МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ

Ю.И. Соколов

«17» сентября 2020 г.

Кафедра: Сервис и туризм
Авторы: Кучин Михаил Алексеевич, кандидат экономических наук, доцент

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль:	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная
Год начала обучения:	2018

Одобрено на заседании Учебно-методической комиссии	Одобрено на заседании кафедры
Протокол № 1 «31» августа 2020 г. Председатель учебно-методической комиссии _____ М.В. Ишханян	Протокол № 17 «31» августа 2020 г. Заведующий кафедрой _____ И.В. Федякин

Москва 2020

1. Цели практики

Целями производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» являются:
- изучение методических, инструктивных и нормативных материалов, специальной социологической литературы;
- отработки полученных в ходе обучения и учебной практики практических навыков;
- сбор, систематизация, обобщение материалов.
- Данная практика соответствует сервисной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» являются:
- закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных студентами в процессе обучения в отношении социальной стратификации, государственной статистики, социологических методов проведения полевого исследования и анализа полученных данных;
- получение компетенций самостоятельной работы по сбору и обработке социологической информации основных типов (документы, опросы, наблюдение);
- приобретение опыта коллективной работы в проекте и решения практических задач, требующих применения профессиональных знаний и умений;
- совершенствование практических навыков работы по избранному профессиональному направлению;
- приобретение навыков социальной коммуникации и профессионального видения социальной реальности;.
- вовлечение студентов в коллективные исследовательские проекты с участием ведущих преподавателей кафедры;
- расширение связей студентов-бакалавров разных лет обучения между собой и со студентами магистратуры

3. Место практики в структуре ОП ВО

Производственная практика "Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности" относится к циклу «Практики» (Б2.П) ООП направления подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело, профиль - Гостиничная деятельность, проходит в 4 семестре, носит концентрированный характер.
Во время производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического обучения. Производственная практика является обобщающим этапом в закреплении студентами тех теоретических знаний, которые получены ими в процессе изучения таких дисциплин учебного плана, как Учебная практика «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Введение в специальность», «История гостиничного дела» «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»,

«Технология гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Информационные технологии в гостиничном деле».
При изучении данных дисциплин студент должен:
- знать теоретические основы социологии управления;
- уметь применять полученные теоретические знания в решении профессиональных задач;
- владеть навыками оформления результатов сбора данных и выполненных заданий и работ.
Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» является основой для изучения последующих дисциплин: «Технология гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Инновации в гостиничном деле», «Основы индустрии гостеприимства», «Технологии продаж», «Сопутствующие услуги, предоставляемые гостиничным предприятием», «Технологическая практика».
Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» готовит студента к самостоятельной организации научно-исследовательской деятельности по проблеме выпускной квалификационной работы.

4. Тип практики, формы и способы ее проведения

Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» является начальным этапом формирования профессиональных навыков в области социологии управления. Тип производственной практики – закрепление и формирование профессиональных умений и навыков. Форма проведения производственной практики – стационарная или (выездная) на базе структурных подразделений ФГБОУ ВО «РУТ МИИТ», на предприятиях туристкой индустрии и гостеприимства г. Москвы.
Способы проведения производственной практики:
- индивидуальное прохождение производственной практики в государственных организациях и учреждениях, органах местного самоуправления, на предприятиях, деятельность которых связана с организацией и проведением социологических и маркетинговых исследований;
- других учреждениях и организациях, деятельность которых напрямую не связана с указанными исследованиями, но обеспечивает практикантам возможность практики в области их специальности.

5. Организация и руководство практикой

В соответствии с профилем направления 43.03.03. «Гостиничное дело» («Гостиничная деятельность») основными базами практики студентов являются:
1. Кафедра «Сервис и туризм» ФГБОУ ВО РУТ (МИИТ);
2. Гостиничные предприятия г.Москвы: Гостиницы «Marco Polo», «Петр Великий», «IBIS Москва Павелецкая», «Double Tree by Hilton Moscow – Marina».
3. Службы гостиничных предприятий, такие как: служба приема и размещения, административно-техническая служба, служба бронировании, служба

обслуживания номерного фонда;
4. Отраслевые и функциональные органы администрации г. Москвы.

В качестве базовых объектов практики используются предприятия, применяющие передовую технологию и организацию труда, высокий уровень компьютериза¬ции. Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» проводится после окончания второго курса: первая половина июля (2 недели) согласно учебному плану. Направление студентов на производственную практику осуществляется в соответствии с договорами, ежегодно заключаемыми вузом с базовыми предпри¬ятиями и другими объектами практики, и оформляется приказом по вузу не позднее, чем за 10 дней до начала практики.
Студенты, заключившие индивидуальный договор (контракт) о целевой подготовке с конкретными орга¬низациями, производственную практику, как правило, проводят на этих предприятиях. Если же предприятия не отвечают требованию базовых предприятий практики, то практика может быть организована на других предприятиях.
Перед началом практики в учебном учреждении со студентами проводится собрание, проводится теоретическое занятие с целью разъяснения индивидуального задания производственной практики. Студент до выезда на практику должен получить на кафедре студенческую аттестационную книжку производственного обучения, выписку из приказа вуза по практике и другие документы, пройти инструктаж по порядку прохождения практики и ознакомиться с основными положениями охраны труда на производстве. На предприятии со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности и первичный инструктаж непосредственно на рабочем месте.
В процессе прохождения практики студент обязан выполнять распоряжения руководителей производст¬венного подразделения, руководители практики от вуза и предприятия, следовать требованиями правил внутреннего распорядка предприятия. Общее руководство производственной практикой осуществляется отделом производственного обучения вуза (ОПО) и учебным отделом.
Методическое руководство осуществляет кафедра, которая совместно с ОПО определяет базы практики и готовит проект приказа по практики с указанием руково¬дителей практики.
Рекомендации для успешного выполнения про¬граммы практики даются вузами в рабочих программах методических указаниях, разрабатываемых на основе настоящей программы.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
1	ОПК-2 способностью организовывать работу исполнителей	Знать и понимать: теорию управления коллективом, особенности управленческих и организационных отношений на предприятии; функции управления

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
		организацией; технику групповой работы Уметь: использовать навыки и умения в организации деятельности гостиницы и других средств размещения, управлять коллективом, формировать благоприятный морально-психологический климат для достижения поставленных целей, оценивать качество результатов личной и коллективной деятельности. Владеть: навыками организации и технологии индивидуальной и групповой работы в коллективе; способностью нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетентности, принимать нестандартные решения, разрешать проблемные ситуации в коллективе
2	ПК-6 готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знать и понимать: этапы и составляющие этапов планирования сервисной деятельности; производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; особенности ведения сервисной деятельности согласованной с различными этнокультурными, историческими и религиозными традициями. Уметь: определять плановые задания и технико-экономические нормы, ресурсы, необходимые для обеспечения гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя. Владеть: навыками исследования качества сервисной деятельности и оценки эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения
3	ОПК-1 способностью 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	Знать и понимать: Особенности применения техноло¬гий в области продаж гостиничных услуг; особенности построения системы комму¬никаций с клиентом для увеличения продаж; особенности разработки продуктовых линеек отеля на основе целевого позиционирования и создания привлекательных потребительских свойств; технологии мак¬симизации доходов номерного фонда отеля; технологии системы про¬даж в гостиничной индустрии; основы электронной дистрибуции в гос-тиничном бизнесе для продвижения продаж; основы формирования системы потребительской лояльности в гостиничном бизнесе. Уметь: применять информационные и коммуникативные технологии для реализации гостиничного продукта (услуги); рас¬познавать

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
		преиму¬щества и недостатки тех или иных технологий; разрабатывать проце¬дуру личного взаимодействия с клиентов; применять тактику проведе¬ния беседы с клиентом; описывать методы, способствующие установ¬лению контакта с клиентом; разбираться в ключевых аспектах комму-никации, которые дают положительный результат в личных продажах. Владеть: навыками по оценке использования совре¬менных технологий при продаже гостиничных продуктов и услуг.
4	ОПК-3 готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Знать и понимать: правовые, нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, основные тенденции в области совершенствования средств и методов безопасности гостиничного продукта. Уметь: применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Владеть: готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность; самостоятельно находить и использовать самостоятельно различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

7. Объем, структура и содержание практики, формы отчетности

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, 2 недели / 108 часов.

Содержание практики, структурированное по разделам (этапам)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Зет	Часов			
			Все-го	Практичес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Этап: Подготовительный этап 1.1. Инструктаж по технике безопасности. 1.2. Установочные занятия	0,5	18	18	0	ТК-1 Задания в дневнике практике.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Зет	Часов			
			Все-го	Практичес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						Зачет по технике безопасности.
2.	Этап: Этап прохождения производственной практики 2.1Выполнение производственного задания2.2. Сбор и обработка фактического материала 2.3.Анализ полученной информации2.4.Систематизация информации 2.5.Выполнение индивидуального задания	2	72	72	0	ТК-2 Задания в дневнике практике. Выполнение письменного задания.
3.	Этап: Заключительный этап 3.1.Оформление дневника практики3.2. Подготовка отчета по практике.3.3. Получение отзыва о прохождении практики	0,5	18	18	0	Отчет по практике, презентация доклада
4.	Этап: Вид контроля	0	0	0	0	ЗаО
	Всего:		108	108	0	

Форма отчётности: Форма отчетности по практике: аттестационная книжка студента по практике, отчет.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "интернет", необходимых для проведения практики

8.1. Основная литература

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
1.	Управление персоналом в гостиничном	Макринова Е.И.	2013, СПб. . Режим доступа:	208 с.

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
	менеджменте		http://e.lanbook.com/book/90659 — Загл. с экрана.	
2.	Системно-гостиничный менеджмент.	Павлова Н.В.	2012. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/64052 — Загл. с экрана.	485 с.

8.2. Дополнительная литература

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
1.	Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме	Полухина, А.Н.	2012, — Электрон. дан. — Йошкар-Ола : ПГТУ. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/74810 — Загл. с экрана.	220 с.
2.	Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма	Глущенко П.П.	2009, — СПб. : ИЭО СПбУТУиЭ,.. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/63832 — Загл. с экрана.	114 с.

8.3. Ресурсы сети "Интернет"

Для самостоятельной работы над темами дисциплины студентам, наряду с рекомендуемой и дополнительной литературой, предлагается использовать данные и информацию следующего характера. (В том числе для поиска материала используется система Интернет, в частности поисковые системы Yandex и Google):
1. Справочно - информационного (словари, справочники, энциклопедии и т.д.);
2. Официального (сборники нормативно-правовых документов, законодательных актов);
3. Научного и научно-популярного (монографии, статьи, диссертации, сборники научных трудов и т.д.);
4. Периодические издания и т.д.

Название библиотеки Веб-адрес
Российская Государственная Библиотека http://www.rsl.ru
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru
Государственная публичная научно-техническая библиотека России http://www.gpntb.ru
Всероссийская государственная библиотека иностранной литературы http://www.libfl.ru

Всероссийский институт научной и технической информации Российской академии наук (ВИНИТИ РАН) http://www2.viniti.ru
Институт научной информации по общественным наукам Российской академии наук (ИНИОН РАН) http://www.inion.ru

9. Образовательные технологии

В процессе прохождения производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» руководителями от кафедры «Сервис и туризм» и руководителем от предприятия (организации) используются современные образовательные и научно-производственные технологии, такие как:
- мультимедийные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности) Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала, и увеличить его объем;
- дистанционная форма групповых и индивидуальных консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета (обсуждение индивидуального задания практики, обмен информации о деятельности предприятия);
- использование компьютерных технологий и программных продуктов, необходимых для сбора и систематизации материалов практики.

10. Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем, используемых при проведении практики

- Персональные компьютеры:
для подготовки материалов лекционных и практических занятий, а также подготовки студентами презентаций и выполнения расчетов требуется использование программ MicrosoftOffice 2010 (Word, Excel, Access, Project, PowerPoint);
- Использование средств коммуникаций: электронной почты, скайпа;
- Электронная презентация объектов практики.

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

В качестве материально-технического обеспечения производственной практики используются интерактивные устройства: компьютер, проектор, интерактивная доска. На объекте прохождения практики помещения и трудовой распорядок должны соответствовать требованиям законодательства РФ в сфере создания Условий труда и отдыха.