исследования. В этом разделе следует четко отразить цель работы, а также посредством каких поставленных и решенных задач она будет достигнута. Как правило, цель исследования должна вытекать из правильно сформулированной темы исследования.

Предмет и объект исследования. Объект исследования – это конкретный фрагмент реальности, где существует проблема, подвергающаяся непосредственному изучению: организации, предприятия, процессы и т.п.

Предмет исследования - наиболее существенные свойства изучаемого объекта, анализ которых особенно значим для решения задач исследования.

Предметом исследования является проблема, то есть реальное противоречие, требующее своего разрешения. На определение предмета влияют:

- реальные свойства объекта;
- знания исследователя об этих свойствах;
- целевая установка;
- задачи исследования.

Предмет исследования всегда имеет системно-структурный характер, предполагает разноаспектный анализ свойств объекта исследования. Для решения разных задач один и тот же объект может рассматриваться через призму разных предметов исследования.

Методологическая, теоретическая и эмпирическая база исследования. Методология - это логическая организация научной деятельности, состоящая в определении цели и предмета исследования, принципов, подходов и ориентиров в его проведении, выборе средств и методов, определяющих возможность получения достоверных и обоснованных результатов.

Методологической базой исследования являются принципиальные подходы, методы, которые применялись для его проведения.

Теоретической базой исследования являются теоретические работы ученых и специалистов в изучаемой области.

Эмпирическая база исследования - это та выборочная совокупность объекта исследования, которая была изучена в рамках работы.

Научные результаты, полученные в ходе исследования. В этом разделе необходимо указать, какие научные результаты будут получены лично Вами, показать, в чем конкретно состоят их сущность и значение.

Наиболее существенными научными результатами могут быть сформулированные обучающимся новые идеи, новые факты, новые конкретные методики, модели, способы, обоснования, концепции, закономерности и др. В формулировке научного результата обязательно должно быть представлено описание (содержание) каждого объекта этой формулировки.

Структура «формулы» научного результата может иметь следующий вид: *вводное слово, наименование объекта научной новизны, соединительные слова, перечень существенных признаков объекта научной новизны.*

Если утверждается, например, что основан новый метод расчета, то следует показать сущность метода и то, как и чем он обоснован.

Если речь идет об обосновании уже известного в науке метода или о методе, предложенном автором, нужно дать краткое описание объекта, полученного в результате исследования.

Текст формулы научного результата, имеющего новизну, следует начинать с вводного слова: доказано, получено, установлено, определено, выявлено, разработано, предложено и др. Затем следует указать наименование объекта научной новизны (что именно создано, доказано: методика, модель, способ, положение, концепция и т.д.) После представления названия с помощью соединительных слов (состоящий, заключающийся в том, что...) можно перейти к изложению его значения.

Эти признаки нужно показать с такой полнотой, чтобы читающий работу мог понять сущность объекта научной новизны без каких-либо дополнительных комментариев автора. Иными словами, описывая существо научного результата, нужно четко раскрыть содержание соединительных слов: *состоящий, позволяющий.*

Если в результате исследования получено несколько научных результатов, «формула» должна состоять из нескольких пунктов, каждый из которых должен иметь аналогичную структуру описания (вводное слово, наименование объекта научной новизны, соединительные слова, существенные признаки).

Научная новизна результатов исследования. Научная новизна исследования должна подтверждаться новыми научными результатами, с отражением их отличительных особенностей в сравнении с существующими подходами.

Краткое описание (формула) полученного объекта научной новизны исследования - научного результата может быть выражено через его существенные отличительные признаки, оказывающие влияние на эффект использования результата исследования.

Эти признаки нужно показать с такой полнотой, чтобы читающий работу мог понять сущность объекта научной новизны без каких-либо дополнительных комментариев. Описывая научную новизну существенного нового научного результата, нужно четко раскрыть содержание соединительного слова *отличающийся.*

Существенность отличительных признаков объекта научной новизны нужно определять так же, как это делается для объектов изобретений: мысленно удалить проверяемый признак из описания объекта научной новизны. Если после этого предполагаемая отличительная сущность объекта остается понятной, данный признак не существенен, его не следует включать в описание объекта научной новизны.

Обоснованность и достоверность результатов исследования. Достоверность результатов исследования - это высокая степень точности измерений и объективности оценок. Обеспечивается учетом ряда факторов:

- использованием современных методик сбора и обработки исходной информации;
 - совпадением результатов исследования с экспериментальными данными;
 - использованием большого массива государственной и муниципальной статистики или непосредственных наблюдений обучающегося;
 - представительной выборочной совокупностью;
 - динамикой статистической информации о исследуемым предприятиям за несколько лет;
 - непосредственным участием автора в получении исходных данных и научных экспериментах;
 - точностью измерения параметров исследуемых объектов;
 - правильным подбором объектов (единиц) наблюдения и измерения.
- Обоснованность результатов исследования - это доказательность, убедительность выводов и рекомендаций обучающегося. Подтверждается:
- корректностью применения апробированного в научной практике исследовательского и аналитического аппарата;
 - сопоставлением результатов исследования с данными зарубежного и отечественного опыта;

- подтверждением результатов экспертными оценками специалистов;
- доказательностью аналитических выводов как основанием предложенных рекомендаций;
- опытом практической реализации результатов исследования в производстве, научных исследованиях, имеющих государственную регистрацию, учебном процессе образовательных учреждений;
- обсуждением результатов исследования на международных и всероссийских научных конференциях;
- публикациями результатов исследования в научных изданиях.

Теоретическая и практическая значимость работы. Здесь следует показать, что конкретно развивают в науке положения и методы, предложенные в данной работе, т.е. показать, в чем заключается приращение для науки благодаря научным результатам, полученным соискателем.

Теоретическая значимость результатов исследования может характеризоваться следующими параметрами:

- выдвинутыми идеями, аргументами, доказательствами, их подтверждающими или отрицающими;
- характеристикой явлений реальной действительности, которые составляют основу практических действий в той или иной области;
- установлением связей данного явления с другими.

Основными признаками и показателями *практической значимости* результатов исследования могут являться, например:

- число пользователей, заинтересованных в данных результатах;
- масштабы возможного внедрения результатов;
- экономическая и социальная эффективность реализации результатов;
- возможность внедрения результатов исследования;
- готовность к внедрению результатов исследования и др.

Практическое значение полученных научных результатов может, например, состоять в том, что их использование обеспечит повышение эффективности деятельности того или иного объекта исследования.

Практическая значимость может быть также оценена следующими показателями:

- определением сферы применения теории на практике, области реальной жизни, где проявляется данная закономерность, идея, концепция;
- созданием нормативной модели эффективного применения новых знаний в реальной действительности;
- рекомендациями для более высокого уровня организации деятельности;
- определением регламентирующих норм и требований в рамках оптимальной деятельности личности и коллектива в сфере исследования.

Апробация и реализация результатов исследования. Апробация - это испытание (одобрение, утверждение) разработанных материалов в условиях, наиболее приближенных к реальности, и принятие решения об их внедрении в массовую практику.

Внедрение - это реализация, использование тех или иных разработок в практической деятельности. Внедрение может быть осуществлено на уровне государства, региона, отрасли, предприятия, учреждения, но везде необходимы решения соответствующих органов управления и документальное подтверждение этому: акты, справки о внедрении и т.п. В этом разделе следует также указать, где апробированы или реализованы результаты исследования, например:

- в органах управления экономикой региона;
- в производственной деятельности предприятий и организаций;
- в научной деятельности, использование в научных отчетах и др.;
- в учебном процессе (в вузе, техникуме, школе и т.п.).

Публикации (при наличии). Здесь должно быть прописано, в скольких опубликованных работах, какого уровня и каким объемом изложены лично обучающимся основные результаты исследования.

6. Критерии оценивания:

Оценивание письменного отчета по практике

Количество баллов	Показатели	Критерии
50-60	1. Самостоятельность выполнения; 2. Полнота выполнения отчета; 3. Формальная правильность выполнения; 4. Соблюдение принципа «соответствия» в работе	Задание выполнено самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); студент не допустил формальных ошибок; в работе соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами); материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней корректно оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание без ошибок.
35-49	5. Последовательность и структурированность выполнения; 6. Корректность оформления отчета	Задание выполнено в основном самостоятельно и полностью (в работе присутствуют и раскрыты все необходимые её составляющие (пункты, части, разделы)); но студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; материал работы изложен последовательно (логично), как в целом, так и в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но есть незначительные единичные ошибки. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с незначительными ошибками.
20-34	7. Уровень подготовленности обучающегося к решению исследовательских задач	Работа выполнена с невысоким процентом самостоятельности; задание выполнено не полностью (в работе отсутствуют или не раскрыты как минимум одна из необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов)); студент допустил несколько формальных ошибок; в работе в основном соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими (пунктами, частями, разделами), но есть незначительные несоответствия; имеются не последовательности в изложении материала, либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены в основном в соответствии с требованиями ГОСТов и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ, но допущены существенные и\или многочисленные ошибки. Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными несущественными и\или 2-4 существенными и\или 1-3 принципиальными ошибками.
0-19		Задание практически не выполнено или выполнено только частично: Работа выполнена с низким процентом самостоятельности; в работе отсутствуют или не раскрыты две и более необходимых её составляющих (пунктов, частей, разделов); студент допустил многочисленные формальные ошибки; в работе не соблюдается принцип «соответствия» между различными составляющими

		<p>(пунктами, частями, разделами); изложение материала не последовательно либо в целом, либо в рамках отдельных составляющих (частей) работы; работа и список литературы к ней оформлены не в соответствии с требованиями ГОСТ и методическими рекомендациями и требованиями АлтГУ.</p> <p>Таким образом, студент выполнил предложенное практическое задание с многочисленными и существенными и\или принципиальными ошибками.</p>
--	--	--