

Приложение к ОПОП
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль) программы -
«Ресторанная деятельность»

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(АНО ВО МГЭУ)
НИЖЕГОРОДСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ОДОБРЕНО
Советом Нижегородского института
(филиала) АНО ВО МГЭУ
«25» января 2017 г. Протокол №6



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по основной профессиональной образовательной программе
высшего образования – программе бакалавриата**

(уровень бакалавриата)

Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	«Ресторанная деятельность»
Вид учебной деятельности -	программа бакалавриата
Вид профессиональной деятельности	производственно-технологический; организационно-управленческий; сервисный; проектный; научно-исследовательская
Вид практики	производственная
Тип практики -	<u>(тип «практика по получению</u>
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»)	
Формы обучения:	очная
Год начала подготовки обучающихся:	2013, 2014, 2015, 2016, 2017
Способ проведения практики	стационарная
Форма проведения практики	непрерывная

Нижний Новгород, 2017

Программа производственной практики (тип «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности») для обучающихся факультета экономики и управления. Направление подготовки для обучающихся факультета экономики и управления. Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы - «Ресторанная деятельность»; вид учебной деятельности – программа бакалавриата; вид профессиональной деятельности – производственно-технологический; организационно-управленческий; сервисный; проектный; научно-исследовательский; формы обучения – очная) - Нижний Новгород: 2017. – 148 с.

Программа производственной практики (тип «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности») составлена в соответствии со следующими правовыми основаниями:

- Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело** (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 N 1432 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 12.01.2016, регистрационный № 40540) (*далее - ФГОС ВО, Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования*);

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 (зарегистрирован Минюстом России 24.02.2014, регистрационный № 31402, в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.01.2015 № 7) (*далее - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования*);

- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 27.11.2015 № 1383 (зарегистрирован Минюстом России 18.12.2015, регистрационный № 40168) (*далее – Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования*).

Программа производственной практики (тип «практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности») составлена в соответствии с локальными нормативными актами образовательной организации:

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12, Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4);

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ» в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12, Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4);

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах)», одобренного на заседании Ученого совета от 27.10. 2016 (протокол заседания № 12), Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4);

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение о порядке разработки и утверждения адаптированных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, и специалитета для лиц с ограниченными

возможностями здоровья и инвалидов в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах)», одобренного на заседании Ученого совета от 27.10. 2016 (протокол заседания № 12), Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4;

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение об обучении по индивидуальному плану по образовательным программам высшего образования в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12, Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4);

- локального нормативного акта образовательной организации «Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего образования в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12, Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 08.11.2016 (протокол заседания № 3), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4);

- учебными планами по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата **43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы - «Ресторанная деятельность»** (уровень бакалавриата); вид профессиональной деятельности - производственно-технологический; организационно-управленческий; сервисный; проектный; научно-исследовательский; формы обучения – очная) на 2016-2017 учебный год, одобренными на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12, утвержденными ректором АНО ВО МГЭУ 28.10.2016;

**Примечания:*

1. Для обучающихся ускоренно по индивидуальному плану:

При разработке рабочей программы производственной практики в соответствии с требованиями частей 6-8 статьи 13, статьи 30, пункта 3 части 1 статьи 34 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Порядком разработки и утверждения образовательных программ в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), утвержденным ректором МГЭУ 28.10.2016; Порядков организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата и программам специалитета в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), утвержденных ректором МГЭУ 28.10.2016, - объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах устанавливается образовательной организацией в соответствии с утвержденным индивидуальным учебным планом при освоении образовательной программы обучающимся, который имеет среднее профессиональное или высшее образование, и (или) обучается по образовательной программе высшего образования, и (или) имеет способности и (или) уровень развития, позволяющие освоить образовательную программу в более короткий срок по сравнению со сроком получения высшего образования по образовательной программе, установленным Университетом (институтом) в соответствии с ФГОС ВО (ускоренное обучение такого обучающегося по индивидуальному учебному плану в порядке, установленном локальным нормативным актом образовательной организации: «Положение об обучении по индивидуальному плану по образовательным программам высшего образования в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12), Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 26.10.2016 (протокол заседания № 10), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4); «Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего образования в АНО ВО МГЭУ и его университетах (филиалах), одобренного на заседании Ученого совета от 27.10.2016 (протокол заседания № 12), Студенческого совета Нижегородского института (филиала) АНО ВО МГЭУ от 26.10.2016 (протокол заседания № 10), утвержденного приказом ректора от 28.10.2016 № 94/4).

2. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

При разработке адаптированной образовательной программы в части программы производственной практики, а для инвалидов - индивидуальной программы реабилитации инвалида в части программы учебной практики в соответствии с требованиями статьи 79 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; федеральными и локальными нормативными актами, Уставом Университета образовательная организация устанавливает конкретное содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (при наличии факта зачисления таких обучающихся с учетом конкретных нозологий).

3. Возможностью внесения изменений и дополнений в разработанную Университетом образовательную программу в течение 2017/2018 учебного года:

При реализации образовательной организацией основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки **43.03.03 Гостиничное дело направленность (профиль) программы - «Ресторанная деятельность»** (уровень бакалавриата); вид профессиональной деятельности - производственно-технологический; организационно-управленческий; сервисный; проектный; научно-исследовательский; формы обучения - очная) в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в сфере образования, Уставом Университета, локальными нормативными актами образовательной организации при согласовании со всеми участниками образовательного процесса имеет право внести изменения и дополнения в разработанную ранее программу учебной практики в течение 2017/2018 учебного года.

Программа производственной практики одобрена на заседании кафедры менеджмента в Нижегородском институте (филиале) АНО ВО МГЭУ (протокол заседания кафедры № 3 от 29.10.2016).

1. УКАЗАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики: производственная.

Тип проведения практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения: стационарная.

Форма проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Производственная практика является частью подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и подготовительной стадией к разработке выпускной квалификационной работы. Она направлена на закрепление и углубление полученных знаний, приобретение навыков практической работы, а также сбор и анализ практических материалов.

Целями производственной практики бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и расширение знаний студентов в области организации производства и обслуживания, проектирования, экономики и управления предприятиями ресторanno-гостиничных комплексов;
- развитие практических навыков;
- изучение, ознакомление с организационно-производственной структурой предприятия;
- ознакомление с системой материально-технического снабжения;
- изучение нормативной документации, регламентирующей качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания ресторanno-гостиничных комплексах;
- изучение работы складского хозяйства;
- организация системы товародвижения, организация работы экспедиции;
- формирование ассортимента продукции и услуг предприятий гостеприимства, соблюдение требований безопасности при оказании услуг;
- организация работы персонала предприятия;
- организация производственно-технологического процесса ресторanno-гостиничных комплексов в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями оказания услуг.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-11

В результате прохождения производственной практики студент должен:

знать:

- нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность

уметь:

- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; - контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; *владеть*:
- навыками работы в команде, толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; - навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика является обязательным компонентом учебного процесса направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиля подготовки «Ресторанная деятельность».

Производственная практика направлена на закрепление и углубление теоретических знаний студентов полученных при обучении, приобретение и развитие навыков самостоятельной работы. Практика базируется на курсах, изученных в программе.

Практика относится к блоку – Б2 Практики.

На практике осуществляется приобретение практических навыков на основе теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: организация гостиничного дела, гостиничный менеджмент, маркетинг-гостиничного предприятия, психология делового общения, проектирование гостиничной деятельности, организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности, экономика предприятий питания, управление персоналом в гостиничном бизнесе, технология ресторанной продукции, бухгалтерский учет и налогообложение.

Объем практик в зачетных единицах с указанием количества академических часов и недель

Срок и продолжительность проведения практики определены учебными планами и графиками учебного процесса:

Очная форма обучения (нормативный срок – 4 года) - 3 курс, 6-ой семестр (4 недели).

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Содержание производственной практики

Для осуществления руководства производственной практикой кафедрой назначается руководитель, на которого возлагается организация и методическая работа по оказанию помощи студенту-практиканту. Руководитель обязан проводить еженедельные консультации для решения текущих вопросов и контроля результатов практики. Руководитель производственной практики назначается заведующим кафедрой на весь период прохождения практики и является основным консультантом студента.

Перед направлением на производственную практику студент должен получить от руководителя практики индивидуальное задание. В ходе прохождения производственной практики студент-практикант должен ежедневно вести дневник, выполнять индивидуальные задания и задания, предусмотренные программой практики. По итогам прохождения производственной практики оформляется отчет, в котором отражаются результаты выполнения поставленных задач.

Базами производственной практики могут быть любые предприятия сферы общественного питания (кафе, рестораны, бары и пр.) При прохождении практики на предприятии сферы общественного питания студентом должны быть рассмотрены и отражены в отчетных документах следующие аспекты:

1. Название, время организации и история образования ресторана. Оценить его месторасположение (в каком районе города находится, в каком здании, транспортная доступность).

2. Основной руководящий состав и штат сотрудников. Организационная структура предприятия.

3. Квалификация персонала.

4. Особенности кадровой политики.

5. Особенности корпоративной культуры.

6. Особенности предлагаемого продукта. Особенности формирования меню.

7. Закупка и хранение сырья. Методы поддержания гигиены рабочего места и продуктов. Обработка и хранение предметов сервировки.

8. Организация приготовления пищи.

9. Характеристики основных групп потребителей ресторана. Перспективные сегменты потребительского рынка.

10. Обслуживание посетителей. Основные и дополнительные услуги.

11. Основные поставщики ресторана. Взаимодействие с партнерами.

12. Основные маркетинговые стратегии ресторана.

13. Методы поддержания и перспективы повышения конкурентоспособности.

14. Описать социальную технологию выполнения какой-либо операции в ресторане. Например: заключение договора с поставщиками, формирование меню.

15. Выводы.

Формы отчетности по практике:

В процессе прохождения производственной практики бакалавра текущий контроль за работой студента (в том числе самостоятельной) осуществляется руководителем практики от организации в рамках регулярных консультаций. Сбор, систематизация и анализ литературного и фактического материала, необходимого для подготовки отчета по практике, осуществляется студентом по собственному усмотрению в соответствии с приобретенными профессиональными компетенциями. Отдельная промежуточная аттестация по отдельным разделам практики не требуется.

В качестве основной формы и вида отчетности по практике устанавливается дневник практики и письменный отчет, составленные студентами в соответствии с утвержденной программой практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов определяется кафедрой. Форма контроля прохождения производственной практики – дифференцированный зачет (устанавливается учебным планом и программой практики с учетом требований ФГОС ВО).

После окончания производственной практики студент в трехдневный срок оформляет отчетные материалы по практике, готовит выступление на заключительной конференции, получает письменный отзыв группового руководителя практики, в который вносится оценка работы практиканта.

В период производственной практики студент регулярно ведет дневник практики – важный отчетный документ, который свидетельствует об организации труда практиканта, встречающихся трудностях объективного и субъективного характера, его успехах и неудачах.

Дневник позволяет раскрыть творческую лабораторию практиканта. Постоянное записывание своих шагов в течение практики помогает студентам-практикантам рационально использовать рабочее время, предельно четко увидеть и оценить собственные достижения и промахи. В дневник записываются все выполненные работы. Записи делаются ежедневно по окончании операционного дня. Студент должен высказать в дневнике свое мнение и сделать выводы о практике.

Руководителем практики в дневник заносятся данные о трудовой дисциплине (нарушениях или поощрениях). По окончании практики на отдельных участках работ руководитель практики проверяет записи в дневнике и оценивает знания студента.

В конце дневника руководитель практики должен написать развернутую характеристику на студента, в которой дается общая оценка работы практиканта, указывается уровень его теоретической и практической подготовленности, оцениваются дисциплинированность, организованность, оперативность, лингвистическая грамотность, знание профессиональной техники, умение работать с определенным контингентом людей; в характеристике также отмечаются и недостатки в подготовке практиканта к деятельности журналиста. Дневник заверяется печатью предприятия и подписью руководителя практики от предприятия.

Методические указания по практике

По окончании практики студент-практикант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от института одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от учреждения в срок, установленный графиком прохождения практики.

Требования к составлению отчета по практике:

Отчет по практике должен содержать: титульный лист, содержание (оглавление), введение, основную часть, заключение, список использованной литературы, приложения.

Все разделы отчета должны иметь логическую связь между собой.

Текст отчета пишется на одной стороне бумаги формата А4 (210x297мм) с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Общий объем отчета должен быть в пределах 30-40 страниц машинописного текста (без приложения). Тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста – обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» - полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов и параграфов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал – полуторный. Выравнивание текста по ширине. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равным пяти ударам пишущей машинки (от 15 до 17 мм).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Перечень компетенций	Этапы формирования компетенций и показатели их оценивания			Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	Шкалы оценивания
	Знать	Уметь	Владеть		

<p>ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-10, ПК-11</p>	<p>- основные требования информационно й безопасности, в том числе защиты государственной тайны; современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта; культуру и обычаи стран и народов, - современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</p>	<p>- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта, - организовывать работу исполнителей, - применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p>	<p>- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, - навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения, -</p>	<p>Общая характеристика объекта: Организационная структура управления объекта практики. Характеристика внешней среды объекта практики. Изучение общей характеристики объекта практики. Изучение организационной структуры управления. Изучение особенностей управления производством услуг. Анализ системы управления маркетингом. Анализ системы управления персоналом. Изучение информационной системы управления</p>	<p>Менее 50% правильно выполненных заданий – неудовлетворительно. 50% - < 60% правильно выполненных заданий – удовлетворительно. 60% - < 70% правильно выполненных заданий – хорошо. 70% и более правильно выполненных заданий – отлично.</p>
--	---	--	--	---	---

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

Материалами для промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике являются:

- Дневник.
- Отзыв от организации о прохождении практики.
- Отчет.
- Контрольные вопросы.

Контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

- Какие умения и навыки вы приобрели за период прохождения производственной практики?
- Какие трудности у вас возникли за период прохождения практики?
- Изменились ли ваши взгляды на избранную вами профессию за период прохождения практики?
- Ваши предложения по улучшению организации производственной практики.
- Какие задания были выполнены за время прохождения практики, какие результаты получены?
- Какие организационно-управленческие изменения можно предложить для повышения эффективности работы предприятия?
- Какой опыт управленческой деятельности приобрел обучающийся в период практики?
- Какие теоретические знания, умения и практические навыки были приобретены благодаря прохождению практики?

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

Система Положений о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся в Нижегородском институте (филиале) Московского гуманитарно-экономического университета, включающее:

1. Единые требования к оценке знаний студентов при текущем и промежуточном контроле.
2. Положение о порядке организации контактной работы преподавателя с обучающимися в АНО ВО МГЭУ и его филиалах
3. Методические рекомендации преподавателю МГЭУ по организации и методике проведения экзаменов и зачетов
4. Положение о промежуточной аттестации обучающихся АНО ВО МГЭУ и его институтов (филиалов)
5. Положение о текущем контроле успеваемости обучающихся АНО ВО МГЭУ и его институтов (филиалов)
6. Методические рекомендации по формированию фондов оценочных средств

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для проведения практики

а) Основная литература:

1. Затуливетров А.Б. Новый ресторан: 365 дней после открытия: практическое пособие по управлению / А.Б. Затуливетров. - М.: ООО Информационная группа "Ресторанные ведомости", 2013. - 184 с.

2. Лысенко Ю.В. Экономика предприятия торговли и общественного питания: учебное пособие / Ю.В. Лысенко. - СПб.: Питер, 2013. - 416 с., ил
3. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. — Санкт-Петербург: Интермедия 2014 г.— 284 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-4383-0029-8 // <http://ibooks.ru/reading.php?productid=338159>
4. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент : политика ценообразования и управления доходом. — Санкт-Петербург: Интермедия 2014 г.— 272 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-4383-0044-1 // <http://ibooks.ru/reading.php?productid=338160>
5. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент : политика ценообразования и управления доходом. — Санкт-Петербург: Интермедия 2014 г.— 272 с. — Электронное издание. — ISBN 978-5-4383-0044-1 // <http://ibooks.ru/reading.php?productid=338160>

б) Дополнительная литература:

1. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учебник / Л.В. Баумгартен. - М.: Академия, 2013. - 288 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес: учебное пособие / Ю.Ф. Волков. - Ростов н/Д: Феникс, 2008. - 637 с.
3. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / С.В. Иванилова. - М.: Дашков и К, 2013. - 216 с.
4. Лесник А.Л. Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходами: учебное пособие / А.Л. Лесник. - СПб.: ИЦ Интермедия, 2013. - 272 с.
5. Малых Н.И., Можаяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Малых Н.И., Можаяева Н.Г. - М.: ФОРУМ, 2013. - 320 с.
6. Романов В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учебное пособие / В.А. Романов. - 2-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 221 с.

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. <http://www.tourprom.ru/country/> - Энциклопедия стран, курортов, отелей
2. <http://www.booking.com/> - Система онлайн-бронирования отелей

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

- Демонстрации дидактических материалов дисциплины через LCD-проектор.
- Информационная справочная система для студентов по учебно-методическим документам <http://www.nfingei.ru/download/uchmetdoc>.
- Для организации самостоятельной работы студентов необходимо наличие персональных компьютеров со следующим программным обеспечением:
- КонсультантПлюс; Microsoft Word; Microsoft Excel; Internet Explorer.

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления производственной практики

Для прохождения производственной практики по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиля подготовки «Ресторанная деятельность» студенты направляются в передовые предприятия ресторано-гостиничных комплексов. На данных предприятиях студентам предоставляются рабочие места для успешного прохождения производственной практики и освоения программы практики. Как правило, студент имеет доступ к

персональному компьютеру и специальному программному обеспечению, отвечающему задачам приобретения практических, профессиональных навыков, а также сбора фактического материала необходимого для подготовки отчета по производственной практике.

Базы практики могут быть предложены деканатом (кафедрой) или выбраны студентом самостоятельно и согласованы с кафедрой. Практика осуществляется на основании договора с экономическим субъектом – базой производственной практики.

Необходимым условием возможности прохождения практики в организации является наличие необходимой материально-технической базы, указанной в данной программе.

При определении целей и задач практики студента необходимо исходить из того, что на рабочем месте студент должен получить определенные практические навыки выполнения конкретной работы.

Рабочие места студентов на практике должны соответствовать конкретным задачам рабочей программы практики и обеспечивать работу практикантов.

Прохождение практики оформляется приказом. В нем указывается сроки практики и руководители от института.

Руководство практикой от института осуществляет сотрудник кафедры, который несет ответственность за организацию, проведение и итоги практики студентов, ее соответствие учебному плану и программе. Преподаватель оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и подборе материалов, проверяет выполненный студентами отчет по практике, разрешает все вопросы методического характера, возникающие в ходе практики.

Руководитель производственной практики студентов от организации непосредственно организует выполнение программы практики и индивидуальных заданий, контролирует соблюдение трудовой дисциплины, проверяет ведение дневников и отчетов, составляет отзывы о прохождении производственной практики. В зависимости от конкретных условий руководителем может быть начальник отдела или его заместитель, руководитель организации.

Совместно с руководителем практики студент должен до начала практики по каждому объекту составить план прохождения практики. При прохождении практики предусматривается ежедневная работа студентов в течение 8 часов пятидневной рабочей недели.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».