



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)


ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

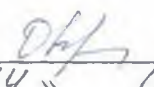
Согласовано:

«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель образовательной
программы

Заведующий кафедрой сервиса и
туризма


Н.П. Овчаренко
« 14 » 09 20 17 г.


Н.П. Овчаренко
« 14 » 09 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Преддипломная

Направление подготовки _____ 43.03.03 Гостиничное дело _____

Квалификация (степень) выпускника _____ бакалавр _____

г. Владивосток
2017

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа практики разработана в соответствии с требованиями

– Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

– приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

– федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 04.12.2015 № 1432;

– образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ для реализуемых основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (далее – ОС ВО ДВФУ) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, принят решением Ученого совета ДВФУ, и введен в действие приказом ректора ДВФУ от № 12-13-235 от 18.02.2016 (с изменением утвержденными приказом ректора ДВФУ от 04.07.2017 № 12-13-1369);

– устава ДВФУ, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 06.05.2016 № 522;

– Положения о фондах оценочных средств образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, специалитета, магистратуры ДВФУ, утвержденным приказом ректора от 12.05.2015 №12-13-850;

– внутренних нормативных актов и документов ДВФУ.

2 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Целями практики являются обеспечения тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой студентов. Производственная практика – это вид учебной деятельности, в процессе которой обучающиеся самостоятельно выполняют определенные программой практики задания в условиях предприятий и организаций, производится сбор материала и проведения исследования для написания выпускной квалификационной работы.

Целью производственной (преддипломной) практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- изучение особенностей строения, состояния, поведения и/или функционирования конкретных технологических процессов;
- освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов. В соответствии с профилем подготовки;
- принятие участия в конкретном производственном процессе или исследованиях;
- усвоение приемов, методов и способов обработки,

представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

– приобретение первичных профессиональных навыков в будущей профессиональной деятельности и т.д.

В период прохождения производственной практики по получению профессиональных умений, в том числе преддипломной практики у бакалавров формируются профессиональные компетенции.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Задачами производственной (преддипломной) практики являются:

– изучить общие положения деятельности предприятия (учреждения, организации) – объекта исследования (правовых основ деятельности, вопросов финансовой деятельности, кадровой и учетной политики);

– провести маркетинговые исследования для выявления проблем предприятия;

– собрать необходимые материалы для раскрытия выбранной темы выпускной квалификационной работы (внутренняя документация предприятия, литература, периодика, конференции, Интернет);

– выполнить цикл проектных работ и получить проектные решения, пригодные для непосредственной реализации их при дальнейшем выполнении выпускной квалификационной работы.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная (преддипломная) практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы,

входит в «Блок 2. Практики» учебного плана (индекс Б2.П.3) и является обязательной.

Для успешного прохождения производственной (преддипломной) практики у студентов должны быть сформированы предварительные компетенции:

- способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня;
- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- способность к самоорганизации и самообразованию владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности;
- способность применять информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности с видением их взаимосвязей и перспектив использования;
- способность осуществлять межличностные, групповые и организационные коммуникации;
- способность использовать современные методы управления проектом, направленные на своевременное получение качественных результатов, определение рисков, эффективное управление ресурсами, готовностью к его реализации с использованием современных инновационных технологий.

Производственная (преддипломная) практика проходит в 8-м семестре, согласно учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность». Содержание производственной (преддипломной) практики

предполагает предшествующее полное освоение предметов базовой и вариативной части учебного плана.

Основой для успешного прохождения производственной (преддипломной) практики являются знания, полученные при изучении таких дисциплин, как «Безопасность жизнедеятельности», «Основы менеджмента», «Resort and SPA Industry (Индустрия СПА и курортов)», «Статистика», «Основы санаторно-курортного дела», «Инвестиционная деятельность гостиничного предприятия», «Инновационная деятельность в индустрии гостеприимства», «Индустриальная база гостиничных комплексов», «MICE туризм», «Проектирование гостиничных предприятий», «Leadership in Tourism and Hospitality Industry (Лидерство и управление в индустрии гостеприимства)», «Клиентоориентированный подход в организации обслуживания в гостинице», «Организация дополнительных услуг в средствах размещения», «Гигиена и санитария гостиничных и ресторанных предприятий», «Управление качеством гостиничных услуг», «Основы туристской деятельности», «International Hospitality Operations Management (Международный опыт управления отелями)», «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Индустриальная база гостиничных комплексов», «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации», «Гостиничный менеджмент», «Проектирование предприятий питания», «Инновационная экономика и технологическое предпринимательство», «Event management (Организация и управление мероприятиями)», «Strategic Management and Leadership in the Hospitality Industry (Стратегический менеджмент и лидерство в индустрии гостеприимства)», «Организация экскурсионной деятельности», «Hotel Sales and Revenue Management (Управление продажами и доходами в гостинице)», «Организация ресторанной деятельности», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность», «Communication

skills for tourism and hospitality (Коммуникационные навыки в туризме и гостеприимстве)», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Современные информационные технологии», «Проектная деятельность».

В результате прохождения производственной (преддипломной) практики у обучающихся будут сформированы умения и навыки, необходимые для написания выпускной квалификационной работы.

5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная практика.

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения – стационарная, выездная

Форма проведения практики – не рассредоточенная.

В соответствии с графиком учебного процесса практика реализуется в 8-ом семестре на 4 курсе.

Местом проведения практики являются предприятия индустрии гостеприимства, а также другие предприятия, предложенные в списки предприятий ДВФУ для прохождения практик.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

В результате прохождения практики у обучающегося формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК-3 - владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	Знает	-технологию расчета затрат и прибыли гостиничного предприятия, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста
	Умеет	- анализировать затраты предприятия туристской индустрии, туристского продукта с потребностями потребителя; - обосновать управленческое решение; -рассчитать и проанализировать затраты гостиничного предприятия
	Владеет	-методикой определения затрат гостиничного предприятия
ПК-4 - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Знает	- структуру гостиницы; - технологический цикл обслуживания потребителя; - методы и приёмы работы с потребителями гостиничных услуг
	Умеет	-анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц; - делать анализ уровня обслуживания потребителей; - делать правильные выводы и обосновать их.
	Владеет	- методикой обслуживания потребителей; - навыками работы в коллективе.
ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Знает	-содержание и основные положения нормативно - технологической документации, регламентирующей деятельность гостиницы и готов применить полученные знания в профессиональной практической деятельности
	Умеет	-работать с потребителем гостиничных услуг
	Владеет	-навыками оказания гостиничных услуг потребителю
ПК-6 - способность находить решение	Знает	технологические процессы гостиничного предприятия,

управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности		нормативную документацию
	Умеет	находить решения управленческих задач
	Владеет	способностью проводить анализ
ПК-7 - способность организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Знает	-основы менеджмента и его специфику применения в сервисной деятельности; принципы и методы организации и управления малыми и средними коллективами; - этнические, национальные, расовые, конфессиональные и культурные различия стран и народов.
	Умеет	-работать в коллективе, применять возможные пути (способы) разрешения конфликтных ситуаций в сервисной деятельности, применять нравственные нормы и правила поведения на практике; - толерантно воспринимать этнические, национальные, расовые, конфессиональные различия, а также быть толерантным к восприятию культуры и обычаев стран и народов.
	Владеет	-навыками менеджмента в сервисе, работы в б коллективе, в том числе применения принципов и методов организации и управления малыми и средними коллективами; -умением принимать решения, в соответствии с этническими, национальными, расовыми, конфессиональными и культурными различиями потребителей гостиничных услуг
ПК-8 - умение разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности	Знает	технологические процессы гостиничного предприятия, нормативную документацию
	Умеет	находить решения управленческих задач

комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	Владеет	способностью проводить анализ
ПК-9 - готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знает	-основы менеджмента и его специфику применения в сервисной деятельности; принципы и методы организации и управления малыми и средними коллективами; -этно-культурные, исторические и религиозные традиции стран и народов.
	Умеет	- анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; - проводить анализ уровня обслуживания потребителей; - сделать соответствующий вывод и обосновать его
	Владеет	-навыками менеджмента в сервисе, работы в коллективе, в том числе применения принципов и методов организации и управления малыми и средними коллективами; -умением принимать решения, в соответствии с этно-культурными, историческими и религиозными традициями стран и народов
ПК-10 - готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Знает	-содержание и основные положения нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиницы и готов применить полученные знания в профессиональной практической деятельности
	Умеет	-работать с потребителем гостиничных услуг
	Владеет	-навыками оказания гостиничных услуг потребителю
ПК-11 - готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе	Знает	-содержание и основные положения нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиницы и готов применить полученные знания в профессиональной практической деятельности

в соответствии с требованиями потребителя	Умеет	-работать с потребителем гостиничных услуг
	Владеет	-навыками оказания гостиничных услуг потребителю
ПК-15 - готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Знает	-теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
	Умеет	-применять современные технологии и методы проектирования
	Владеет	-методами анализа, поиска и проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения
ПК-16 - готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Знает	-источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
	Умеет	- использовать современные компьютерные технологии для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач в профессиональной деятельности; -вычлнить значимую научно-техническую информацию об особенностях отечественного и зарубежного опыта в гостиничной деятельности
	Владеет	-навыками применения современных компьютерных технологий для решения научно-исследовательских и производственно-технологических задач в профессиональной деятельности -навыками анализа и обработки научно-техническую информацию об особенностях отечественного и зарубежного опыта в гостиничной деятельности; -методами грамотного оформления отчета по результатам проведенных работ.

ПК-17 - готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знает	теоретические основы проектирования
	Умеет	применять основные методы проектирования в гостинице
	Владеет	теоретическими основами и основными методами проектирования в гостинице

В процессе производственной (преддипломной) практики текущий контроль выполнения выданного задания на прохождение практики в гостиничных комплексах и других средствах размещения, освоение профессиональных компетенций осуществляется руководителями практик в рамках регулярных консультаций.

Результатом прохождения производственной (преддипломной) практики является освоенные и закреплённые на практике профессиональные компетенции, а также достигнутая цель и выполненные все поставленные задачи.

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 недель, 9 зачётных единиц, 324 часов.

Таблица – Структура и содержание практики

Этап практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в час.)
Подготовительный (организационный)	1. Ознакомительное собрание, получение информации о руководителе практики от ДВФУ, установление контактов. 2. Выбор предприятия, оформления договорных отношений студента прохождения практики. 3. Прохождение на кафедре инструктажа по технике безопасности. 4. Ознакомление с методическими материалами, правами и обязанностями студента. Получение задания на практику. 5. Начало практики, знакомство с руководителем практики от предприятия, получение инструктажа, знакомство с внутренним распорядком предприятия, знакомство с рабочим местом и с помещением для хранения одежды, подготовка внешнего вида сотрудника.	10
Основной	<i>Основной этап включает следующие темы:</i> Тема 1. Общая характеристика предприятия. Тема 2. Анализ производственной деятельности предприятия	294

	Тема 3. Маркетинговая деятельность фирмы. Тема 4. Менеджмент и кадровая политика предприятия Тема 5. Финансово – экономическая деятельность предприятия. Тема 6. Обеспечение безопасности деятельности предприятия. Тема 7. Разработка, предложений, рекомендаций и мероприятий по совершенствованию деятельности туристского предприятия Тема 8. Выполнение индивидуального задания	
Итоговый	1. Подготовка отчетной документации по итогам практики. 2. Составление и оформление отчета, сбор подписей и проставление печати на следующих документах: - на отрывном бланке направления на практику; - на дневнике практиканта; - на титульном листе отчета; - на характеристике, составленной руководителем практики от организации или структурного подразделения ДВФУ в случае, когда практика проводится на базе университета; - на индивидуальном задании; - на фотографии рабочего места. 3. Сдача отчета о практике на кафедру. 4. Защита отчета практики	20
Итого		324

Отчет должен носить исследовательский характер, то есть содержать методы исследования (наблюдение, анализ, обобщения и др.) а также обобщенные выводы после каждого вопроса об основных направлениях развития деятельности предприятия.

По итогам исследования предприятия, в отчете студенту следует сделать выводы, которые должны подчеркнуть позитивные и негативные тенденции в деятельности предприятия, подтвердить наличие проблемы, выявленной в отчете, и констатировать необходимость ее решения.

Разработанные студентом рекомендации и предложения, должны быть написаны студентом в отчете после проведенного анализа всей информации, полученной на предприятии и выполнения индивидуального задания.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа – вид индивидуальной деятельности студента, основанный на собственных познавательных ресурсах. Приступая к выполнению целей и задач учебной практики, студент в первую очередь должен представить себе последовательность своих действий. Целью самостоятельной работы бакалавров является обучение навыкам работы с научной литературой, статистическими данными, практическими материалами сайтов предприятий, сбор анкетных данных и другая самостоятельная работа, необходимая для развития устойчивых способностей (без помощи преподавателя) самостоятельного изучения и изложения полученной информации. В связи с этим основными задачами самостоятельной работы студентов, являются:

- привитие студентам интереса к литературе в области научного исследования организации, новых технологий, факторов конкурентоспособности предприятия;

- вовлечение студента в исследовательскую деятельность при помощи изучения новых методов научных исследований.

Основными формами самостоятельной работы студентов являются:

1. Обзор новейших научных отечественных и зарубежных работ (монографий, статей).

2. Составление таблиц, диаграмм, схем, необходимых для разъяснения полученных в ходе исследования данных в отчете учебной практики.

3. Применение новых методов научных исследований при выявлении факторов конкурентных преимуществ предприятия.

4. Подготовка презентации и доклада для выступления на защите отчета практики.

Основной формой контроля самостоятельной работы студентов являются еженедельные консультации преподавателя.

При подведении итогов самостоятельной работы (в частности, доклада, отчета и др.) преподавателем даётся комментарий к каждой работе особое внимание заслуживают работы студентов выполненные с соблюдением перечисленных рекомендаций.

Самостоятельно разработанный студентами маршрут исследования, должен начинаться с изучением терминов, показателей, и других материалов необходимых для написания отчета, которые студент может отразить в разделе отчета «Термины, определения и сокращения, используемые в отчете по учебной практике».

Результаты самостоятельного исследования конкретных выполняемых автором экспериментов, изложение методики постановки исследования, полученные автором результаты анализа теоретических взглядов различных авторов по исследуемой проблеме, могут быть представлены в научных докладах, статьях, конкурсных работах, в материалах студенческих конференций и др.

Самостоятельной работой студента могут стать предложенные преподавателем задания, которые могут быть применены при написании отчета.

Методические рекомендации для подготовки презентаций

Общие требования к презентации:

- презентация не должна быть меньше 15 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должно
- быть представлено: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;

– следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;

– дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;

– последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

9.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКЕ

Формы и методы контроля, оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и знания, умений, навыки. Оценивания знаний, умений и навыков происходит в форме текущего и промежуточного контроля знаний студентов. Студентам предложена система оценки их практической и самостоятельной активности в форме критериев, что позволяет объективно оценивать готовность студентов к сдаче отчета по практике. Перечень компетенций, описание показателей и критериев их оценивания на различных этапах формирования, шкала оценивания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели (проценты/балл)
ПК-3 владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	Знает (пороговый уровень)	Показатели затрат гостиничного предприятия	Теорию и формулы расчета затрат предприятия	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Рассчитывать затраты гостиничного предприятия и других средств размещения	Применять на практике теоретические знания	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Владеет навыками регулирования затрат гостиничного предприятия	Технологией и методикой расчета затрат предприятия	86-100/5
ПК-4 готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Знает (пороговый уровень)	Деятельность функциональных подразделений гостиниц	Теорию работы и функционирования гостиничного предприятия	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Анализировать деятельность функциональных подразделений гостиницы	Применять на практике теоретические знания по анализу деятельности гостиничного предприятия	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Технологиями обслуживания потребителей с учетом деятельности функциональных подразделений гостиницы	Технологией и методикой работы в структурных подразделениях гостиничного предприятия	86-100/5
ПК-5 способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе	Знает (пороговый уровень)	Технологические процессы и должностные обязанности персонала в деятельности гостиничных предприятий	Теорию и методику работы с персоналом в гостиничном предприятии	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций гостиничной	Применять на практике теоретические знания о системе классификации гостиниц и других средств	75-85/4

классификации гостиниц и других средств размещения		деятельности	размещения	
	Владеет (высокий уровень)	Способностью контролировать выполнения технологических процессов, определять классификацию гостиничных предприятий	Технологией и методикой контроля выполнения технологических процессов гостиницы и определения классификации гостиничного предприятия	86-100/5
ПК-6 способность находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующи х гостиничных комплексов в соответствии с организационно- правовыми и технологическими принципами ведения профессионально й деятельности	Знает (пороговый уровень)	Нормативно- правовые основы организации деятельности гостиничного предприятия	Теорию решения управленческих задач в условиях функционирова ния гостиничных комплексов в соответствии с организационно- правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	61-74/3
	Умеет (продвинуты й уровень)	Решать управленческие задачи	Применять на практике теоретические знания в решении управленческих задач в условиях функционирова ния гостиничных комплексов	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками находить решения управленческих задач в условиях реально функционирующи х гостиничных комплексов в соответствии с организационно- правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	Технологией и методикой решения управленческих задач в условиях реально функционирующи х гостиничных комплексов в соответствии с организационно- правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	86-100/5

ПК-7 способность организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Знает (пороговый уровень)	Нормативно-правовые акты на локальном, региональном и федеральном уровнях	Нормативно-правовые акты на локальном, региональном и федеральном уровнях в гостиничной деятельности	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Организовать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг на локальном и региональном уровне	Применять на практике взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг на локальном и региональном уровне	75-85/4
	Владет (высокий уровень)	Навыками организовывать взаимодействие на федеральном уровне	Технологией и методикой взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг на локальном и региональном уровне	86-100/5
ПК-8 умение разрабатывать и внедрять стандарты качества и нормы безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	Знает (пороговый уровень)	Стандарты качества обслуживания, нормы безопасности обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	Теорию и методику работы со стандартами качества обслуживания, нормы безопасности обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Разрабатывать стандарты качества и нормами безопасности	Применять на практике теоретические знания о стандартах	75-85/4

		комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	качества и норм безопасности комплексного обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии	
	Владеет (высокий уровень)	Способностью внедрять стандарты качества обслуживания и нормы безопасности обслуживания	Технологией и методикой внедрения стандартов качества обслуживания и норм безопасности обслуживания	86-100/5
ПК-9 готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знает (пороговый уровень)	Основы сервисной деятельности, этнокультурные, исторические и религиозные традиции, основы клиентурных отношений	Теорию и методику сервисной деятельности, этнокультурные, исторические и религиозные традиции, основы клиентурных отношений	61-74/3
	Умеет (продвинутой уровень)	Формировать гостиничный продукт, развивать клиентурные отношения	Применять на практике теоретические знания о разработке гостиничного продукта	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками ведения сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. Навыки формирования гостиничного продукта, развития клиентурных отношений	Технологией и методикой навыками ведения сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. Навыками формирования гостиничного продукта, развития клиентурных отношений	86-100/5
ПК-10 готовность применять	Знает (пороговый)	Современные технологии	Теорию и методику	61-74/3

современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	уровень)	гостиничной деятельности. Основы работы с потребителем	современных технологий гостиничной деятельности. Основы работы с потребителем в гостинице	
	Умеет (продвинутой уровень)	Соотносить современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.	Применять на практике теоретические знания современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками внедрения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем	Технологией и методикой внедрения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем	86-100/5
ПК-11 готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Знает (пороговый уровень)	Технологические процессы в гостиничной деятельности	Структурное устройство и процессы деятельности в гостинице	61-74/3
	Умеет (продвинутой уровень)	Использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	Применять на практике теоретические знания о технологических процессах в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками внедрения технологических процессов в гостиничную деятельность, в том числе в соответствии с требованиями	Технологией и методикой внедрения технологических процессов в гостиничную деятельность, в том числе в соответствии с	86-100/5

		потребителя	требованиями потребителя	
ПК-15 готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Знает (пороговый уровень)	Основа современных технологий и методов проектирования функциональных процессов гостиниц	Теорию и методику современных технологий и методов проектирования функциональных процессов гостиниц	61-74/3
	Умеет (продвинутой уровень)	Применять современные технологии и методы проектирования	Применять на практике современные технологии и методы проектирования	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками внедрения проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Технологией и методикой внедрения проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	86-100/5
ПК-16 готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Знает (пороговый уровень)	Основы проектной деятельности, основы формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Теорию и методику проектной деятельности, основы формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	61-74/3
	Умеет (продвинутой уровень)	Самостоятельно находить различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования	Применять на практике информацию для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в	75-85/4

		гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	соответствии с требованиями потребителя	
	Владеет (высокий уровень)	Навыками использования различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Технологией и методикой использования различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	86-100/5
ПК-17 готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знает (пороговый уровень)	Основы проектной деятельности	Теорию проектной деятельности	61-74/3
	Умеет (продвинутый уровень)	Организовывать проекты в гостиничной деятельности	Применять на практике теоретические знания проектирования в гостиничной деятельности	75-85/4
	Владеет (высокий уровень)	Навыками выполнения проектов в гостиничной индустрии	Технологией и методикой выполнения проектов в гостиничной индустрии	86-100/5

Таблица - Шкала соответствия выполненным критериям по практике и оценок

Менее 61%	не допущен	неудовлетворительно
От 61% до 74%	допущен	удовлетворительно
От 75% до 88%	допущен	хорошо
От 89% до 100%	допущен	отлично

Промежуточный контроль на практике бакалавров осуществляется в соответствии с критериями оценки знаний.

Текущий контроль предполагает:

- проверку уровня самостоятельной подготовки студента, для написания отчета;
- проведение коллективной дискуссии по проблемам прохождения практики и общеорганизационных вопросов;
- отсутствие пропусков без уважительных причин;
- креативность и индивидуальность в исследованиях темы;
- устные вопросы.

Шкала оценивания и критерии оценки результатов защиты отчета по практике

При выставлении оценки «отлично» при защите отчета по практике студент должен демонстрировать высокий уровень, оценки «хорошо» - продвинутый уровень, а оценки «удовлетворительно» - пороговый.

Основные объекты оценивания результатов прохождения учебной практики:

- деловая активность студента в процессе практики;
- производственная дисциплина студента;
- оформление дневника практики;
- качество выполнения и оформления отчета по практике;
- уровень ответов при сдаче зачета (защите отчета);
- характеристика и оценка работы студента руководителем практики с места прохождения практики.

Критерии выставления оценки студенту на зачете по практике

Оценка	Требования к сформированным компетенциям
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он полностью выполнил программу практики, умеет использовать теоретические знания при выполнении задания по практике, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, умеет приводить примеры, ответил на все вопросы во время защиты практики, ответы отличаются логичностью, глубиной и полнотой раскрытия темы
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он полностью выполнил программу практики, умеет использовать теоретические знания при выполнении задания по практике, хорошо справляется с задачами, вопросами и другими видами

	применения знаний, ответил на основные вопросы во время защиты практики, ответы отличаются логичностью и полнотой раскрытия темы, однако допускается одна - две неточности в ответе
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он выполнил основную часть программы практики, но с трудом умеет использовать теоретические знания при выполнении задания по практике, в целом справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, ответы на вопросы во время защиты практики отличаются недостаточной глубиной и полнотой
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не выполнил программу практики, не умеет использовать теоретические знания при выполнении задания по практике, не справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не ответил на основные вопросы во время защиты практики

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от аудиторных занятий время. Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность. Ликвидация этой задолженности проводится в соответствии с нормативными документами ДВФУ.

Методические указания по составлению отчета по производственной (преддипломной) практике

К защите допускаются бакалавры, своевременно и в полном объеме выполнившие задание программы практики и предоставившие отчетные документы.

На кафедре сервиса и туризма защита практики проходит публично в форме семинара или круглого стола, с участием руководителя практики и студентов. Защита включает: предоставление текста отчёта о практике, устный отчёт – доклад по итогам прохождения практики, презентацию, ответы на вопросы присутствующих на защите.

Оценка практики, отражает результаты прохождения практики и определяется путем проведения аттестации с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка

практики: состоит из оценки руководителя практики от кафедры, отзыва и оценки руководителя практики от предприятия, оценки по результатам защиты.

Структурными элементами отчета являются:

- 1) титульный лист отчета (с печатью);
- 2) задание на практику (подписанное руководителем практики от кафедры и студентом);
- 3) оглавление;
- 4) введение;
- 5) основная часть (согласно программе практики);
- 6) заключение;
- 7) предложения и разработанные рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия;
- 8) индивидуальное задание (с печатью);
- 9) описание рабочего места и функциональные обязанности во время прохождения практики (с печатью);
- 10) направление с предприятия о подтверждении прохождения практики (с печатью);
- 11) дневник прохождения практики (с печатью);
- 12) характеристика с места прохождения практики (с печатью);
- 13) список использованных источников;
- 14) приложения.

Все листы отчета по практике и приложения аккуратно переплетаются и сдаются руководителю практике.

Объем отчета по производственной практике не должен быть меньше 30 листов (без приложений). Отчет оформляется с соблюдением требований ГОСТ Р6.30-2003 на белой бумаге формата А4 (210-297 мм) на одной стороне листа компьютерным шрифтом Times New Roman №14 через 1,5 интервала с соблюдением полей: левое - не менее 30 мм, верхнее, нижнее - не менее 20 мм, правое - не менее 10 мм. Повреждения листов текста, помарки и следы полностью удаленного прежнего текста не допускаются. При оформлении отчета необходимо

руководствоваться методическими указаниями: «Выполнение и оформление выпускных квалификационных и курсовых работ : метод. указания / сост. В. В. Лихачева, А. Б. Косолапов, Г. М. Сысоева, Е. П. Володарская, Е. С. Фищенко. – Изд. 2-е переработанное и дополненное - Владивосток : Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 44 с.»

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Гостиничный бизнес: учебник для вузов по специальностям сервиса / С. Медлик, Х. Инграм ; [пер. с англ. А. В. Павлова]. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2013. – 224 с. – 2 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:725115&theme=FEFU>

2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин [и др.]. – М.: КноРус, 2012. – 165 с. – 8 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:666673&theme=FEFU>

3. Индустрия гостеприимства : основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова [и др.]. – М.: Форум Инфра-М, 2011. – 399 с. – 1 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:666330&theme=FEFU>

4. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

5. Организация приема и обслуживания туристов: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 352 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=400614>

6. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. – М.: Дашков и К, 2014. – 175 с. – 1 экз. – Режим доступа :

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:794557&theme=FEFU>

7. Технология и организация гостиничных услуг: Уч. / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - М.: Университетская книга; Логос, 2008. - 320 с. – Режим доступа :

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468226>

2. Гостиничное и ресторанное дело, туризм : сборник нормативных документов : учебное пособие для вузов по экономическим специальностям / [под ред. Ю. Ф. Волкова]. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 448 с. – 3 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:236667&theme=FEFU>

3. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473497>

4. Сервисная деятельность : учебное пособие для вузов / О. Т. Лойко. – М.: Академия, 2010. – 304 с. – 2 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:668719&theme=FEFU>

5. Фирменный стиль в гостеприимстве : учебное пособие / В. П. Скараманга ; Российская международная академия туризма. – М.: Финансы и статистика, 2005. – 189 с. – 6 экз. – Режим доступа : <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:237111&theme=FEFU>

6. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И. Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. – Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. Всемирная туристская организация http://www.unwto.org/index_r.php
2. Институт научной информации по общественным наукам РАН. <http://www.inion.ru/>
3. Информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации <http://hotelstat.ru/>
4. Материалы портала Российского индекса научного цитирования eLibrary <http://elibrary.ru/>
5. Медиадом «Планета отелей» <http://hotelsinfoclub.ru/>
6. Портал про гостиничный бизнес <http://prohotel.ru/>
7. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/>
9. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
10. Справочно-правовая система «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
11. Информационно-правовой портал «Гарант» <http://www.garant.ru/>
12. Научная библиотека ДВФУ <https://www.dvfu.ru/library/>
13. Официальный сайт Электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки <http://diss.rsl.ru/>
14. Портал государственных программ Российской Федерации <http://programs.gov.ru/Portal/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Место расположения компьютерной техники, на котором установлено программное	Перечень программного обеспечения
--	--

обеспечение, количество рабочих мест	
Компьютерный класс Школы экономики и менеджмента, ауд. G509, на 26 рабочих мест	<p>7Zip 16.04 – свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;</p> <p>ABBY FineReader 11 – пакет программного обеспечения, для распознавания отсканированного текста с последующим его сохранением</p> <p>Adobe Acrobat Reader DC – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;</p> <p>ESET Endpoint Security 5 – комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;</p> <p>Far Manager 3 – программа управления файлами и архивами в ОС Windows.</p> <p>Google Chrome – веб-браузер</p> <p>Microsoft Office 2010 – офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.)</p> <p>Microsoft Project 2010 – программа управления проектами для ОС Windows.</p> <p>Microsoft Visio 2010 – векторный графический редактор, редактор диаграмм и блок-схем для ОС Windows.</p> <p>Mozilla Firefox – веб-браузер</p> <p>Notepad++ 6.68 – текстовый редактор</p> <p>Project Expert 7 – программ для оценки инвестиционных проектов и разработки бизнес-планов</p> <p>R-Studio – группа полнофункциональных утилит для восстановления данных с жёстких дисков (HDD), твёрдотельных устройств (SSD), флэш-памяти и аналогичных внешних и внутренних накопителей данных.</p> <p>WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;</p> <p>Гарант аэро – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации</p> <p>Консультант Плюс – это компьютерная система для поиска и работы с правовой информацией.</p>

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Для проведения исследований, связанных с выполнением задания по практике, а также для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а

также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ:

Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования
Компьютерный класс Школы экономики и менеджмента, ауд. G413, на 26 чел.	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit)
Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)	Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.

Составители

Н.П. Овчаренко Н.П., кандидат технических наук, доцент кафедры сервиса и туризма, Кравец Б.И, доцент кафедры сервиса и туризма, Орловская Ю.В., ассистент кафедры сервиса и туризма

Программа практики обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма, протокол от «___» _____ 2016 г. № ___.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Кафедра сервиса и туризма

Д Н Е В Н И К

для прохождения преддипломной практики

студента _____ группы _____ курса _____ формы обучения

Ф.И.О студента _____

Руководитель практики от ДВФУ: _____

Руководитель практики от предприятия: _____

Место прохождения практики: _____

Сроки прохождения практики: _____

№ п/п	Дата	Краткое содержание работ	Оценка	Подпись руководителя от предприятия

М.П.
Руководитель
практики от предприятия _____ (_____)

Руководитель практики от ДВФУ _____ (_____)

« ____ » _____ 2016 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА
Кафедра сервиса и туризма

ЗАДАНИЕ
на прохождение преддипломной практики

наименование предприятия

Студенту _____ группа _____

Цель учебной практики:

Перечень вопросов, подлежащих рассмотрению согласно программе практики:

Выполнение темы индивидуального задания

Описание рабочего места студента (фотография рабочего места).

Разработать, предложения и рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия (собственные наблюдения студента во время прохождения практики)

Дата выдачи задания «_____» 2016 г

Срок сдачи отчета по практике «_____» 2016 г

Задание выдал _____ (_____)

Задание принял _____ (_____)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Кафедра сервиса и туризма

О Т Ч Е Т

о прохождении производственной (преддипломной) практики

Отчет защищен с оценкой

« ____ » _____ 2016 г.

Руководитель практики
предприятия _____

(название предприятия, должность, звание,
ф.и.о.)

подпись

И.О.Фамилия

Выполнил студент гр. _____

Иванов И.И.
(группа, подпись, ф.и.о. студента)

Руководитель практики кафедры сервиса
и туризма

(звание, должность, подпись, ф.и.о.)

Практика пройдена в срок
с « ____ » _____ 2016 г.
по « ____ » _____ 2016 г.
на предприятии _____

М.П

г. Владивосток
2016 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Кафедра сервиса и туризма

ОПИСАНИЕ РАБОЧЕГО МЕСТА СТУДЕНТА

(фотография рабочего места) на производственной (преддипломной) практике

Фотография рабочего места
выполнил студент гр. _____
И.И. Иванов_____

Руководитель практики
предприятия _____

(название предприятия, должность, звание,
ф.и.о.)

_____ И.О.Фамилия
подпись

Руководитель практики
кафедры сервиса и туризма

(звание, должность, ф.и.о.)

М.П

г. Владивосток
2016 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Кафедра сервиса и туризма

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

Производственной (преддипломной) практики

Тема:

Индивидуальное задание №
выполнил студент гр. _____
И.И. Иванов

Руководитель практики
предприятия _____

(название предприятия, должность, звание,
ф.и.о.)

_____ И.О.Фамилия
подпись

Руководитель практики
кафедры сервиса и туризма

(звание, должность, ф.и.о.)

М.П

г. Владивосток
2016 г.

График организации, прохождения и защиты практики

№ п/п	Выполняемые работы и мероприятия	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Посещение организационных собраний по практике		
2	Выбор предприятия прохождения практики и согласование с руководителем		
3	Прохождение инструктажа по технике безопасности, знакомство с нормативными документами, методическими указаниями		
4	Составление задание, плана работы и согласования с руководителем		
5	Представление в черновом варианте (возможно в электронном виде) руководителю: задание 1 -2 (возможны таблицы, схемы и другие приложения) задание 3 – фотографию рабочего места индивидуальное задание, предложения и другие материалы практики		
6	Подготовка и согласование с руководителем Содержания и оформления отчета.		
7	Доработка отчета (при наличии замечаний руководителя)		
8	Получение характеристики от руководителя от предприятия, оформление и проставление печатей на необходимых документах		
9	Предоставление готового отчета с подписями и печатями		
10	Защита отчета, получение и выставление оценок		

График разработан: _____

С графиком ознакомлен студент ДВФУ _____

Дата выдачи графика « _____ » 2016 г.