

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»
(ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля»)**

**Северодонецкий технологический институт
Кафедра экономики и управления**

УТВЕРЖДАЮ:
Врио. директора СТИ (филиал)
ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля»
Ю.В. Бородач
(подпись)
« 26 » 09 2024 года



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

По направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
Профиль: «Управление гостиничным хозяйством»

Северодонецк – 2024

Лист согласования РПУД

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа «Управление гостиничным хозяйством» – ____ с.

Рабочая программа производственной (преддипломной) практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 556, с изменениями и дополнениями от 17.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры Экономики и управления «_02_» __09__ 2024 г., протокол № _1_.

Врио заведующего кафедрой  Ю. В. Бородач
Переутверждена: «__» ____ 20__ г., протокол № ____.

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии Северодонецкого технологического института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Луганский государственный университет имени Владимира Даля» «_16_» __09__ 2024 г., протокол № __1__.

Председатель учебно-методической комиссии
СТИ (филиала) ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля»  Ю.В. Бородач

1. Общие сведения

Производственная (преддипломная) практика основывается на дисциплинах обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Практика студентов является составной частью образовательной программы высшего образования и проводится в соответствии с утвержденными рабочими учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения студентами навыков профессиональной работы, углубления и закрепления знаний и компетенций, полученных в процессе теоретического обучения.

Производственная (преддипломная) практика магистров 2 курса проводится в 4 семестре, продолжительностью 4 недели и составляет 6 зачетных единиц (з.е.), 216 академических часов. Форма контроля – зачет с оценкой.

Проведение производственной (преддипломной) практики осуществляется на основе системы знаний, умений, навыков и компетентностей, сформированных в результате освоения содержания таких дисциплин как: «Прогнозирование и планирование деятельности в индустрии гостеприимства», «Стратегическое управление в индустрии гостеприимства», «Реинжиниринг бизнес-процессов в индустрии гостеприимства».

2. Цель и задачи практики

Цель производственной (преддипломной) практики – выработка у магистрантов компетенций и навыков ведения самостоятельной исследовательской работы, закрепление и углубление теоретических знаний по специальным и профильным дисциплинам, а также получение профессионального опыта в сфере туристского бизнеса, гостиничного, ресторанного хозяйства и сферы сервиса, сбор и анализ материала, необходимого для написания выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Задачи производственной (преддипломной) практики:

- окончательное формирование интереса к будущей профессиональной деятельности, выработка уверенности в овладении профессиональными компетенциями;

- формирование у студентов профессионального сознания, мышления и культуры профессиональной деятельности;

- закрепление профессиональных знаний, умений, навыков приобретение новых специализированных компетенций, ориентированных на конкретное рабочее место;

- ознакомление со структурой предприятий и изучение мер по совершенствованию системы управления организацией/предприятием;

- развитие умения правильно распределять свое рабочее время и использовать полученные знания;

- разработка рекомендаций по совершенствованию технологического и управленческого процессов организации предприятий с учетом современных требований и нормативно-правовых документов;

- сбор статистического и аналитического материала для отчета по практике и магистерской диссертации.

3. Требования к результатам освоения практики

Производственная (преддипломная) практика представляет собой вид практической деятельности, непосредственно ориентированной на профессионально-практическую подготовку обучающихся; обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического материала, предусматривает комплексный подход к предмету изучения.

Студенты во время прохождения производственной (преддипломной) практики должны знать: прикладные методы мониторинга рынка индустрии гостеприимства и сервиса; особенности туристско-рекреационных дестинаций; определения основных понятий гостиничной, ресторанной деятельности, структуру потребностей клиента гостиницы / предприятия питания; требования законодательства к участникам рынка индустрии гостеприимства и сервиса; различные подходы к определению основных понятий гостинично-ресторанной деятельности, методы изучения и анализа запросов потребителя; требования законодательства к информации, предоставляемой потребителю, к правилам реализации продукта и законодательные основы взаимодействия участников рынка индустрии гостеприимства и сервиса; особенности и сравнительные характеристики туристских регионов; состояние и структуру рынка индустрии гостеприимства и сервиса; уметь: самостоятельно использовать прикладные методы мониторинга рынка; разрабатывать конструктивные перспективные программы развития предприятий индустрии гостеприимства и сервиса с учетом социально-политической ситуации и особенностей туристско-рекреационной дестинации; осуществлять поиск и использование информации о состоянии и структуре рынка индустрии гостеприимства и сервиса; искать и предоставлять информацию о туристско-рекреационных и курортных ресурсах региона, страны назначения; анализировать факторы, выявлять тенденции развития региона; применять методы оценки качества и результативности труда персонала предприятия сервиса; использовать методы и приемы работы с персоналом; осуществлять выбор методов и приемов научного исследования в зависимости от цели и применять их для решения конкретных исследовательских задач; планировать процесс развития профессионального мастерства и повышения уровня квалификации; владеть: исследовательскими навыками, а также навыками сбора, культурой мышления и речи, анализа и обобщения материалов с их возможным последующим использованием в магистерской диссертации.

4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения ОПОП ВО

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело»: ОПК-3, ОПК-4, УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5.

Универсальные компетенции, формируемые и проверяемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
---	---	--	----------------------------

Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Находит, критически анализирует и выбирает информацию, необходимую для выработки стратегии действий по разрешению проблемной ситуации	знает методику постановки цели и определения способов ее достижения; умеет определить суть проблемной ситуации и этапы ее разрешения с учетом вариативных контекстов; владеет навыками осуществления сбора, систематизации и критического анализа информации, необходимой для выработки стратегии действий по разрешению проблемной ситуации.
			знает порядок оценки адекватности и достоверности информации о проблемной ситуации; умеет работать с противоречивой информацией из разных источников; владеет навыками критической оценки возможных вариантов решения проблемной ситуации на основе анализа причинно-следственных связей.
		УК-1.2. Рассматривает различные варианты решения проблемной ситуации на основе системного подхода, оценивает их преимущества и риски	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;	знает основные методологические подходы в сфере управления проектами, методы и модели структуризации проекта, методы управления рисками проекта на всех стадиях его жизненного цикла; умеет строить и структурировать жизненный цикл проекта; владеет навыками применения основных процедур и метод управления проектами и подготовки проектных решений.
		УК-2.2. Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования;	знает основные виды проектов их специфику и особенности управления ими; умеет осуществлять оценку проектов с учетом факторов риска и неопределенности; владеет навыками измерения и анализа результаты проектной деятельности.

Общепрофессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики

Категория (группа) общепрофес- сиональных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программное обеспечение в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	знает инструментарий формирования технологической концепции организации размещения и общественного питания; умеет применять инструменты формирования технологической концепции организации сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные технологии организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять технологии организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Качество	Управление
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
знает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества; умеет внедрять систему менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества; владеет навыками формирования системы качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	знает основы методики разработки и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы разработки и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками выбора и формулировки направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания. знает методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками использования методов и приемов анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает процедуру внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками практического внедрения системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	знает основные методы контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон; умеет применять методы контроля качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон; владеет навыками контроля и корректировки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания.

Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные методы формирования маркетинговых стратегий и программ организации сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы формирования маркетинговых стратегий и программ организации сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками применения основных методов оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает механизмы внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные методы разработки и внедрения экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы разработки и внедрения экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет использованием основных методов анализа состояния и перспектив развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-5.2. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные методы оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять основные методы оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками определения основных факторов внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	знает основные методы планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности; умеет применять основные методы планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности; владеет навыками использования технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	знает основные подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; умеет применять подходы и методы научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности; владеет навыками использования технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	знает процедуру представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях; владеет навыками конструктивного изложения результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях.

Профессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики

Типы задач Профес- сиональной деятельности	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Организацион- но- управленчес- кий	ПК-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	знает основные методы стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха; умеет применять методы стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявления факторов успеха; владеет навыками использования результатов стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в процессе принятия управленческих решений.
		ПК-1.2. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные методы обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы обеспечения стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками применения методов управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

проектный	ПК-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПК-2.1. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	знает базовые требования к объектам профессиональной деятельности; умеет проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий; владеет навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом последних новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ПК-2.2. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке планов в сфере гостеприимства и общественного питания как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	знает основные принципы организации, координации и контроля деятельности по разработке планов в сфере гостеприимства и общественного питания как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений; умеет организовывать, и координировать деятельность по разработке планов в сфере гостеприимства и общественного питания; владеет навыками использования технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений.
проектный	ПК-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1. Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знает методологию системного анализа бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; умеет анализировать, систематизировать и обобщать модели функциональных, организационных и информационных процессов бизнеса; владеет навыками проведения и оформления инжиниринга и реинжиниринга бизнес-процессов.

		ПК-3.2. Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знает методологию процесса принятия решения в сфере оптимизации бизнес-моделей в индустрии гостеприимства; методологии управления проектами реинжиниринга в индустрии гостеприимства; умеет моделировать бизнес-процессы на предприятии и организационные преобразования; использовать методы оптимизации производственного процесса; оценивать эффективность проектов реинжиниринга; владеет навыками проведения анализа и контроллинга бизнес-процессов; применения инструментальных средств моделирования бизнес-процессов.
организа- ционно- управлен- ческий	ПК-4. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные технологии проведения анализа и оценки управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять технологии проведения анализа и оценки управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками ситуационного анализа управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

		ПК-4.2. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	знает основные методы проведения оценки эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; умеет применять методы проведения оценки эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; владеет навыками формирования корректировочных мер на основе результатов оценки эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
проектный	ПК-5. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного	ПК-5.1. Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	знает сущностные основы процессного подхода, систему терминов процессного подхода и принципы процессного управления, основы взаимосвязи процессного и функционального подходов в управлении; умеет выполнять постановку задачи по реинжинирингу на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания; владеет навыками применения технологии реинжиниринга бизнес-процессов.

		ПК-5.2. Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	знает особенности применения процессного и системного подходов к управлению предприятием индустрии гостеприимства и общественного питания; умеет формировать решения по реорганизации деятельности предприятий; применять функционально-стоимостной анализ при оценке эффективности управленческих решений по внедрению изменений; владеет навыками использования инструментария структурного, функционально-стоимостного и имитационного моделирования бизнес-процессов в процессе принятия стратегических и тактических решений; управления реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания
--	--	---	--

5. Обязанности студента-практиканта

Студент, проходящий производственную (преддипломную) практику, должен:

1) На начальном этапе: присутствовать на всех установочных лекционных и практических занятиях и консультациях по практике; познакомиться с программой прохождения практики; получить документацию по практике (программу практики, форму дневника практики, форму отчета по практике) в сроки, определенные программой.

В период прохождения практики – основной этап: активно овладевать практическими навыками работы по специальности; выполнять правила внутреннего распорядка организации; собирать и обобщать необходимый материал, который нужен для подготовки отчета по практике; систематически отчитываться перед руководителем о выполненных заданиях; качественно выполнять выданные поручения и возложенные на него должностные обязанности по месту прохождения практики; регулярно вести дневник практики.

2) На заключительном этапе студент должен защитить в установленные сроки отчет по практике – предоставить совокупность документов руководителю практики в срок установленный кафедрой (не позднее 5 дней после окончания практики).

6. Обязанности руководителя практики от кафедры

Руководитель практики от кафедры:

На начальном этапе:

участвует в разработке программы практики и заданий для студентов;
проводит установочные лекционно-семинарские занятия, знакомит студентов с программой производственной (преддипломной) практики.

В период прохождения практики – основной этап:

организует проведение практики в соответствии с программой и сроками проведения практики;

осуществляет текущий контроль за прохождением практики и проверяет выполнение студентами индивидуальных заданий;

наблюдает за тем, чтобы вопросы, изучаемые студентом в период практики, соответствовали целям и задачам обучения;

контролирует соблюдение дисциплины и мер безопасности студентов на местах прохождения практики;

оказывает необходимую методическую помощь и консультации студентам по вопросам прохождения практики.

На заключительном этапе:

принимает и проверяет дневники практики и отчеты о прохождении производственной (преддипломной) практики;

организует защиту отчетов, проведение зачета по практике и подготовку отчета кафедры по итогам прохождения практики;

отчитывается на кафедре и представляет письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по ее совершенствованию.

7. Структура и содержание практики

7.1. Структура преддипломной практики состоит из следующих этапов:

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1	Первый этап – подготовительный – нацелен на получение информации об организации (базе) практики и правилах составления и оформления отчета по практике	1.1. Участие в установочной конференции. Определение базы практики	
		1.2. Разработка индивидуального задания для преддипломной практики	дневник практики
2	Второй этап – основной (исследовательский) – нацелен на сбор начальной информации о деятельности туристского/гостиничного предприятия – базы практики или научно-исследовательской организации, ее систематизация анализ, разработка и обоснование методик совершенствования работы	2.1. Сбор и обработка фактического материала и статистических данных	Собранная информация
		2.2. Анализ соответствующих теме диссертации характеристик исследуемой организации, их систематизация	Отчет по практике
		2.3. Разработка и обоснование методик решения проблем	Предложения по совершенствованию работы предприятия
		2.4. Разработка организационного механизма решения проблемы исследования	
3	Третий этап – заключительный – публичное обсуждение и защита результатов практики	Подготовка отчетных документов по всем решенным задачам в ходе практики и научно-исследовательской деятельности.	Отчеты по практике

	Подготовка тезисов выступления на научно-исследовательском семинаре или конференции с анализом работы, проделанной за время практики	Конференция или открытые слушания
--	--	-----------------------------------

На всех этапах производственной (преддипломной) практики магистрант должен заполнять дневник практики (Приложение 2), где фиксируются все виды проведенных работ и полученные консультации от преподавателей и работников предприятия. Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ООП ВО профиля.

Содержанием производственной (преддипломной) практики является выполнение задания по практике, которое в обобщенной форме выдается руководителем практики от вуза.

На преддипломной практике, которая считается завершающей ступенью обучения, студент овладевает первоначальным профессиональным опытом. Научным руководителем проверяется профессиональная готовность студента к работе по специальности. Учащийся на преддипломной практике занимается сбором практического материала для магистерской диссертации.

7.2. Содержание программы преддипломной практики

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Содержание практических заданий	Форма представления результата выполнения практических заданий в отчете по производственной (преддипломной) практике
Раздел 1. Общая характеристика предприятия 1.1. Общие сведения о предприятии. 1.2. Организационно-правовая форма. 1.3. Характеристика подразделений организационной структуры предприятия.	- знакомство с гостиничным предприятием; предоставление общих сведений о предприятии; - анализ общих сведений о гостиничном предприятии; - анализ оформления гостиничного предприятия; - характеристика инфраструктуры гостиничного предприятия; - изучение материально-технической базы гостиничного предприятия; - анализ наружного оформления гостиничного предприятия в соответствии с ГОСТ и другими нормативными документами: внешний вид и качественные характеристики здания, наличие вывески, рекламного	- дать общие сведения о гостиничном предприятии; - изучить историю создания и динамику развития предприятия; - выделить наиболее значимые этапы в работе гостиничного предприятия; - представить достижения и награды; - дать характеристику расположению гостиничного предприятия; - изучить благоустройство территории, обозначить наличие и дать характеристику подъездных путей с необходимыми дорожными знаками и пешеходных дорожек; - обозначить наличие стоянки для автотранспорта;	История создания и динамика развития предприятия. Оформление гостиничного предприятия. Характеристика материально-технического обеспечения предприятия. Анализ наружного оформления предприятия. Анализ внутреннего оформления и материально-технического обеспечения предприятия.

	щита, оформление оконных проемов, подсветки и др.; - анализ внутреннего оформления и материально-технического обеспечения предприятия в соответствии с ГОСТ и другими нормативными документами; - знакомство с основными направлениями деятельности предприятия – базы практики; - знакомство с организационной структурой управления предприятием.	- проанализировать материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия; - охарактеризовать внутреннее оформление гостиничного предприятия (стиль, наличие униформы у сотрудников); - охарактеризовать инфраструктуру гостиничного предприятия; - проанализировать внутреннее материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия; - познакомиться с основными направлениями деятельности предприятия - базы практики; - познакомиться с организационной структурой управления предприятием.	
Раздел 2. Организационно-правовая форма деятельности предприятия	характеристика организационно-правовой формы предприятия; анализ учредительных документов гостиничного предприятия и порядок постановки на учет.	дать характеристику организационно-правовой формы предприятия; проанализировать учредительные документы фирмы и порядок постановки на учет.	Общая характеристика организационно-правовой формы предприятия. Учредительные документы фирмы и порядок постановки на учет
Раздел 3. Анализ производственной деятельности предприятия	характеристика видов и форм деятельности предприятия; анализ основных функций предприятия и его структурных подразделений; изучение формы работы с клиентами и договорных отношений.	дать характеристику видам и формам деятельности предприятия; проанализировать основные функции предприятия и его структурные подразделения; изучить формы работы с клиентами и договорные отношения.	Характеристика видов и форм деятельности. Основные функции предприятия и его структурных подразделений. Формы работы с клиентами и договорные отношения.
Раздел 4. Анализ маркетинговой деятельности предприятия	характеристика сочетания различных видов маркетинга; оценка сильных и слабых сторон деятельности предприятия; анализ рекламно-информационной деятельности предприятия.	дать характеристику сочетанию различных видов маркетинга; оценить сильные и слабые стороны деятельности предприятия; проанализировать рекламно-информационную деятельность предприятия.	Сочетание различных видов маркетинга. Оценка сильных и слабых сторон деятельности предприятия. Рекламно-информационная деятельность предприятия.
Раздел 5.	характеристика персонала и	- дать характеристику	Характеристика

Менеджмент и кадровая политика предприятия	штатное расписание; анализ управления и организации производства; анализ должностных инструкций сотрудников предприятия.	персоналу и штатному расписанию; - проанализировать управление и организацию производства предприятия; - проанализировать должностные инструкции сотрудников предприятия.	персонала и штатное расписание. Управление и организация производства. Должностные инструкции сотрудников.
Раздел 6. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия	выделение особенностей учетной политики предприятия; анализ ценовой политики предприятия.	- Выделить особенности учетной политики предприятия; - проанализировать ценовую политику предприятия.	Особенности учетной политики. Ценовая политика
Раздел 7. Обеспечение безопасности деятельности предприятия	анализ средств обеспечения безопасности предприятия; изучение специфики обеспечения безопасности предоставляемых услуг предприятием.	проанализировать средства обеспечения безопасности предприятия; изучить специфику обеспечения безопасности предоставляемых услуг предприятием.	Анализ средств обеспечения безопасности предприятия. Обеспечение безопасности предоставляемых услуг (товаров).
Заключение по результатам хозяйственной деятельности предприятия	-	-	-

7.3. Соотношение содержания разделов производственной (преддипломной) практики совокупным ожидаемым результатам обучения

№ п.п.	Содержание производственной (преддипломной) практики	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Форма контроля
1	Введение	УК-1 УК-2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2;	Консультации руководителя практики
2	Раздел 1	ОПК-6	ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3;	Консультации руководителя практики

3	Раздел 2	ОПК-2 ОПК-6	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3;	Консультации руководителя практики
4	Раздел 3	ОПК-1 ПК-2	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2;	Консультации руководителя практики
5	Раздел 4	ОПК-4	ОПК-4.1; ОПК-4.2;	Консультации руководителя практики
6	Раздел 5	ОПК-2 ОПК-3 ОПК-5 ПК-1 ПК-5	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-5.1; ПК-5.2;	Консультации руководителя практики
7	Раздел 6	ПК-4 УК-1 УК-2 ПК-3	ПК-4.1; ПК-4.2; УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2;	Консультации руководителя практики
8	Раздел 7	ОПК-3	ОПК-3.1;; ОПК-3.2; ОПК-3.3;	Консультации руководителя практики

9	Заключение	УК-1 УК-2 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2.	Консультации руководителя практики
10	Подготовленный и оформленный отчет	УК-1 УК-2 ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2.	Защита отчета по практике

8. Требования к содержанию, структуре и оформлению отчета по практике

Структура отчета о результатах производственной (преддипломной) практики:

Титульный лист (Приложение 1);

Дневник практики (Приложение 2);

Содержание;

Введение;

Основная часть;
Заключение;
Список литературы;
Приложения.

К сдаче на кафедру принимаются только сброшюрованные отчеты формата А4. Объем отчета составляет 15 – 20 страниц (не включая приложения), но в любом случае не более 30 страниц машинописного текста формата А4.

Форматирование отчета: поля: левое – 3 см правое – 1,5 см, верхнее и нижнее – 2,0 см; шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14 (в заголовках – 16, в таблицах допускается 10), полуторный межстрочный интервал (в таблицах допускается одинарный).

Обязательно наличие оглавления (2 – 3 уровня), сплошной нумерации страниц отчета (начиная со страницы содержания), сплошной нумерации таблиц (Таблица 1. Название, Таблица 2. Название, и т.п.), сплошной нумерации рисунков (Рисунок 1. Название, Рисунок 2. Название, и т.п.). Страницы Приложений нумеруются последовательно, продолжая нумерацию страниц самого отчета.

Формы отчетности по преддипломной практике:

дневник по практике (Приложение 2), содержащий рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики, согласованные руководителем практики от профильной организации, совместный рабочий график (план) проведения практики, составленный руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации; отчет по практике.

9. Критерии оценки результатов практики

В ходе проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной (преддипломной) практике оценке подлежат: отчет по практике; дневник по практике; защита отчета по практике и ответы на уточняющие вопросы.

Промежуточная аттестация за преддипломную практику проводится аттестационной комиссией по результатам выполнения задания и итогового отчета магистранта. Для получения положительной оценки магистрант должен полностью выполнить все задания, своевременно оформить, представить и защитить отчет, который оценивается аттестационной комиссией по утвержденному оценочному листу.

При выставлении оценки по итогам практики оцениваются следующие критерии:

1. Изучение деятельности предприятия (организационная и функциональная структура, нормативно-правовые документы, система управления и другие стороны деятельности предприятия).

2. Изучение действующих стандартов, технических условий, положений и инструкций; изучение современной литературы и достижений по направленности индивидуального задания на практику.

3. Знание структуры и функций отдела, в котором магистрант проходит практику. Владение информацией работы отдела. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников. Анализ внешней и внутренней среды предприятия.

4. Степень выполнения запланированных работ, сбор материалов для написания отчета по практике.

5. Степень овладения направлениями проектной деятельности на гостиничном предприятии и методами реализации оперативного и стратегического планирования и проектирования деятельности предприятий гостиничной индустрии.

6. Владение навыками анализа экономической эффективности деятельности предприятий гостиничной индустрии, взаимодействия гостиничных предприятий с поставщиками услуг и контрагентами на гостиничном рынке, практическими навыками

предоставления гостиничных услуг.

7. Выполнение индивидуального учебного задания в соответствии с индивидуальной программой (актуальность, обзор источников, корректность методик, эффективность, договоренность результатов).

8. Оформление отчета (грамотность, соответствие требованиям оформления, качество иллюстративного материала, логичность и полнота материалов отчета).

Рейтинговая оценка результатов прохождения практики осуществляется в %. При подведении итогов по отдельным позициям и в целом необходимо руководствоваться следующей шкалой соответствия рейтинговых оценок по пятибалльной шкале:

«Отлично» ставится магистранту, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками.

Оценка «хорошо» ставится магистранту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчёты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки.

Оценка «удовлетворительно» ставится магистранту при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если магистрант допускал просчёты или ошибки методического характера.

Время проведения аттестации – в течение пяти дней после окончания преддипломной практики.

Характеристика знания предмета и ответов	Шкала оценивания
Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

10. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики

а) основная литература

1. Барчуков И.С., Баумгартен Л.В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. пособ. – М.: Кнорус, 2014. – 168 с.
2. Каргополов М.Д., Магистерская диссертация: методология научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки 38.04.01 «Экономика» / М.Д. Каргополов, Т.В. Куладжи, З.А. Демченко, Е.В. Андрианова – Архангельск: ИД САФУ, 2014. – 136 с.
3. Методические указания к научно-исследовательской работе студента / Сост. Н.Д. Свиридова, доктор экономических наук, профессор. – Луганск: изд-во ЛГУ им. В.Даля, 2016. – 50 с.

б) дополнительная литература

1. Сафронова Т.Н. Основы научных исследований: учебное пособие / Т.Н. Сафронова, А.М. Тимофеева. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. – 131 с.
2. Основы научной работы и методология диссертационного исследования: монография / Г.И. Андреев, В.В. Барвиненко, В.С. Верба и др. – М.: Финансы и статистика, 2012. – 296 с.

в) интернет-ресурсы:

1. Университетская библиотека онлайн – Режим доступа: URL: www.biblioclub.ru
2. Научная электронная библиотека – Режим доступа: URL: www.elibrary.ru
3. Журнал «Гостиница и ресторан: управление и бизнес» – Режим доступа: URL: prohotel.ru
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»**

**Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела**

Фамилия Имя Отчество

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»**

**Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела**

**ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

(Наименование предприятия)

Студент 2 курса

(ФИО)

Группы

Руководитель практики
от кафедры

(ФИО, уч. ст., зв.)

Руководитель практики
от предприятия

(ФИО)

20__

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»**

**Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела**

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

_____ (вид практики)
студента _____
_____ (фамилия, имя, отчество)
Институт, факультет _____
Кафедра _____
Уровень профессионального образования _____
Направление подготовки _____
Специальность _____
_____ курс, группа _____

Отзыв и оценка работы студента на практике

(название предприятия, организации, учреждения)

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Руководитель практики от предприятия, организации, учреждения

(подпись)

(фамилия и инициалы)

« _____ » 20 ____ года

Печать

Календарный график прохождения практики

[illegible]

Руководители практики:

от университета

(подпись) (фамилия и инициалы)

от предприятия,

организации, учреждения

(подпись) (фамилия и инициалы)

Студент _____

(фамилия, имя, отчество)

прибыл на предприятие, в организацию, учреждение

„_____” 20____ года

(подпись)

(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Печать

предприятия, организации, учреждения

Убыль с предприятия, организации, учреждения

“ ” 20 года

(подпись)

(должность, фамилия и инициалы ответственного лица)

Печать

предприятия, организации, учреждения

This image shows a full page of white paper with horizontal black lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Отзыв лиц, которые проверяли прохождение практики

**Вывод руководителя практики от университета о
прохождении практики**

Дата сдачи зачета „____” _____ 20____ года

Оценка по национальной шкале _____
(прописью)

Руководитель практики от университета

(подпись)

(фамилия и инициалы)

