

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ
Директор по образовательной деятельности
_____ С.Т.Князев
«__» _____ 20... г.

ПРОГРАММА ПРАКТИК
43.03.03/33.01

Перечень сведений о рабочей программе практик	Учетные данные
Образовательная программа 1. Гостиничное дело	Код ОП 1. 43.03.03/33.01
Направление подготовки 1. Гостиничное дело	Код направления и уровня подготовки 1. 43.03.03

Программа практик составлена авторами:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Подразделение
1	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта
2	Энгин Юлия Владимировна	кандидат педагогических наук, мастер спорта	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

Согласовано:

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРАКТИК

1.1. Аннотация программы практик

Модуль «Практики» представлен следующими видами практик: 1. Учебная практика (ознакомительная.) Цель учебной практики: формирование у студентов представлений об основных направлениях деятельности в сфере гостеприимства и приобретение первичных профессиональных умений и навыков. Учебная практика связана с модулями учебного плана: «Введение в специальность», «Историко-культурные основы профессиональной деятельности», «Основы профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства». 2. Производственная практика (организационно-управленческая) Цель прохождения практики – закрепление и углубление теоретической подготовки студентов, формирование компетенций в сфере профессиональной деятельности, получение опыта применения знаний на предприятиях индустрии сервиса и гостеприимства, на основании которого формируются профессиональные умения и профессиональный опыт. Производственная практика (организационно-управленческая) связана с модулями учебного плана: «Теория и практика гостиничной деятельности», «Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Сервисная деятельность». 3. Производственная практика (Исследовательская) Цель исследовательской практики: развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением профессиональных задач в инновационных условиях, развитие способности анализировать результаты научных исследований, применять их при решении конкретных научно-исследовательских задач в сфере, самостоятельно осуществлять научное исследование в профессиональной сфере 4. Производственная практика (Преддипломная практика) Преддипломная практика, как часть образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом программ теоретического и практического обучения. Единство содержания учебных и производственных практик заключается в преемственности и повторяемости передачи профессиональных навыков на все более высоком уровне качества каждой очередной практики. Содержание преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы. Данная практика необходима для того, чтобы в период ее прохождения, студенты имели возможность собрать фактический материал о производственной деятельности предприятий (организаций) гостиничного сервиса и использовать его при написании выпускной квалификационной работы. В результате прохождения преддипломной практики студенты получают опыт применения обобщенных в результате всего обучения знаний на предприятиях (организациях) индустрии гостеприимства, на основании которого формируются профессиональные умения и профессиональный опыт. Производственная практика (преддипломная практика) в большей степени связана с модулями учебного плана «Теория и практика гостиничной деятельности», «Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент».

1.2. Структура практик, их сроки и продолжительность

Таблица 1.

№ п/п	Виды и типы практик	Объем практик	
		в неделях	в з.е.
1.	Учебная практика		
1.1	Учебная практика, ознакомительная	4	6
2.	Производственная практика		

2.1	Производственная практика, исследовательская	6	9
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	6	8
2.3	Производственная практика, преддипломная	7	10
	Итого:	23	33

1.3. Базы практик, форма проведения практик

Таблица 2.

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Виды и типы практик	Форма проведения практики	Базы практики
1.	Учебная практика		
1.1	Учебная практика, ознакомительная	Путем чередования, дискретно	Практика проводится в структурных подразделениях университета.
2.	Производственная практика		
2.1	Производственная практика, исследовательская	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях), осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы. Практика проводится в структурных подразделениях университета.
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях), осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы.
2.3	Производственная практика, преддипломная	Путем чередования, дискретно	Практика проводится на основе договора(ов) в организации(ях),

			<p>осуществляющей(щих) деятельность по профилю образовательной программы.</p> <p>Практика проводится в структурных подразделениях университета.</p>
--	--	--	---

1.4. Процедура организации практик

Порядок планирования, организации и проведения практик, структура и форма документов по организации практик и их аттестации регулируется отдельным положением.

1.5. Перечень планируемых к формированию в процессе прохождения практик результатов освоения образовательной программы – компетенций

В результате освоения программ практик у обучающихся будут сформированы следующие компетенции:

Таблица 3.

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Виды и типы практик	Компетенции
1.	Учебная практика	
1.1	Учебная практика, ознакомительная	<p>ОПК-1 Способен анализировать и объяснять природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной деятельности на основе критериев научного знания с использованием различных методологических и теоретических подходов</p> <p>ОПК-6 Способен поддерживать уровень профессиональной культуры, соблюдать профессиональные этические нормы. Демонстрирует открытость в получении обратной связи о своей профессиональной деятельности, ее социальном эффекте и последствиях</p>
2.	Производственная практика	
2.1	Производственная практика, исследовательская	<p>ОПК-2 Способен применять методы сбора, анализа и интерпретации данных и составлять и оформлять документы и отчеты по результатам профессиональной деятельности</p>

		<p>ПК-М Способность к приобретению новых, расширению и углублению полученных ранее знаний, умений и компетенций в различных областях жизнедеятельности, необходимых для успешной реализации в сфере профессиональной деятельности, в том числе на стыке разных направлений деятельности и областей наук</p> <p>ПК-6 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>ПК-9 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства</p>
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	<p>ОПК-4 Способен выполнять свои профессиональные функции в организациях различного типа, осознанно соблюдая организационные политики и процедуры</p> <p>ОПК-5 Способен к осуществлению внутриорганизационного, межведомственного и межсекторного взаимодействия с органами власти, коммерческими организациями и институтами гражданского общества, образовательными организациями, СМИ с учетом запросов клиентов, партнеров, других субъектов для эффективного решения профессиональных задач</p> <p>ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p>ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p>ПК-7 Способен применять автоматические системы управления и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
2.3	Производственная практика, преддипломная	<p>ОПК-3 Способен выявлять, концептуализировать и предлагать обоснованные решения проблем в профессиональной деятельности на основе знания научных теорий, концепций, подходов, в том числе обладающие инновационным потенциалом</p> <p>ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекс</p> <p>ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонам</p> <p>ПК-3 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекс</p> <p>ПК-4 Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>

		<p>ПК-8 Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-10 Способен применять маркетинговые стратегии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-11 Способен обеспечивать экономическую эффективность организации сферы гостеприимства</p> <p>ПК-12 Способен осуществлять деятельность организации сферы гостеприимства и общественного питания согласно законодательству Российской Федерации, а также норм международного права</p> <p>ПК-13 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	---

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИК

Таблица 4.

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Виды и типы практик	Перечень видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполняемых в период прохождения практик
1.	Учебная практика	
1.1	Учебная практика, ознакомительная	исследовательская; проектная; организационно-управленческая
2.	Производственная практика	
2.1	Производственная практика, исследовательская	исследовательская; проектная; организационно-управленческая
2.2	Производственная практика, организационно-управленческая	организационно-управленческая
2.3	Производственная практика, преддипломная	организационно-управленческая; сервисная

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

Электронные ресурсы (издания)

Учебная практика

1. Кобяк, М. В.; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие.; Интермедия, Санкт-Петербург; 2014; <http://www.iprbookshop.ru/30214.html> (Электронное издание)
2. Крюков, Р. В.; Стандартизация, метрология, сертификация: Конспект лекций : учебное пособие.; А-Приор, Москва; 2009; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56266> (Электронное издание)
3. Медлик, С., Павлов, А. В.; Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000).; ЮНИТИ-ДАНА, Москва; 2017; <http://www.iprbookshop.ru/71186.html> (Электронное издание)
4. Уокер, Д., Д.; Управление гостеприимством: вводный курс : учебник.; Юнити, Москва; 2017; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886> (Электронное издание)
5. Штейнгольц, Б. И.; Сервисная деятельность : учебное пособие.; Новосибирский государственный технический университет, Новосибирск; 2013; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229143> (Электронное издание)

Производственная практика

1. Амирова, З. Б.; Инфраструктура туризма и гостеприимства : учебное пособие.; Альтаир|МГАВТ, Москва; 2014; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429691> (Электронное издание)
2. Вакуленко, Р. Я.; Управление гостиничным предприятием : учебное пособие.; Логос, Университетская книга, Москва; 2008; <http://www.iprbookshop.ru/9062.html> (Электронное издание)
3. Федцов, В. Г.; Культура ресторанного сервиса : учебное пособие.; Дашков и К°, Москва; 2019; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384> (Электронное издание)
4. Кобяк, М. В.; Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : практическое пособие.; Интермедия, Санкт-Петербург; 2014; <http://www.iprbookshop.ru/30214.html> (Электронное издание)
5. Рогожин, М. Ю.; Делопроизводство: курс лекций : учебное пособие.; Директ-Медиа, Москва, Берлин; 2014; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=253702> (Электронное издание)
6. Гаврилова, С. В.; Организация туристического и гостиничного бизнеса : учебно-методический комплекс.; Евразийский открытый институт, Москва; 2011; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=90828> (Электронное издание)
7. Охотина, Н. М.; Сервисная деятельность : учебное пособие.; Поволжский государственный технологический университет, Йошкар-Ола; 2016; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459497> (Электронное издание)
8. Панина, З. И.; Организация и планирование деятельности предприятия сферы сервиса : практикум.; Дашков и К°, Москва; 2017; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495811> (Электронное издание)

Печатные издания

Учебная практика

1. Асанова, И. М.; Деятельность службы приема и размещения : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Туризм".; Академия, Москва; 2011 (10 экз.)

2. Казакевич, Т. А.; Документационный сервис : [учеб. пособие для вузов по специальности "Социально-культурный сервис и туризм"].; Академия, Москва; 2010 (3 экз.)

Производственная практика

1. Бороздина, Г. В.; Психология делового общения : Учеб. пособие.; ИНФРА-М, Москва; 2000 (2 экз.)

2. Ключников, А. В.; Менеджмент туризма : [учебник по специальности "Туризм"].; Советский спорт, Москва; 2009 (2 экз.)

Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы

Учебная практика

1. eLibrary ООО Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. Российская государственная библиотека www.rsl.ru
3. Зональная научная библиотека. Режим доступа: <http://lib.urfu.ru/>
4. ЭБС - <https://biblioclub.ru>

Производственная практика

1. eLibrary ООО Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
2. Российская государственная библиотека www.rsl.ru
3. Зональная научная библиотека. Режим доступа: <http://lib.urfu.ru/>
4. ЭБС - <https://biblioclub.ru>

Материалы для лиц с ОВЗ

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Учебная практика

- Консультант-Плюс: справочно-поисковая система для работы с нормативными документами. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем): www.prohotel.ru.
Официальный сайт Ассоциации делового туризма: <http://www.rbta.ru>
Официальный сайт Федерального агентства по туризму: <http://www.russiatourism.ru>
Портал для профессионалов индустрии гостеприимства: <http://www.hospitality.ru>

Производственная практика

- Консультант-Плюс: справочно-поисковая система для работы с нормативными документами. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
Должностная инструкция управляющего гостиницей (отелем): www.prohotel.ru.

Официальный сайт Ассоциации делового туризма: <http://www.rbta.ru>
 Официальный сайт Федерального агентства по туризму: <http://www.russiatourism.ru>
 Портал для профессионалов индустрии гостеприимства: <http://www.hospitality.ru>

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

Таблица 5

43.03.03/33.01 Гостиничное дело

№ п/п	Вид практики	Оснащенность организаций, предоставляющих места практики, оборудованием и техническими средствами обучения	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Учебная практика	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство Подключение к сети Интернет	Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Интернет-браузер Google Chrome
2.	Производственная практика	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство Подключение к сети Интернет	Office 365 EDUA3 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Интернет-браузер Google Chrome