

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

Технологическая практика

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 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

Целью технологической практики является формирование у студентов представления о сущности разных видов управленческой деятельности гостиничного предприятия в условиях современной рыночной экономики, через применение и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения и приобретение практических навыков по направлению подготовки.. Данная практика соответствует производственно-технологической деятельности.

2. Задачи практики

Задачами технологической практики являются:

- познакомиться с организацией (предприятием, учреждением), её производственной деятельностью, местом в конкурентной среде рыночной экономики и взаимодействием с этой средой;
- изучить основные принципы построения и распределения управленческих функций на предприятии индустрии гостеприимства;
- исследовать маркетинговую деятельность на предприятии;
- изучить организацию деятельности основных служб гостиничного предприятия и непосредственно участвовать в работе его структурных подразделений;
- непосредственно участвовать в производственном процессе, в качестве стажёра (основного работника) на управленческих должностях;
- приобрести профессиональные производственные умения и навыки, необходимые специалистам в области управления.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Производственная практика "Технологическая практика" относится к циклу «Практики» (Б2.П) ООП направления подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело, профиль - Гостиничная деятельность, проходит в 6 семестре, носит концентрированный характер.

Во время технологической практики происходит закрепление и конкретизация результатов теоретического обучения. Технологическая 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», Производственная практика «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Введение в специальность», «История гостиничного дела» «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Технология гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Информационные технологии в гостиничном деле», «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».

При изучении данных дисциплин студент должен:

- знать теоретические основы управления гостиничным предприятием;

- уметь применять полученные теоретические знания в решении профессиональных задач;
- владеть навыками оформления результатов сбора данных и выполненных заданий и работ.

Технологическая практика является основой для изучения последующих дисциплин: «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Проектирование гостиничной деятельности», «Документационное обеспечение управления гостиничным делом», «Профессиональная этика и этикет», «Реклама в гостиничном деле», «Технология и организация питания», «Технология и организация санаторно-курортных услуг», «Антикризисный менеджмент», «Гостиничные цепи», «Взаимодействие с субъектами туристического рынка».

4. Тип практики, формы и способы ее проведения

Технологическая практика является одним из тип производственной практики. Форма проведения технологической практики – непрерывная (2 недели).

Способ проведения технологической практики - стационарный или (выездная) на базе структурных подразделений ФГБОУ ВО «РУТ(МИИТ)», на предприятиях туристской индустрии и гостеприимства г. Москвы.

Виды проведения технологической 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 бронирования, 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 компьютеризации.

Технологическая практика проводится после окончания третьего курса (6 семестра): первая половина июля (2 недели) согласно учебному плану.

Направление студентов на технологическую 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.

Студенты, заключившие индивидуальный договор (контракт) о целевой подготовке с конкретными организациями, технологическую 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 технологической 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 производственного подразделения, руководители практики от вуза и предприятия, следовать требованиями правил внутреннего распорядка предприятия. Общее руководство технологической 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.

Рекомендации для успешного выполнения программы практики даются вузами в рабочих программах методических указаний, 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	ПК-1 готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Знать и понимать: назначение, возможности и архитектуру современных интернет-сервисов, в том числе применяемых в индустрии гостеприимства и туризма. Уметь: применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. Владеть: навыками применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.
2	ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических	Знать и понимать: современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
	процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Уметь: контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения. Владеть: : 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.
3	ПК-8 готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знать и понимать: технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя системы маркетинга; методы продвижения услуги; коммуникации и маркетинговые стратегии. Уметь: осуществлять выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя. Владеть: навыками оценки эффективности технологических процессов в гостиничной деятельности; навыками определения соответствия качества обслуживания и гостиничного продукта требованиям потребителей.
4	ПК-7 готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями	Знать и понимать: закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории; историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры и историко-культурное наследие; основные политические и социально-экономические направления и механизмы, характерные для исторического развития России. Уметь: анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной социокультурной среды, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, применять знания истории в профессиональной деятельности. Владеть: методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, способностью осознавать ответственность перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию, умением использовать исторический опыт, национальное и мировое культурное наследие в

№ п/п	Индекс и содержание компетенции	Ожидаемые результаты
1	2	3
		профессиональной деятельности и личностном развитии.
5	ПК-11 готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	Знать и понимать: государственную политику в области инновационной деятельности; достижения инновационной деятельности в индустрии гостеприимства за рубежом; основные механизмы регулирования инновационного предпринимательства; формы организации и управления инновационным предприятием. Уметь: анализировать динамику развития и потребности рынка в инновациях; организовывать и управлять инновационным предприятием; проводить аудит и экспертизу инновационных проектов; формировать и использовать ресурсы инновационной деятельности. Владеть: основами построения инновационного предпринимательства в сфере индустрии гостеприимства; основами построения инновационной стратегии с учетом внутренних и внешних факторов; приемами снижения риска от инновационной деятельности; способами формирования и привлечения инвестиций для развития инновационного предпринимательства.
6	ПК-2 готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Знать и понимать: методы разработки гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. Уметь: применять методы разработки гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий. Владеть: навыками применения методов разработки гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

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 текуще го контро ля
		Зет	Часов	

			Все -го	Практич ес-кая работа	Самостоя те-льная работа	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Раздел: Подготовительный этап: 1.1. Инструктаж по технике безопасности. 1.2. Установочные занятия	0,5	18	18	0	ТК-1 Задани я в дневни ке практи ке. Зачет по техник е безопа сности .
2.	Раздел: Этап прохождения производственной практики: 2.2. Сбор и обработка фактического материала2.3.Анализ полученной информации2.4.Системат изация информации2.5.Выполне ние индивидуального задания	2	72	72	0	ТК-2 Задани я в дневни ке практи ке. Выпол нение письме нного задани я.
3.	Раздел: Заключительный этап:	0,5	18	18	0	Отчет по практи ке, презен тация доклад а
4.	Раздел: Вид контроля	0	0	0	0	ЗаО
	Всего:		108	108	0	

Форма отчётности: 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 менеджменте: Учебное	Макринова Е.И.	2013, СПб. ..	— 208 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90659 — Загл. с экрана.

№ п\п	Наименование	Авторы	Год и место издания. Место доступа	Используется при изучении разделов, номера страниц
	пособие для вузов.			
2.	Системно-гостиничный менеджмент.	Павлова Н.В.	2012, [Электронный ресурс] Электрон. дан.. 485 с..	Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/64052 — Загл. с экрана.

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: учебное пособие.	Полухина, А.Н.	2012, — Электрон. дан. — Йошкар-Ола : ПГТУ.	. [Электронный ресурс], — 220 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/74810 — Загл. с экрана.
2.	Правовое обеспечение социально-культурного сервиса и туризма: Электронное учебное пособие.	Глущенко П.П.	2009, Электрон. дан. — СПб. : ИЭО СПБУТУиЭ,..	. — 114 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/63832 — Загл. с экрана.

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>

9. Образовательные технологии

В процессе прохождения производственной практики «Технологическая практика» 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.