

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
по основной профессиональной образовательной программе  
высшего образования – программе бакалавриата**

**(уровень бакалавриата)**

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

Нижний Новгород, 2017

**Программа учебной практики (тип «по получению первичных профессиональных умений и навыков»)** 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 – организационно-управленческий; проектный; научно-исследовательский ; формы обучения – очная) - Нижний Новгород: 2017. – 148 с.

*Программа учебной практики (тип «по получению первичных профессиональных умений и навыков»)* 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 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 учебной практики (тип «по получению первичных профессиональных умений и навыков»)* 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 - организационно-управленческий; 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 учебной 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 учебной 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 - организационно-управленческий; 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 учебной 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, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

**Вид практики:** учебная

**Тип практики:** практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

**Способ проведения:** стационарная

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

### **Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Учебная практика является начальной частью подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Она направлена на закрепление и углубление полученных знаний, приобретение навыков практической работы, а также сбор и анализ практических материалов.

Целью учебной практики является формирование и закрепление профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также приобретение организаторских навыков работы, ознакомление с особенностями деятельности предприятий общественного питания гостиничной сферы, формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Задачами учебной практики являются:

- ознакомление с основными методами защиты производственного персонала и населения от возможности последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников на предприятии общественного питания гостиничной сферы;

- ознакомление с правилами использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, приобретение практических навыков эксплуатации теплового и холодильного оборудования, инвентаря и посуды;

- приобретение практических навыков организации и осуществления технологического процесса производства полуфабрикатов различной степени готовности.

В процессе практики студенты знакомятся с достижениями научно-технического прогресса, направлениями научно - исследовательской работы на предприятии, участвуют в общественной жизни коллектива предприятия, получают навыки организационной деятельности в составе бригады практикантов.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки: ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3.

В результате прохождения учебной практики студент должен:

*знать:*

- основные нормативные правовые документы, регламентирующие деятельность гостиничного предприятия;

- основные функции индустрии гостеприимства применительно к предприятиям различных категорий;

- принципы развития и закономерности функционирования гостиничных предприятий;

- типы организационных структур и их основные параметры;

- основные понятия и современные принципы работы с деловой информацией, а также иметь представление о корпоративных информационных системах и базах данных;

- обрабатывать эмпирические и экспериментальные данные;
- применять информационные технологии для решения управленческих задач;

*уметь:*

- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу гостиничной деятельности;
- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- использовать иностранный язык в межличностном общении и профессиональной деятельности; *владеть:*
- программным обеспечением для работы с деловой информацией и основами интернет-технологий;
- экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;
- методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль);
- навыками деловых коммуникаций.
- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке;
- навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам гостиничного бизнеса.

### **Место учебной практики в структуре ОПОП**

Практика относится к учебному циклу – Б2 Практики. Освоение программы практики базируется на дисциплинах профессионального профиля, изученных студентами на 1 и 2 курсах в высшем профессиональном учебном заведении.

Учебная практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения таких дисциплин, как Основы социального государства, Русский язык и культура речи, история, основы речевой коммуникации, право, культурология, психология, современная научная картина мира, сервисная деятельность, экономика гостиничного предприятия.

### **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) - 2 курс, 4-ой семестр (2 недели).

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

### **Содержание учебной практики**

Для осуществления руководства учебной 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 учебной практики назначается заведующим кафедрой на весь период прохождения практики и является основным консультантом студента.

Перед направлением на учебную практику студент должен получить от руководителя практики индивидуальное задание. В ходе прохождения практики студент-практикант

должен ежедневно вести дневник, выполнять индивидуальные задания и задания, предусмотренные программой практики. По итогам прохождения учебной практики оформляется отчет, в котором отражаются результаты выполнения поставленных задач.

Базами учебной практики могут быть любые средства размещения (гостиницы, отели, санатории и пр.) При прохождении практики на предприятии индустрии гостеприимства студентом должны быть рассмотрены и отражены в отчетных документах следующие аспекты:

1. Общая характеристика гостиницы. Правила внутреннего трудового распорядка. Инструктаж по технике безопасности.
2. Должностные обязанности менеджеров службы приема и размещения.
3. Правила пожарной безопасности. Обеспечение пожарной безопасности в средствах размещения (конкретного предприятия).
4. Принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы.
5. Технологии службы приема, размещения и выписки гостей. Организация рабочего места сотрудника.
6. Информационная составляющая работы службы приема и размещения. Правила работы с информационной базой данных гостиницы.
7. Правила приема, регистрации, заселения и оформления выезда гостей. Оформление счетов за проживание и пользование дополнительными услугами.
8. Единый расчетный час. Принципы проведения ночного аудита.
9. Внутриорганизационные нормативные документы. Составление и обработка документации.
10. Подготовка и проекты договоров (соглашений) с турагентствами, туроператорами и иными сторонними организациями и заключения по ним.
11. Юридические аспекты и правила регистрации иностранных граждан.

### **Формы отчетности по практике:**

Основными формами самостоятельной работы студентов при прохождении учебной практики являются выполнение заданий и подготовка отчетов по результатам выданных заданий.

Отчёты оформляется на листах стандартного формата А 4 (210 x 297 мм). Каждый лист должен иметь поля: верхнее, нижнее, левое и правое - 25 мм. Отчёт может быть набран на компьютере и распечатан. Допускается предоставление отчета и его хранение в электронной форме.

Используется шрифт типа Times New Roman, размером шрифта 14 и межстрочным интервалом в 1,5 строки.

Отчёт должен содержать:

- по каждому заданию распечатку отдельных отчетов: таблицы, выводы;
- приложения в последовательности, обозначенной в тексте отчёта.

В отчете должно быть отражено следующее:

- структура предприятия (с краткой характеристикой);
- характеристика внешней и внутренней среды предприятия;
- анализ требований, предъявляемых к профессиональным и личным качествам работника гостиничного предприятия;

- краткий отчет о собственной работе, который включает в себя ответы на следующие вопросы:

- Когда вы проходили учебно-ознакомительную практику?
- Место прохождения практики.
- Какая работа за этот период была проделана?
- Какие умения и навыки вы приобрели за период прохождения учебной практики?
- Какие трудности у вас возникли за период прохождения первой практики?
- Изменились ли ваши взгляды на избранную вами профессию за период прохождения практики?
- Ваши предложения по улучшению организации учебной практики.

Отчет по практике заверяется руководителем практики.

### 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		
ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3.	- стандартные задачи профессиональной деятельности, - нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	- работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, - применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность - организовывать работу исполнителей,	- культурой мышления, - способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения - навыками самоорганизации и самообразования	- структура предприятия (с краткой характеристикой); - характеристика внешней и внутренней среды предприятия; - анализ требований, предъявляемых к профессиональным и личным качествам работника гостиничного предприятия	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.
--	--	--	--	--	-----------------------

**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**

Поскольку формирование компетенций происходит за три этапа (уровня), соответственно три уровня должны иметь и тестовые задания, предназначенные для измерения критериев оценки компетенций. Поэтому в первую очередь необходимо четко установить, что означают уровни: Знать, Уметь и Владеть.

**Первый уровень – знать**

Проверяет степень владения материалом дисциплины на уровне «знать»:

- В заданиях **очевиден способ решения**, усвоенный при изучении дисциплины.
- Выявляется знаниевый компонент по дисциплине.
- Оценивается по бинарной шкале «правильно-неправильно».

**Второй уровень – знать и уметь**

Степень владения материалом дисциплины на уровне «знать» и «уметь» (взаимосвязано):

- Задания **не содержат явные указания на способ выполнения**.
- Для решения студент сам выбирает один из изученных способов.
- Оцениваются не только знания по дисциплине, но и умения пользоваться ими при решении **стандартных, типовых** задач.
- Результат выполнения оценивается с учетом частично правильно выполненных заданий – **сравнивается с хорошим образцом**.

**Третий блок заданий – знать, уметь, владеть**

Освоение дисциплины на уровне «знать», «уметь», «владеть» (взаимосвязано):

- Применяя комплекс умений, студент должен **самостоятельно сконструировать способ решения, комбинируя известные ему способы** и привлекая знания из разных тем дисциплины (возможно, нескольких дисциплин).
- Решение **нестандартных практико-ориентированных заданий** должно показать степень влияния изучения дисциплины на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

В соответствии с этим пониманием уровней формирования компетенций, на основании их смыслового содержания и принадлежности к определенной учебной дисциплине составляются тестовые задания трех уровней: для оценки знаний, для оценки умений, для оценки владения навыками.

***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., Можяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Малых Н.И., Можяева 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.nfmgei.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 учебной практики**

Для прохождения учебной практики по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиля подготовки «Ресторанная деятельность») студенты направляются в передовые предприятия ресторанно-гостиничных комплексов. На данных предприятиях студентам предоставляются рабочие места для успешного прохождения учебной 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 учебной практике.

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