

1. **Цель производственной практики**

Целью учебной практики является ознакомление студентов с деятельностью конкретного гостиничного предприятия и его структурных подразделений, приобретение практических навыков по организации текущей деятельности гостиничного предприятия.

1. **Задачи производственной практики**

Задачами учебной практики являются: формирование умений и навыков организации работы подразделений предприятия, изучение технологических процессов гостиничного предприятия, изучение бизнес-процессов гостиничного предприятия, изучение маркетинговой политики гостиничного предприятия.

1. **Место производственной практики в структуре ООП**

Производственная практика входит в блок Б5.П «Производственная практика» подготовки студентов по направлению 101100.62 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».

Производственная практика проводится по окончании 2 курса (4 семестр) и по окончании 3 курса (6 семестр). Базой для проведения производственной практики могут быть различные предприятия гостиничной индустрии.

Продолжительность производственной практики на каждом курсе - 2 недели. Программой практики предусмотрено написание отчета с последующей его защитой на оценку.

Прохождение производственной практики базируется на изучении следующих дисциплин: «Введение в индустрию гостеприимства»», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», а также курсов по выбору студента.

Основные навыки, полученные в ходе прохождения производственной практики, могут быть использованы в дальнейшем при изучении блока дисциплин профессионального цикла, а также при прохождении преддипломной практики и написании выпускной квалификационной работы.

1. **Формы производственной практики**

практика проводится в виде непосредственного участия в производственном процессе гостиничного предприятия.

**5. Требования к результатам освоения производственной практики**

После прохождения производственной практики студент должен обладать следующими компетенциями:

- стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков (ОК-8);

- способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9);

- способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-10);

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-7);

- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9);

- готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10).

В результате прохождения производственной практики студенты должны:

**знать:**

- должностные обязанности персонала основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия;

- роли, функции и задачи управляющего звена гостиничного предприятия;

- основные бизнес-процессы гостиничного предприятия;

- основные технологические процессы гостиничного предприятия;

- назначение, структуру и содержание основных отчетов, применяемых в деятельности гостиничного предприятия;

**уметь:**

- организовывать деятельность персонала основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия;

- организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

- анализировать процесс ценообразования услуг гостиничного предприятия и выдвигать обоснованные предложения;

- разрабатывать механизмы совершенствования технологических и бизнес-процессов гостиничного предприятия;

- применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

**владеть:**

- методами анализа технологический деятельности гостиничного предприятия;

- методами анализа маркетинговой политики гостиничного предприятия;

- методами анализа поведения потребителей гостиничных услуг;

- методами реализации основных управленческих функций.

**6. Трудоемкость производственной практики**

Общая трудоемкость учебной практики:составляет 6 зачетных единиц, из которых 3 зачетные единицы – 4 семестр, 3 зачетные единицы – 6 семестр.

**7. Формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)**

Руководитель практики от кафедры:

- предоставляет каждому студенту методические указания с разъяснениями порядка

прохождения практики и вопросов, подлежащих рассмотрению в ходе практики;

- помогает оформить договор и письмо-направление;

- перед выходом на практику проводит инструктаж по технике безопасности;

- проводит вводное занятие.

Руководитель практики от предприятия:

- должен рассмотреть со студентом вопросы, непосредственно связанные со спецификой данного предприятия;

- несет ответственность за организацию работы практикантов на своем участке работы, фиксирует явку студентов на практику и выполнение работ;

- консультирует их и осуществляет контроль над полнотой и степенью освоения ими программных вопросов;

- проверяет содержание записей в дневнике-отчете о проделанной работе, оценивает правильность и своевременность ее выполнения и на основании этого составляет производственную характеристику.

В совместные обязанности руководителей практики входят: контроль над полнотой и степенью усвоения студентами программных вопросов, консультирование практикантов по возникающим вопросам.

Обязанности студента-практиканта:

1. Студент должен ознакомиться с методическими указаниями по прохождению практики и организовать свою работу в соответствии с утвержденной программой.

2. Студент должен знать и выполнять правила внутреннего распорядка, техники безопасности, и охраны труда, утвержденные на предприятии.

3. Приступая к изучению разделов программы, студенту следует ознакомиться с законодательными актами, стандартами и инструкциями.

4. Для сдачи зачета по производственной практике студент должен представить отчет о практике.

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

***Основная литература***

1. Брашнов, Д. Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Д. Г. Брашнов, Е. В. Мигунова. — М. : Флинта : НОУ ВПО «МПСУ», 2013. — 224 с.
2. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 224 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-234-6, 1000 экз. «[http://znanium.com](http://znanium.com/)»
3. Кнышова Е.Н. Менеджмент гостеприимства = Рекомендовано Ученым советом Института туризма и развития рынка Государственного университета управления в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Менеджмент организации" специализации "Социально-культурный сервис и туризм" и "Туризм" : Учебное пособие . - М. : ФОРУМ ; : ИНФРА-М, 2011. - 511 с.
4. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. - СПб. : Питер, 2011. - 317 с

***Дополнительная литература***

1. ЭБС «Znanium. сom.» Кусков, А.С. Туроперейтинг: учебник / А.С. Кусков, В.Л. Голубева. - М.: Форум, 2009. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>

5. ЭБС «Znanium. сom.» Баринов В.А. Организационное проектирование/ В.А. Баринов.– М.: ИНФРА-М, 2012 –384 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

***Программное обеспечение и интернет-ресурсы***

программа информационной поддержки российской науки и образования «Консультант Плюс»: Высшая школа.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 101100.62 «Гостиничное дело».

Автор (ы) к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Зыкова Т.В.

Рецензент (ы) к.э.н., доцент, зав. кафедрой инновационных технологий менеджмента Нижегородского государственного педагогического университета им. Козьмы Минина Егоров Е. Е.

Заведующий кафедрой сервиса и туризма д.э.н., профессор Ефремова М. В.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии Института экономики и предпринимательства от 24.11.2014 года, протокол № 3.