

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: Загурская Светлана Геннадьевна, кандидат экономических
наук, доцент

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

преддипломная практика

Направление подготовки:	38.03.02 Менеджмент
Профиль:	Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Очная
Год начала обучения:	2019

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

1. Цели практики

Цель прохождения практики –закрепление теоретических знаний и умений по менеджменту гостинично-ресторанных предприятий; приобретение навыков анализа деятельности предприятия; формирование у студентов профессиональных умениями и навыков организационно-управленческой, информационно-аналитической деятельности в гостинично-ресторанной деятельности с формированием следующих компетенций: ОК-4; ОПК-5; ПК-7, ПК- 12; ПКВ-1, ПКВ- 2, ПКВ-3, а также:

- развитие навыков проведения исследований и интерпретации полученных результатов;
 - приобретение навыков научной аналитической и производственной работы, связанной с профилем подготовки;
 - сбор первичных данных по теме выпускной квалификационной работы.
- Данная практика соответствует организационно-управленческой и информационно-аналитической направленности.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

- уточнение проблемы, цели и задач, инструментария исследования по выпускной квалификационной работе;
- изучение публикаций, банков данных научно-исследовательских организаций по теме выпускной квалификационной работы;
- анализ документов организаций, содержащих объективные данные и информацию по проблеме исследования;
- организация и проведение исследования по теме ВКР;
- обработка полученных данных;
- интерпретация полученных результатов и формулирование обоснованных рекомендаций.

В ходе прохождения практики следует обеспечить сбор необходимых материалов для выпускной квалификационной работы в соответствии в области:

организационно-управленческой деятельности:

- разработка и реализация стратегии организации;
- разработка и реализация комплекса мероприятий операционного характера в соответствии со стратегией организации;
- планирование деятельности организации и подразделений;
- формирование организационной и управленческой структуры организаций;
- организация работы исполнителей (команды исполнителей) для осуществления конкретных проектов, видов деятельности, работ;
- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организации;
- контроль деятельности и стимулирование персонала организации, направленное на достижение стратегических и оперативных целей;

информационно-аналитической деятельности:

- сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений;
- построение и поддержка функционирования внутренней информационной

системы организации для сбора информации с целью принятия решений, планирования деятельности и контроля;

- оценка эффективности проектов;
- подготовка отчетов по результатам информационно-аналитической деятельности;
- оценка эффективности управленческих решений.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Преддипломная практика относится к Блоку 2 «Практики» (Б2.П.2) ОП направления подготовки бакалавров 38.03.02—«Менеджмент профиль— «Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий», проходит в 8 семестре, 4 недели согласно учебному плану.

Преддипломная практика является обобщающим этапом в закреплении студентами тех практических навыков, которые получены ими в процессе обучения, в том числе прохождения предыдущих практик

Во время преддипломной практики происходит сбор необходимых данных для выполнения выпускной квалификационной работы, первичная обработка полученных результатов исследования.

Предшествующими теоретическими дисциплинами учебного плана являются такие дисциплины как «Методы анализа управленческой деятельности», «Исследование систем управления», «Документационное обеспечение управления», «Управление персоналом»; «Стратегический менеджмент гостинично-ресторанных предприятий»; «Маркетинг гостиничного предприятия»; «Маркетинг ресторанного предприятия», «Учет и анализ»; «Экономика гостиничного предприятия»; «Экономика предприятия общественного питания»; «Организация и планирование гостиничного дела», «Бизнес-планирование в гостиничной индустрии»; «Инвестиционный менеджмент в гостинично-ресторанной деятельности»; «Проектирование гостиничной деятельности»; «Методы принятия управленческих решений»; «Управление качеством в гостинично-ресторанном бизнесе»; «Информационное обеспечение бизнес-процессов организации», «Информационные технологии в гостиничном деле», «Информационные технологии в ресторанной деятельности»

Для прохождения Преддипломной практики должны быть сформированы следующие входные знания, умения, владения:

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную и ресторанную деятельность;
- владеть методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью гостиничных и ресторанных организаций;
- владеть навыками анализа информации для принятия управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления;
- владеть способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями гостиничных и ресторанных компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений;
- владеть навыками определения и анализа затрат; анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиничных и ресторанных

предприятий, уровня обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
– владеть навыками стратегического анализа;
– уметь проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений;
– владеть способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной и ресторанной деятельности;
– владеть навыками составления финансовой отчетности.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе написания ВКР.

4. Тип практики, формы и способы ее проведения

Вид практики: Производственная

Тип практики – Преддипломная, ориентированная на подготовку ВКР.

Форма проведения практики – непрерывная – выделение в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная или (выездная) на базе структурных подразделений ФГБОУ ВО «Московский государственный университет путей сообщения Императора Николая II» и в гостиничных, ресторанных предприятиях, расположенных на территории г. Москвы и Московской области.

5. Организация и руководство практикой

В качестве базовых объектов Преддипломной практики используются гостиничные и ресторанные предприятия, применяющие передовую технологию и организацию труда, высокий уровень компьютеризации.

Направление студентов на Преддипломную практику осуществляется в соответствии с договорами, ежегодно заключаемыми вузом с базовыми предприятиями и другими объектами практики, и оформляется приказом по вузу не позднее, чем за 10 дней до начала практики с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Студенты, заключившие индивидуальный договор (контракт) о целевой подготовке с конкретными организациями, Преддипломную практику проводят на этих предприятиях. Если же предприятия не отвечают требованию базовых предприятий практики, то практика может быть организована на других предприятиях.

Перед началом Преддипломной практики в учебном учреждении со студентами проводится собрание, проводится теоретическое занятие с целью разъяснения индивидуального задания преддипломной практики. Студент до выезда на практику должен получить на кафедре студенческую аттестационную книжку производственного обучения, выписку из приказа вуза по практике, 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 Преддипломной практики студент обязан выполнять

распоряжения руководителей производственного подразделения, руководители практики от вуза и предприятия, следовать требованиями правил внутреннего распорядка предприятия.

Общее руководство Преддипломной 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 практике с указанием руководителей практики.

Руководство преддипломной практикой от вуза осуществляется наиболее квалифицированными преподавателями кафедры «Сервис и туризм» а от предприятия – ведущими специалистами, утвержденными приказом руководителя предприятия, организации.

Рекомендации для успешного выполнения программы Преддипломной практики даются в 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	ПКС-33 Способен к применению современной системы управления качеством и обеспечения конкурентоспособности	ПКС-33.1 Выявляет проблемы в системе контроля гостинично-ресторанных предприятий и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий ПКС-33.2 Анализирует проблемы в функционировании системы контроля, прогнозирует их последствия и принимает меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем ПКС-33.3 Организует работы по подтверждению соответствия гостинично-ресторанных предприятий системе классификации гостиниц и иных средств размещения ПКС-33.4 Осуществляет контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта ПКС-33.5 Осуществляет контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений гостинично-ресторанных предприятий
2	ПКС-32 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПКС-32.1 Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий ПКС-32.2 Осуществляет формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостинично-ресторанных предприятий ПКС-32.3 Применяет современные технологии предоставления гостинично-ресторанного продукта

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
3	ПКС-31 Способен к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов ресторанов, гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	ПКС-31.1 Оценивает и планирует потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале с применением стратегических и тактических методов анализа ПКС-31.2 Осуществляет планирование и организацию текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостинично-ресторанных предприятий ПКС-31.3 Применяет современные технологии и методы проектирования при разработке функциональных процессов гостинично-ресторанных предприятий

7. Объем, структура и содержание практики, формы отчетности

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели / 216 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 текуще го контр ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-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. Производственный инструктаж 1.3. Ознакомительная лекция 1.4. Согласование руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации совместного рабочего графика (плана) проведения практики 1.5. Проведение производственной экскурсии (знакомство со спецификой деятельности организации и подразделения в котором студент проходит практику, ознакомление с рабочим местом,	0,5	18	18	0	Выполнить задание 1.1. Получить зачет по технике безопасности 1.2. Пройти производственный инструктаж, заверенный подписью руководителя

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	изучение структуры управления предприятия)1.6. Формирование индивидуального задания по практике руководителем от профильной организации1.7. Оформление дневника практики					практи ки от органи зации о1.3.П одгото вить кратки й конспе кт ознако митель ной лекции 1.4.По лучить рабочи й график (план) провед ения практи ки, соглас ованн ыйрук оводит елем практи ки от органи зации и руково дители м практи ки от профи льной органи зации 1.5.По

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						дготов ить отчет по итогам произв одстве нной экскур сии1.6. Получ ить индиви дуальн ое задани я по практи ке, утверж денное руково дители м практи ки от профи льной органи зации Прове рка дневни ка практи киТреб ования к содерж анию отчета: 1. Предст авить обобщ

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						енные сведен ия по специ фике деятел ьности органи зации и подраз делени я, в которо м студен т проход ит практи ку (мисси я, цели, задачи органи зации (подра зделен ия), виды деятел ьности , органи зацион ная структ ура, функц иональ ные обязан ности (должн

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						остные инстру кции) сотруд ников подраз делени я, в которо м проход ит практи ка,пол ожени е органи зации на рынке) .Требо вания киндив идуаль ному задани ю1.На личие рабоче го график а (плана) провед ения практи ки, с учетом индиви дуальн ого задани я и планир уемых

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						результатов практики, согласованного с руководителем от профильной организации2 .Соответствие содержания индивидуального задания теме ВКР3. Соблюдение сроков проведения практики и соответствие ее содержания требованиям, установленным в индивидуальном задании

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						и
2.	Этап: Основной этап прохождения преддипломной практики: 2.1 Уточнение плана исследования по теме ВКР.Оформление дневника практики	4,5	162	162	0	Прове рка дневни ка практи киВып олнить задани я:1. Обобщ ить общие практи ки и опыт по реализ ации предме та исслед ования в ВКР2. Опред елить нормат ивно- правов ую и статис тическ ую базы, необхо димые для углубл ения исслед ования 3. Подгот овить

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						аналитическую справку по результатам собранного материала ⁴ . Сформировать итоговый вариант плана ВКР Требования к содержанию отчета: 1. Представить обобщенный материал по теме ВКР (обзор литературы, статистических и нормативно-правовых матери

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						алов).2 . Предст авить теорет ическу ю основу реализ ации предме та исслед ования ВКР в миров ой теории и практи ки.3. Предст авить план (содер жание) ВКР4. Предст авить актуал ьность, предме та, объект а, цели, задач и методо в исслед ования по теме ВКР
2.1.	Тема: 2.2. Сбор	0	0	0	0	Прове

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	теоретического материала и его обобщение.Оформление дневника практики					рка дневни ка практи киВып олнить задани я:1.Пр овести обзорд ополни тельно го матери ала и литера туры для теорет ическо й части ВКР2. Состав ить обобщ ённое заключ ение по результ атам собранны го матери ала
2.2.	Тема: 2.3. Оценка и критический анализ собранного теоретического материала и проведённой работы.Оформление дневника практики	0	0	0	0	Прове рка дневни ка практи киВып олнить задани я:1.Рас

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						предел ить резуль таты собран ного матери ала по парагр афам теорет ическо й главы2 . Сформ улиров ать вывод ы по теорет ическо й части исслед ования . Выдел ить ключе вые момен ты.Тре бовани я к содерж анию отчета: 1.Пред ставит ь кратко е содерж ание

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						теорет ическо й части ВКР 2.Пред ставит ь вывод ы по теорет ическо й части исслед ования .
2.3.	Тема: 2.4. Сбор аналитического и экспериментального материала. Оформление дневника практики	0	0	0	0	Прове рка дневни ка практи киВып олнить задани е:1.Со брать дополн ительн ую / актуал изиров ать аналит ическу ю инфор мацию по предме ту исслед ования 2.Пров ести

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						экспер имента льную часть исслед ования
2.4.	Тема: 2.5. Обобщение собранного аналитического и экспериментального материала. Оформление дневника практики	2,5	90	90	0	Прове рка дневни ка практи киВып олнить задани е:1.Сос тавить обобщ ённое заклю чение по резуль татам собран ного аналит ическо го матери ала2.П ровест и анализ внутре нных возмо жносте й предпр иятия3 .Сфор мулир овать вывод ы по

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						экспер имента льной части исслед ования Требов ания к содерж анию отчета: 1.Пред ставит ь кратко е содерж ание аналит ическо й и экспер имента льной части исслед ования 2.Пред ставит ь вывод ы по аналит ическо й и экспер имента льной частям исслед ования .
2.5.	Тема: 2.6. Формирование перечня рекомендаций практического характера.	2	72	72	0	Прове рка дневни

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
	Оформление дневника практики					ка практи киВып олнить задани е:На основе результ атов теорет ическо го и аналит ическо го этапов исслед ования разраб отать перече нь методи ческих и практи ческих рекоме ндаций по предме ту и объект у исслед ования Требов ания к содерж анию отчета: Предст авить перече нь

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды деятельности студентов в ходе практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текуще го контро ля
		Зет	Часов			
			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
						рекоме ндаций методи ческог о и практи ческог о характ ера по теме исслед ования
6.	Раздел: Вид контроля	1	36	36	0	ЗаО
6.1.	Тема: 3.3. Получение отзыва о прохождении практики и сдача зачета по практике	1	36	36	0	Отзыв о прохо ждени и практи ки
	Всего:		216	216	0	

Форма отчётности: Общая трудоемкость Преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели, 216 часов. Форма отчетности по практике: аттестационная книжка студента по практике, отчет, отзыв о прохождении практики. Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре, включающая защиту отчета по практике.

Содержание Преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением:

- специфики деятельности гостинично-ресторанных организаций, структуры организации;
- стратегического и тактического планов организаций;
- комплекса мероприятий операционного характера в соответствии со стратегией организации;
- деятельности организации и подразделений в области планирования;
- организационной и управленческой структуры организаций;
- организации работы исполнителей (команды исполнителей) в конкретных проектах, видах деятельности, работ;
- деятельности, направленной на стимулирование персонала организации, достижение стратегических и оперативных целей;

- источников финансирования предприятий;
- технологии формирования, продвижения и реализации продукта;
- факторов внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений;
- внутренней информационной системы организации;
- оценки эффективности проектов;
- оценки эффективности управленческих решений.

В период практики студенты самостоятельно выполняют следующие виды работ:

I. Изучают и анализируют:

- структуру управления и финансово-экономическое состояние организации (предприятия);
- систему управления организации;
- основные законодательные акты, регулирующие деятельность организации;
- должностные инструкции сотрудников подразделения, в котором проходят практику, нормативные документы, регламентирующие деятельность в организации;
- номенклатуру реализуемых товаров (услуг);
- покупательское поведение организационных и конечных потребителей продукции предприятия;
- состояние, структуру и особенности целевых рынков, рыночные позиции организации;
- методику маркетинговых исследований, применяемую в организации;
- рыночную стратегию организации;
- основные направления товарной, ценовой, сбытовой и коммуникационной политики.

II. Принимают участие в работе организации:

- проводят наблюдение за поведением потенциальных потребителей в реальной обстановке;
- предлагают и оценивают идеи новых товаров (услуг);
- оценивают финансово-экономические показатели эффективности деятельности организации;
- разрабатывают рекомендации по совершенствованию деятельности с целью повышения конкурентоспособности организации и ее продукции.

В процессе прохождения практики студент ведет дневник практики, отмечая в нем все выполняемые виды работ с оценками, замечаниями и подписями руководителя практики от организации. По окончании практики руководитель от организации составляет отзыв о работе студента, который прилагается к дневнику. Студент составляет письменный отчет о прохождении практики. Содержание отчета включает сведения о проведенной студентом работе.

В отчете должны быть отражены следующие основные сведения:

- полное наименование организации;
- сроки прохождения производственной практики и должность практиканта;
- перечень собранного нормативного и справочного материала;
- обобщенные сведения по специфике деятельности организации и подразделения, в котором студент проходит практику (миссия, цели, задачи организации

(подразделения), виды деятельности, организационная структура, функциональные обязанности (должностные инструкции) сотрудников подразделения, в котором проходит практика, положение организации на рынке).

-план (содержание) ВКР;

-актуальность, предмета, объекта, цели, задач по теме ВКР;

- методы исследования рынка, формирования спроса и стимулирования сбыта, которыми овладел студент;

-краткое содержание и выводы по теоретической части исследования;

-краткое содержание и выводы по аналитической и экспериментальной части исследования;

-перечень методических и практических рекомендаций по совершенствованию деятельности изучаемой организации.

В процессе производственной практики студенты применяют такие научно-исследовательские технологии, как: изучение нормативно-правовых актов; поиск и изучение научной, учебной и справочной литературы; анализ внутренней документации предприятия; ситуационный анализ; наблюдение, опрос и другие методы маркетинговых исследований.

Дневник практики с отзывом руководителя и отчет предоставляются на кафедру после ее окончания в установленный срок. На основе этих документов осуществляется защита практики.

Для допуска к промежуточной аттестации студентом составляется отчет о прохождении Преддипломной практики. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета по результатам защиты отчета практики

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.	Маркетинг в туризме и гостеприимстве	Барышев А.Ф.	2014, М.: Финансы и статистика. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69115 — Загл. с экрана.	Все разделы
2.	Гостиничный менеджмент	Федулин А.А.	2016, Москва: КноРус. Режим доступа: https://www.book.ru/book/919633	Все разделы
3.	Экономика гостиничного предприятия	Лазарев А.Н. и др.	2016, Москва : КноРус. Режим доступа: https://www.book.ru/book/916820	Все разделы
4.	Экономика гостиничного бизнеса	Брашнов Д.Г.	2013, М. : ФЛИНТА. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44296 — Загл. с экрана.	Все разделы
5.	Экономика предприятий	Пустынникова Е.В.	2015, М.: КноРус. Режим доступа:	Все разделы

№ п/п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
	общественного питания		http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=53614 — Загл. с экрана.	
6.	Маркетинг гостиничного предприятия	Баумгартен Л.В	2017, М.: Издательство Юрайт. Режим доступа: https://biblio-online.ru/book/A5C2BCE9-AB75-44C1-B75D-59841C8FA74E	Все разделы
7.	Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика.	Тимохина Т.Л.	2016, М.: Издательство Юрайт. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/B4600A7A-A87D-4F91-9E99-42EDC70CCCB3#page/1	Все разделы
8.	Стратегический менеджмент	Шестопал Ю.Т. Дорофеев В.Д., Дресвянников В.А	2014, М.: КноРус. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=53548 — Загл. с экрана.	Все разделы
9.	Управление человеческими ресурсами	Шапиро С.А.	2015, М.: КноРус. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/53576 — Загл. с экрана	Все разделы
10.	Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства	Виноградова М.В., Панина З.И., Ларионова А.А.	2014, М.: Дашков и К. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56369	Все разделы
11.	Управленческий учет	Каверин М. М. [и др.] ; под ред. Соколова Я. В.	2013, М.: Магистр ; М.: ИНФРА-М. 657 У67 - 5 - фб.(3), чз.2(2).	Все разделы
12.	Методы принятия управленческих решений	под ред.. Иванова П. В	2014. НТБ МИИТ	Все разделы
13.	Инвестиционный менеджмент	Лещинская А.Ф.	2014, М.: МИСИС. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=64494 — Загл. с экрана.	Все разделы
14.	Управление изменениями	Блинов А.О.,	2014, Электрон. дан. — М.: Дашков и К. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44077 — Загл. с экрана.	Все разделы

8.2. Дополнительная литература

№ п/ п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
1.	Современный стратегический анализ	Кораблев А.И. Иготти И.Н	2015, СПб.: СПбГЛТУ. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=68443 — Загл. с экрана.	Все разделы
2.	Бухгалтерский учет и экономический анализ гостиничного предприятия	Каурова О.В., Малолетко А.Н., Юманова. О.С.	2017, Москва: КноРус. Режим доступа: https://www.book.ru/book/920000	Все разделы
3.	Менеджмент гостиниц и ресторанов	Кабушкин Н.И.	2016, Москва: КноРус. Режим доступа:	Все разделы
4.	Организация гостиничного дела	Тимохина Т.Л.	2016, М.: Издательство Юрайт. Режим доступа: https://biblio-online.ru/viewer/A0EEC27D-06A0-48FC-8E70-C9B6246A928A	Все разделы
5.	Основы информационных технологий	Киреева Г.И., Курушин В.Д., Мосягин А.Б.	2010, М.: ДМК Пресс. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=1148 — Загл. с экрана.	Все разделы
6.	Экономическая эффективность деятельности предприятий туристско-гостиничного комплекса (ТГК): оценка, планирование, пути решения	Черненко А.Л.	2013, М.: КноРус. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=53295 — Загл. с экрана.	Все разделы
7.	Информационные технологии управления в туризме	Чудновский А.Д.	2015, М.: КноРус. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=53312 — Загл. с экрана.	Все разделы
8.	Корпоративная социальная ответственность.	Осипова Л.Б.	2013, Тюмень: ТюмГНГУ. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/42697	Все разделы
9.	Документационное обеспечение управления (делопроизводство)	Быкова Т.А., Кузнецова Т.В., Санкина Л.В.	2012, М.: ИНФРА-М. НТБ МИИТ	Все разделы

8.3. Ресурсы сети "Интернет"

В зависимости от характера выполняемой работы обучающийся должен использовать научно-исследовательские и научно-производственные технологии, связанные с поиском и обработкой источников («Консультант Плюс», «Гарант»), а также узкоспециализированные информационно-правовые системы.

Рекомендуемый перечень журналов:

1. «Отель»;
2. «Гостиницы и рестораны»;
3. «Гостиничное дело»;
4. «Стандарт 5 звезд»;
5. «Пять звезд»;
6. Информационный справочник «Санаторно-курортное лечение»;
7. «Курортные ведомости»;
8. «Вестник РАТА» – электронный журнал;
9. «Менеджмент в России и за рубежом» <http://www.mevriz.ru/>
10. «Менеджмент и бизнес-администрирование» («МБА»)
11. UNWTO NEWS;
12. JOURNAL OF MARKETING;
13. Cornell University School of Hotel Administration;
14. Journal of Hospitality, Leisure, Sports & Tourism Education;
15. Hospitality and Tourism Professional and Trade Journals

Возможно обращение, в частности, к следующим информационным ресурсам:

1. <http://www.hotels.com>
1. <http://www.allhotels.com>
2. <http://www.hotelsrussia.com>
3. <http://www.moshotel.ru>
4. www.ecsocman.edu.ru – Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»
5. <http://epnet.com> – EBSCO – Универсальная база данных зарубежных полнотекстовых научных журналов по всем областям знаний.
6. <http://www.mevriz.ru/> Менеджмент в России и за рубежом»
7. <http://www.mba-journal.ru/archive> «Менеджмент и бизнес-администрирование» («МБА»)
8. <http://teormenedgment.ru/> Теория менеджмента
9. <http://www.managment.aaanet.ru/> Библиотека менеджмента
10. <http://menegmf.ru/kratkij-kurs-po-osnovam-menedzhmenta.html> Краткий курс по основам менеджмента
11. <http://management-rus.ru/management.php> Библиотека менеджмента
12. <http://www.inventech.ru/lib/> Библиотека
13. <http://www.businesspress.ru> Деловая пресса. Сайт содержит огромное количество статей, касающихся бизнеса.
14. <http://www.ts-gu.com> Электронный журнал по менеджменту. Сайт содержит множество терминов, касающихся менеджмента, статей и новостей о менеджменте.
15. <http://www.cfin.ru> Сайт «Корпоративный менеджмент». Представлен полный архив журнала «Менеджмент в России и за рубежом», публикации, семинары по

менеджменту

16. <http://www.nickgs.narod.ru> Сайт освещает экономические проблемы. Есть неплохой подбор ссылок на периодические экономические издания.
17. <http://www.allbest.ru/libraries.htm> Огромный каталог электронных библиотек.
18. <http://www.aup.ru/management/> Административно-управленческий портал. Содержит ссылки на огромное количество книг по управлению предприятием (менеджменту). Есть раздел библиотека, форум и многое другое
19. <http://dlastudenta.narod.ru/management> Отличная помощь для студента, который хочет стать менеджером.
20. www.ecsocman.edu.ru – Федеральный образовательный портал «Экономика, социология, менеджмент»;
21. www.uptp.ru – Журнал «Проблемы теории и практики управления»;
22. <http://epnet.com> – EBSCO – Универсальная база данных зарубежных полнотекстовых научных журналов по всем областям знаний.
23. сайт Российской гостиничной ассоциации. [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rha.ru>
24. «Турбизнес» – журнал для специалистов туристической отрасли. [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://tourbus.ru>
25. научная электронная библиотека - доступ к полным текстам периодических изданий по всем направлениям научных дисциплин. [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
26. www.all-hotels.ru
27. www.all-hotels-online.ru
28. <http://institutiones.com/general/1981-ekonomika-gostinichnogo-restorannogo-i-turisticheskogo-predpriyatiya-skobkin.html>
29. www.businessstour.ru
30. http://science.crimea.edu/zapiski/djvu_econom/2011/econ_2_2011/066_sevast_yanova.pdf
31. www.frontdesk.ru
32. www.hospitality.ru
33. www.hotel.ru
34. www.hotelline.ru
35. www.hotelmanage.ru
36. www.hotelmarket.ru
37. www.hotelmaster.ru
38. www.hotelmos.ru
39. www.hotelnews.ru
40. www.hotels.travel.ru
41. www.hotels-rus.ru/hotels/management
42. www.hotelvariety.ru
43. <http://cyberleninka.ru/article/n/obedinenie-gostinichnyh-predpriyatiy-kak-faktor-konkurentosposobnosti-kurortnyh-territoriy>
44. www.moshotel.ru
45. www.nw-consulting.ru

46. <http://www.shu-ba.ru/arhiv/index.php/cat02/1484-jekonomika-gostinichnogo-predprijatija-uchebnoe>
47. www.prohotel.ru
48. www.prootel.ru
49. www.rus-hotels.ru
50. www.super-hotel.ru
51. <http://restoved.ru/> - портал информационной группы «Ресторанные ведомости»
52. <http://iso.gost.ru/> - информационный портал по международной стандартизации
53. <http://www.restoran.ru/> - справочно-информационный портал
54. <http://www.frio.ru/> - федерация рестораторов и отельеров
55. <http://www.managment.aaanet.ru/> Библиотека менеджмента
56. <http://management-rus.ru/management.php> Библиотека менеджмента
57. <http://www.businesspress.ru> Деловая пресса. Сайт содержит огромное количество статей, касающихся бизнеса.
58. <http://www.ts-ru.com> Электронный журнал по менеджменту. Сайт содержит множество терминов, касающихся менеджмента, статей и новостей о менеджменте.
59. <http://www.cfin.ru> Сайт «Корпоративный менеджмент». Представлен полный архив журнала «Менеджмент в России и за рубежом», публикации, семинары по менеджменту
60. <http://www.nickgs.narod.ru> Сайт освещает экономические проблемы. Есть неплохой подбор ссылок на периодические экономические издания.
61. <http://www.allbest.ru/libraries.htm> Огромный каталог электронных библиотек.
62. <http://www.aup.ru/management/> Административно-управленческий портал. Содержит ссылки на огромное количество книг по управлению предприятием (менеджменту). Есть раздел библиотека, форум и многое другое
63. <http://dlastudenta.narod.ru/management> Отличная помощь для студента, который хочет стать менеджером.
64. www.uptr.ru – Журнал «Проблемы теории и практики управления»;

9. Образовательные технологии

В процессе прохождения Преддипломной практики студент знакомится с использованием следующих образовательных технологий: лекции-дискуссии, разбор реальных ситуаций (кейсов), дискуссии по актуальным проблемам, тестирование, устные и письменные опросы, проверка и оценка качества отчетов

В процессе прохождения Преддипломной практики руководителями от кафедры «Сервис и туризм» и руководителем от предприятия (организации) используются современные образовательные и научно-производственные технологии, такие как:

1. мультимедийные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности) Это позволяет экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала, и увеличить его объем;
2. дистанционная форма групповых и индивидуальных консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и подготовки отчета (обсуждение индивидуального задания практики, обмен информации о деятельности предприятия);
3. использование компьютерных технологий и программных продуктов,

необходимых для сбора и систематизации материалов практики.

В ходе практики используются основные научно-производственные технологии: эвристические и коллективные методы принятия управленческих решений и оценки эффективности деятельности организации

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

1. персональные компьютеры:

2. программное обеспечение:

операционная система Microsoft Windows

пакет офисных приложений Microsoft Office

программа для сканирования изображений ABBYY FineReader

3. использование средств коммуникаций: электронной почты, скайпа;

4. электронная презентация объектов практики.

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническое обеспечение Преддипломной практики включает: компьютерное оборудование, выход в интернет, другое материально-техническое обеспечение, архивы учреждений и предприятий.

На объекте прохождения практики помещения и трудовой распорядок должны соответствовать требованиям законодательства РФ в сфере создания Условий труда и отдыха.