

1. **Цель учебной практики**

Целью учебной практики является ознакомление студентов с деятельностью предприятия индустрии гостеприимства, формирование умений и навыков обслуживания гостей, ознакомление со структурой предприятий индустрии гостеприимства.

1. **Задачи учебной практики**

Задачами учебной практики являются: закрепление знаний, полученных студентами в процессе обучения, приобретение опыта работы в качестве обслуживающего персонала, применение полученных знаний за период первого года обучения.

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

Учебная практика входит в блок Б.5 «Учебная практика» подготовки студентов по направлению 101100.62 «Гостиничное дело».

Учебная практика проводится на 1 курсе и предполагает изучение деятельности предприятия, на котором проходится практика. Учебная практика проводится по окончании 1-го курса (2-го семестра), ее продолжительность - 2 недели. Программой практики предусмотрено написание отчета с последующей его защитой на оценку.

Для прохождения учебной практики обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов «Введение в индустрию гостеприимства»», «Основы делового этикета в индустрии гостеприимства», «История туризма и гостеприимства», «Экономика».

Основные навыки, полученные в ходе прохождения учебной практики, могут быть использованы в дальнейшем при изучении блока дисциплин профессионального цикла, а также при прохождении производственной практики.

1. **Формы учебной практики**

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

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

После прохождения учебной практики студент должен обладать следующими компетенциями:

- владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

- готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6);

- способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться (ОК-7);

- *в производственно-технологической деятельности*: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- *в организационно-управленческой деятельности*: способностью организовывать работу исполнителей (ПК-4);

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-6).

**В результате прохождения учебной практики студенты должны:**

**Знать:**

- основные положения о предприятиях индустрии гостеприимства;

- основные нормативные документы, регламентирующие деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

- особенности организации и функционирования предприятий индустрии гостеприимства в современных условиях хозяйствования;

-характеристики и особенности технологических процессов на предприятии индустрии гостеприимства;

-технологии приема и обслуживания гостей;

**уметь:**

- правильно организовать рабочее место в соответствии с выполняемой работой;

- организовать процесс встречи и размещения гостей;

- организовать технологический процесс подготовки номеров к заезду;

- организовать технологический процесс текущей и плановой уборки номеров;

- правильно осуществлять текущий документооборот;

**владеть:**

- информацией о нормативно-правовых актах, регулирующих современный гостиничный бизнес;

- навыками организации работы подразделений гостиничного предприятия;

- технологическими процессами службы приема и размещения;

- технологическими процессами хозяйственной службы;

- приемами анализа конкретных производственных ситуаций.

**6. Трудоемкость учебной практики**

Общая трудоемкость учебной практики:составляет 3 зачетных единицы.

**7. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной 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 учебной 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.