

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И  
ТУРИЗМА»

Кафедра сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
 Галимов А.М.  
« 27 » 10 2020 г.



Рабочая программа производственной практики  
Технологическая практика

основной профессиональной образовательной программы  
по направлению подготовки

43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направленность (профиль) образовательной программы  
Гостинично-ресторанная деятельность

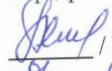
Квалификация  
Бакалавр

Форма обучения очная


Автор (ы) программы: доц.Пережогина О.Н.

Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры « 27 » 10 2020  
года Протокол № 2.


Заведующий  
кафедрой

 /Петрик Л.С.  
« 06 » 10 2020 г.

Заведующий  
библиотекой

 /Зубкова Ю.О.  
« 06 » 10 2020 г.

Начальник учебного  
отдела

 /Гильмутдинова Р.И.  
« 26 » 10 2020 г.

Казань – 2020

# 1. ПРОХОЖДЕНИЕ ПРАКТИКИ НАПРАВЛЕНА НА ФОРМИРОВАНИЕ СЛЕДУЮЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ:

## РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ:

Планируемые результаты прохождения практики	Соотнесенные профессиональные стандарты	Формируемые компетенции
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</li> <li>- определять критерии выбора технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</li> <li>- адаптировать технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</li> </ul> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</li> <li>- адаптации современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, к требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</li> <li>- разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</li> </ul>	<p>ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Регистрационный номер 467 УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «7» мая 2015г. № 282н</p> <p>ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>	<p>ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

<p>Умения:  - использовать технологическую документацию, регламентирующую гостинично-ресторанную деятельность</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:  - анализа и мониторинга технологической документации, регламентирующей гостинично-ресторанную деятельность</p>		ПК-4           Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания
<p>Умения:  - соблюдать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>-</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:  - анализа и разработки предложений по совершенствованию внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>		ПК-5           Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей
<p>Умения:  - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии;</p> <p>- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет для нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Навыки и/или опыт деятельности:  - применения технологиями сбора, обработки и анализа информации для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности;</p> <p>- обмена информацией с использованием различных</p>		ПК-6           Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания

Интернет-сервисов по объекту гостиничного продукта.		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии анализа системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- определять критерии адаптации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений к текущей рыночной ситуации;</li> <li>- находить информацию, необходимую для анализа основных показателей деятельности предприятия гостеприимства, с использованием систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки предложений по совершенствованию системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- участия в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</li> <li>- анализа основных показателей деятельности предприятия.</li> </ul>		<p>ПК-8           Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- планировать продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- определять критерии эффективности программами</li> </ul>		<p>ПК-9           Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания . Навыки и/или опыт деятельности: - анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработки предложений по совершенствованию программ продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		
---	--	--

## 2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Б2.В.01(П)Производственная практика (технологическая практика) относится к Блоку 2. Практика части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО . В соответствии с учебным планом практика проходит на 2 курсе по очной форме обучения. Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

## 3. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Название практики	Всего часов	семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Выполнение индивидуальных заданий студентом					432				
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой )	зачет								
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часы</b>	<b>432</b>			<b>432</b>				
	<b>зачетные единицы</b>	<b>12</b>			<b>12</b>				

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Содержание раздела	Всего часов
1	<u>Организационное собрание, инструктаж по технике безопасности.</u>	12

	<p>Разъяснение целей и задач практики, получение задания на преддипломную практику, демонстрация формы отчетности.</p> <p><u>Составление индивидуального плана практики.</u></p> <p>Уточнение и согласование индивидуального задания на практику. Инструктаж по поиску информации в соответствии с целями и задачами практики на предприятии сферы гостеприимства(общественного питания). Задание определяется руководителем практики с учетом специфики объекта практики. Задание должно содержать четкую формулировку намечаемых целей и ожидаемых результатов. Из целей должна следовать постановка конкретной задачи, предлагаемой для решения обучающимся.</p>	
2	<p><u>Анализ технологической деятельности предприятия сферы гостеприимства(общественного питания).</u></p> <p>Анализ технологической документации, регламентирующей деятельность объекта практики. Особенности спецификации услуг гостиничного предприятия(предприятия общественного питания). Изучение технологий обслуживания гостей, их анализ с точки зрения требований потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, требований безопасности а также с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. Изучение внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства(общественного питания) , приобретение опыта их соблюдения. Анализ конкурентного рынка с использованием различных источники информации по объекту гостиничного (ресторанного) продукта, сетевых технологии. Изучение технологий оценки качества обслуживания на предприятии; способов обмена информацией с использованием различных интернет-сервисов по объекту гостиничного (ресторанного) продукта (в т.ч. работа с отзывами и рекламациями). Изучение системы ценообразования и тарифной политики предприятия, анализ основных показателей деятельности предприятия гостеприимства(общественного питания) с использованием системы автоматизации объекта практики. Анализ программ интернет-продвижения и продажи услуг , определение критериев их эффективности (в т.ч. числе с использованием каналов онлайн бронирования, социальных сетей, сайта гостиницы)</p> <p>Общие выводы о деятельности организации, пожелания и предложения по совершенствованию деятельности организации гостеприимства(общественного питания). Выполнение заданий и обязанностей, возложенных на студента руководителем практики от предприятия в соответствии с компетенциями учебного плана.</p>	380
3	<p><u>Организация и проведение собственного исследования.</u></p> <p>Наблюдение, сбор информации.</p> <p>Анализ полученной информации</p> <p>Систематизация информации</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p>	100
4	<p><u>Подготовка отчета по практике, отражающего выполнение индивидуального задания. Защита отчета по практике.</u></p>	40

- *Содержание практики включает в себя перечень заданий, которые выполняет студент (индивидуальные задания).*

### **Формы и содержание отчетных документов по практике**

Формами отчетности практики являются следующие документы:

- индивидуальное задание (см. Приложение 1);
- дневник прохождения практики (см. Приложение 2);
- отчет (титульный лист см. Приложение 5), который состоит из общей характеристики гостиничного предприятия, характеристики технологических процессов подразделения, в котором студент проходил практику, технологий продвижения гостиничного продукта.

- технологическая карта одного из бизнес-процессов подразделения предприятия (учреждения), в котором студент проходил практику.

Также прилагаются к отчету следующие документы:

- копия договора или гарантийного письма;
- отзыв руководителя от предприятия (учреждения), в котором студент проходил практику (см. Приложение 3);
- отзыв руководителя практики от Академии (см. Приложение 4);
- протокол защиты отчета о прохождении практики (см. Приложение 6);
- оформление студента на практику (Приложение 7).

Отчет по технологической практике может содержать следующую информацию:  
Введение (актуальность, цель, задачи, объект, предмет).

Глава 1 представляет собой общую характеристику предприятия, на котором студент проходил практику.

Она должна содержать следующую информацию:

- название предприятия, адрес, организационно-правовую форму предприятия, год создания, краткую историческую справку;
- характеристику организации, описание предоставляемых основных и дополнительных услуг;
- организационную структуру организации;
- описание технологической документации, регламентирующей деятельность объекта практики;
- описание применяемых информационных технологий, в т.ч. АСУ отеля (ресторана).

Вывод по первой главе.

Глава 2 содержит описание технологических процессов подразделения предприятия (учреждения), в котором студент проходил практику. Она должна содержать:

- описание технологических процессов подразделения предприятия (учреждения), в котором студент проходил практику;
- описание технологической документации, регламентирующей деятельность подразделения;
- описание внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания в подразделения;
- описание заданий и обязанностей, возложенных на студента руководителем практики от предприятия

Вывод по второй главе.

Глава 3. Содержит обзор технологий продвижения гостиничного (ресторанного) продукта, применяемых на объекте практики.

Она должна содержать:

- описание технологий оценки качества обслуживания на предприятии; способов обмена информацией с использованием различных интернет-сервисов по объекту гостиничного продукта (в т.ч. работа с отзывами и рекламациями);
- анализ существующих каналов продаж гостиничного (ресторанного) продукта;

- описание системы ценообразования и тарифной политики предприятия
- анализ основных показателей деятельности предприятия гостеприимства с использованием системы автоматизации объекта практики.

- анализ программ интернет-продвижения и продажи услуг, определение критериев их эффективности.

Вывод по третьей главе.

Заключение.

- указать, какие практические навыки приобрел студент в процессе прохождения практики;

- указать знания каких дисциплин, изучаемых в рамках программы бакалавриата, помогли студенту в успешном прохождении технологической практики;

- с какими трудностями студент встретился в ходе прохождения технологической практики (нехватка знаний нормативных документов регламентации технологической деятельности гостиничного предприятия, необходимость соблюдать строгую дисциплину, личных качеств и т.п.).

Библиографический список

Описанное выше содержание отчета по технологической практике является ориентировочным и может меняться в зависимости от специфики объекта практики, содержания индивидуального задания и научных интересов студента.

Содержанием технологической практики является выполнение индивидуального задания по практике, которое выдается научным руководителем бакалавра в соответствии со спецификой объекта практики. Конкретное содержание практики бакалавров планируется руководством подразделения принимающей организации в рамках индивидуального задания.

В процессе технологической практики, в соответствии с индивидуальным заданием, необходимых для овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра и происходит сбор и анализ всех материалов для написания отчета.

Технологическая практика проводится в организациях и предприятиях сферы гостеприимства (общественного питания) в форме работы с внутренней документацией и работы в подразделениях (службах) предприятия (организации), знакомит студентов с особенностями технологической деятельности конкретного учреждения сферы гостеприимства. Базовые предприятия для прохождения технологической практики должны отвечать следующим положениям: соответствовать направлению подготовки (профилю) и содержанию программы практики. В качестве базы технологической практики могут выступать предприятия сферы гостеприимства (общественного питания), связанные с организацией гостинично-ресторанной деятельности.

Для осуществления работы в период прохождения Технологической практики обучающийся должен использовать следующие учебно-методические материалы:

1. Программа практики.

2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, основных правовых и нормативно-технических документов, Интернет-ресурсов, периодических изданий по вопросам практики.

Перед прохождением практики обучающийся должен изучить программу практики, обратиться к соответствующей учебной литературе, правовой и нормативно-технической документации, чтобы быть теоретически подготовленным к изучению вопросов программы на конкретном предприятии (в организации).

Во время прохождения практики, при написании отчёта, выполнении индивидуального задания рекомендуется использовать дополнительную литературу, базы данных



научных исследования соответствующего профиля, материалы периодической печати, интернет-ресурсы.

Организационная структура аппарата управления предприятия (организации), последовательность технологических процессов и операций, предложенные алгоритмы, модели и т.п. должны быть представлены в виде схем.

Цифровой материал (основные экономические показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия (организации) представляется за 2-3 года, в виде таблиц.

Весь изученный и представленный в отчете материал (его структура, динамика, соответствие современным тенденциям развития) должен быть проанализирован.

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция	Трудовые функции (при наличии)	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-3	<p>ПС 33.007, 33.008</p> <p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>В/01.6</p>	<p>ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</li> <li>- определять критерии выбора технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</li> <li>- адаптировать технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</li> </ul> <p>Навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</li> <li>- адаптации современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, к требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</li> </ul>

	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ограниченными возможностями здоровья.	- разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
ПК-4	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов)	ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	Умения: - использовать технологическую документацию, регламентирующую гостинично-ресторанную деятельность Навыки и/или опыт деятельности: - анализа и мониторинга технологической документации, регламентирующей гостинично-ресторанную деятельность
ПК-5	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства	Умения: - соблюдать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания; - Навыки и/или опыт деятельности: - анализа и разработки предложений по совершенствованию внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-6		ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.  ПК - 6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в	Умения: - осуществлять поиск информации и передачу данных, необходимых для решения поставленных задач, используя сетевые технологии; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернет для нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности. Навыки и/или опыт деятельности: - применения технологиями сбора, обработки и анализа информации для исследования рынка,

		избранной сфере профессиональной деятельности..	технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности; - обмена информацией с использованием различных Интернет-сервисов по объекту гостиничного продукта.
ПК-8		<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять критерии анализа системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- определять критерии адаптации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений к текущей рыночной ситуации;</li> <li>- находить информацию, необходимую для анализа основных показателей деятельности предприятия гостеприимства, с использованием систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</li> </ul> <p>Навыки и/или опыт деятельности: - разработки предложений по совершенствованию системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- участия в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</li> <li>- анализа основных показателей деятельности предприятия.</li> </ul>
ПК -9		<p>ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг</p>	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- планировать продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- определять критерии эффективности программами</li> </ul>

		<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания .          Навыки и/или опыт деятельности: - анализа факторов, оказывающих влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;          - разработки предложений по совершенствованию программ продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;          - оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
--	--	--	--

### Типовые контрольные задания.

#### *Фонд оценочных средств для оценки уровня умений и навыков обучающихся после прохождения практик.*

Для проверки умений и навыков, приобретенных обучающимися во время прохождения практики, может быть использована методика кейсов, или одна из моделей оценки компетенций:

- STAR: оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Situation (Ситуация) – Task (Задача) – Action (Предпринятые действия) – Result (Результат).

- PARL: оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Ситуация/Проблема(Problem) – Поведение/Действие(Action) – (Result), Научился – Learned, Применил – Applied.

При использовании данной модели, руководитель практики от вуза, задает студенту вопросы на оценку сформированности профессиональных компетенций, а студент должен описать ситуацию и ее решение по одному из вышеуказанных алгоритмов.

#### **Оценочные средства, используемые при защите отчета по технологической практике.**

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Описание задания	Критерии оценки правильности решения кейса (задания)
ПК-3 Способен применять технологии	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и	Опишите Ваши действия по анализу спецификацию услуг организаций на основе современных технологий	

<p>обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.</p> <p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>	<p>на объекте практики. Опишите, какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.</p> <p>Какие современные информационные и коммуникационные технологии используются в гостинично-ресторанной деятельности на объекте практики, в том числе по безопасности жизнедеятельности? Опишите Ваши действия по анализу современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности. Опишите, какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.</p> <p>Как осуществляется адаптация инновационных технологий к деятельности гостиницы (ресторана)? Опишите ситуацию, в которой Вам пришлось осуществить выбор оптимальных технологических процессов гостинично-ресторанной деятельности, соответствующих запросам потребителей на объекте практики, с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными</p>	<p>В ответе студент должен четко назвать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конкретную ситуацию, которая произошла с ним во время прохождения практики;</li> <li>- решаемую задачу;</li> <li>- предпринятые им действия;</li> <li>- результат своих действий.</li> </ul> <p>Оценивается то, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- были выбраны варианты поиска необходимой информации;</li> <li>- насколько обоснованно и корректно была проанализирована информация, какие виды информации</li> </ul>
---	--	--	---

		возможностями здоровья. Опишите, какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.	были использованы, как оценивалась достоверность информации, как были сформулированы выводы по результатам исследования - насколько корректными и обоснованным и были действия в процессе выполнения задач в период практики.
ПК-4 Способен к выполнению проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	Какая технологическая документация в гостинично-ресторанной деятельности вам известна? Опишите конкретную ситуацию, связанную с применением технологических регламентов на объекте практики, в т.ч. алгоритм технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений объекта практики. Опишите какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.	
ПК-5 Способен обеспечить организацию процессов обслуживания в соответствии с отраслевыми стандартами сервиса и запросами потребителей	ПК-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации сферы гостеприимства	Опишите конкретную ситуацию, в ходе которой вы столкнулись с проблемой при соблюдении стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации. Какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.	
ПК-6 Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.	Опишите конкретную ситуацию, в ходе которой вы столкнулись с необходимостью сбора, обработки и анализа информации по рынку гостиничных (ресторанных) услуг? Какие технологии Вы использовали? Какие действия Вы предприняли и каким был результат действий	

	<p>ПК - 6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности..</p>	<p>Опишите конкретную ситуацию, в ходе которой Вас пришлось работать с базой данных объекта практики? Какие технологии Интернет-сервисов Вы использовали для работы с отзывами и рекламациями, обмена информацией по объекту гостиничного продукта? Какие действия Вы предприняли и каким был результат действий</p>	
<p>ПК-8 Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-8.1. Проводит анализ системы ценообразования и тарифной политики организаций сферы гостеприимства</p> <p>ПК-8.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-8.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>	<p>Какие инструменты, источники информации Вы использовали для анализа системы ценообразования и тарифной политики организаций? Какие действия Вы предприняли и каким был результат действий.</p> <p>Каким образом были учтены различия клиентских сегментов в тарифной политике объекта практики? Опишите Ваши действия по участию в разработке ценовой и сбытовой политики</p> <p>Опишите конкретную ситуацию, в ходе которой вы столкнулись с необходимостью анализа основных показателей деятельности предприятия. Каким образом в этой ситуации Вы использовали систему автоматизации</p>	

		объекта практики? Какие действия Вы предприняли и каким был результат действий	
ПК-9 Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-9.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-9.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-9.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Опишите, как Вы определяли факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг объекта практики? Какие действия вы предприняли и каким был результат действий.  Какие действия по реализации программы продвижения Вам приходилось выполнять в ходе прохождения практики? Каков был их результат? Как Вы оцениваете эффективность тех программ интернет-продвижения услуг, которые Вы изучили на объекте практики? Каковы критерии и инструменты оценки ?	

**Этапы оценивания компетенций, показатели и критерии оценивания технологической практики**

Этапы	Форма текущего контроля	Средства текущего контроля	Проверяемые компетенции
Этап 1	Отчет.	Индивидуальное задание. Дневник практики. Отзыв руководителя от базы практики.	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Этап 2	Защита отчета.	Отчет о прохождении практики. Вопросы для защиты практики.	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9

*Заполненное индивидуальное задание на практику.*

В индивидуальном задании ставится цель работы – практики в данном предприятии гостинично-ресторанной индустрии. Перечисляются задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели практики.

*Дневник практики*

Дневник практики должен заполняться студентами каждый день, отображая



функциональные обязанности, которые практикант выполнял на предприятии. Руководитель практики от организации визирует запись студента в дневнике практики и пишет отзыв о прохождении практики.

*Письменный отчет. Презентация по отчету.*

При прохождении технологической практики оценка результатов проводится руководителем от базы практики, оценка отражается в дневнике о прохождении практики.

Итоговая оценка выставляется из следующего расчета:

***Шкала рейтинговой оценки прохождения технологической практики  
руководителя от базы практики***

<b>Критерии оценки</b>	<b>Рейтинговый балл</b>	<b>Оценка руководителя</b>
Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану	до 15	
Качество выполнения профессиональных задач, порученных студенту в момент прохождения практики	до 15	
Соблюдение трудовой дисциплины	до 5	
<b>Итого</b>	<b>до 35</b>	

<b>Критерии оценки</b>	<b>Рейтинговый балл</b>	<b>Оценка руководителя</b>
<i>Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану:</i>	До 15	
-задачи выполнены не качественно согласно индивидуальному плану;	0-5	
-задачи частично выполнены качественно, допущены ошибки;	6-10	
- задачи выполнены качественно согласно индивидуальному плану.	11-15	
<i>Качество выполнения профессиональных задач, порученных студенту в момент порождения практики:</i>	до 15	
- профессиональные задачи выполнены не качественно;	0-5	
-профессиональные задачи частично выполнены качественно;	6-10	
- профессиональные задачи полностью выполнены качественно.	11-15	
<i>Соблюдение трудовой дисциплины:</i>	до 5	
-трудовая дисциплина не соблюдена;	0-1	
- трудовая дисциплина соблюдена частично;	2-3	
трудовая дисциплина соблюдена полностью;	4-5	
<b>Итого</b>	<b>до 35</b>	

***Шкала рейтинговой оценки прохождения технологической практики  
руководителя от ФГБОУ ВО «Поволжская ГАФКСиТ»***

<b>Критерии оценки</b>	<b>Рейтинговый балл</b>	<b>Оценка руководителя</b>
Соответствие отчета индивидуальному заданию:	до 9	

Качество оформления	до 2	
Своевременность предоставления	до 2	
Соответствие представленных документов программе практики	до 2	
<b>Итого</b>	<b>до 15</b>	

Критерии оценки	Рейтинговый балл	Оценка руководителя
<i>Соответствие отчета индивидуальному заданию:</i> -вопросы индивидуального задания не раскрыты; -вопросы индивидуального задания раскрыты частично, допущены логические ошибки; -вопросы индивидуального задания раскрыты полностью, имеются несущественные неточности в изложении.	до 9 0-2 3-5 6-9	
<i>Качество оформления:</i> -отчет не соответствует требованиям; -в отчете имеются существенные ошибки оформления; -выполнены требования по оформлению полностью.	до 2 0 1 2	
<i>Своевременность предоставления:</i> -отчет предоставлен с нарушением сроков; -отчет предоставлен своевременно.	до 2 0-1 2	
<i>Соответствие представленных документов программе практики:</i> -документы не соответствуют требованиям; -документы частично соответствуют требованиям; -документы полностью соответствуют требованиям.	до 2 0 1 2	
<b>Итого</b>	<b>до 15</b>	

Объем отчета по практике должен составлять до 25 страниц, шрифт Times New Roman, 14.

Отчет предоставляется в печатном виде и передается на проверку руководителю технологической практики.

При выставлении итоговой оценки по технологической практике учитываются оценка руководителя от предприятия за работу во время прохождения технологической практики, содержащуюся в дневнике и отзыв с места прохождения технологической практики, подписанный руководителем.

Оценка за отчет по технологической практике, отражает полноту содержания и качество его выполнения, соответствие содержание отчета программе технологической практики и индивидуальному заданию.

По результатам защиты отчета ставится дифференцированная оценка, приравниваемая к оценке (зачетам) по теоретическому обучению и учитывающаяся при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

Защита практики предусматривает оценку работы студента, проверку полученных практических знаний, их глубину, умение доносить свою мысль, развитость творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их, в том числе для решения профессиональных задач и создания научных материалов.

Оценка на защите практики выставляется в ведомость и в зачётную книжку

студенту.

По результатам защиты отчета о прохождении практики оформляется протокол, отражающий рейтинговую комплексную оценку (Приложение 6).

**Рейтинговая комплексная оценка защиты отчета о прохождении технологической практики**

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Набранное количество баллов
<b>Оценка работы обучающегося в период прохождения практики, согласно дневнику прохождения практики</b>	<b>до 35</b>	
<b>Оценка отчета о прохождении практики согласно отзыва руководителя от ФГБОУ ВО «Поволжская ГАФКСиТ»</b>	<b>до 15</b>	
<b>Ответы на зачете по защите отчета по практике:</b>	<b>до 50</b>	
- ответ на поставленный вопрос отсутствует. Обучающийся демонстрирует полное непонимание проблемы	0	
- дан неполный ответ на поставленные вопросы, в ответе присутствуют ошибки и неточности, не использованы профессиональные термины. Обучающийся демонстрирует поверхностное понимание проблемы.	от 1 до 15	
- дан полный ответ на поставленные вопросы, однако обучающийся затрудняется с приведением конкретных примеров. Используются профессиональные термины.	от 16 до 34	
- дан полный развернутый ответ на поставленные вопросы с приведением конкретных примеров, использованы профессиональные термины, ошибки отсутствуют. Обучающийся демонстрирует глубокое понимание проблемы.	от 35 до 50	
<b>ИТОГО БАЛЛОВ</b>	<b>До 100</b>	

Зачет по технологической практике получают студенты, набравшие в соответствии с рейтинговой системой оценки баллы в пределах от 51 до 100 баллов.

При промежуточной аттестации **на зачете** по защите отчета о прохождении технологической практики для перевода оценки из 100-балльной в 4-балльную необходимо пользоваться таблицей перевода (см. табл.).

**Шкала перевода оценки из стобалльной рейтинговой оценки в традиционную оценку**

Рейтинговая оценка	Традиционная оценка	Уровень сформированной компетенции
50 и менее	Неудовлетворительно	Не аттестован
51 – 65	Удовлетворительно	Низкий
66 – 84	Хорошо	Средний
85 – 100	Отлично	Высокий

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, необходимой для прохождения практики**

### Основная литература

1. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 197 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07356-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453850> (дата обращения: 03.02.2020).
2. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2017. — 331 с. — ISBN 978-5-9916-3829-6 : 677.34 р. — Текст : непосредственный
3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 331 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469175> (дата обращения: 03.02.2020).

### Дополнительная литература

1. Асанова, И. М. Деятельность службы приема и размещения : учебник / И. М. Асанова, А. А. Жуков. — М. : ИЦ "Академия", 2011. — 288 с. — ISBN 978-5-7695-7178-7. — Текст : непосредственный
2. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов : учебное пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. — М. : Магистр; ИНФРА-М, 2011. — 320 с. — ISBN 978-5-9776-0199-3. — Текст : непосредственный.
3. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. д-ра экон. наук Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — ISBN 978-5-406-04935-5. — Текст : непосредственный.
4. Коломыцева, О. В. Организация службы питания : учебное пособие / О. В. Коломыцева. — Набережные Челны : Изд-во НФ Поволжской ГАФКСиТ, 2011. — 124 с. — Текст : непосредственный

### 7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», необходимых для прохождения практики

1. eLibrary.Ru : научная электронная библиотека : сайт. — Москва, 2000 — . — URL:<http://elibrary.ru> (дата обращения 03.02.2020). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст : электронный
2. EREPORT.RU. мировая экономика: сайт. — . — URL: <http://www.ereport.ru/> (дата обращения 03.02.2020) — Текст : электронный
3. Hotel Advisors. Аналитика гостиничного рынка: сайт. — . — URL: <https://hoteladvisors.ru/analitika-gostinichnogo-rynka> (дата обращения 03.02.2020) — Текст : электронный
4. ProHotelia — гостиничный бизнес онлайн: сайт. — . — URL: <http://prohotelia.com/> (дата обращения 03.02.2020) — Текст : электронный
5. STR. Аналитика гостиничного рынка: сайт. — . — URL: <https://str.com/data-insights-blog> (дата обращения 03.02.2020) — Текст : электронный
6. STR. Аналитика гостиничного рынка [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://str.com/data-insights-blog>
7. Справочно-правовая система Консультант+ : сайт. — Москва, 1992 — . — URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения 03.02.2020)
8. СТАТИСТИКА.ru: данные Росстат, Госкомстат государственная статистика России Госкомстат, Росстат и государственные службы статистики РФ : сайт. —

- Москва. – URL: <http://statistika.ru> (дата обращения: 03.02.2020). – Текст: электронный.
9. Официальный сайт Государственного комитета Республики Татарстан по туризму: сайт. – URL: <http://tourism.tatarstan.ru> (дата обращения 03.02.2020) – Текст : электронный
  10. Современный отель. Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса: сайт. – URL: <http://www.hotelexecutive.ru> (дата обращения 03.02.2020) – Текст : электронный
  11. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: сайт. – URL: <http://www.frontdesk.ru> (дата обращения 03.02.2020) – Текст : электронный
  12. Сайт информационного аналитического агентства РосБизнесКонсалтинг: сайт. – URL: <http://www.rbc.ru> (дата обращения 03.02.2020) – Текст : электронный
  13. Федеральная служба государственной статистики : сайт. – Москва, 1999 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 03.02.2020). – Текст: электронный

### **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ БАЗЫ ПРАКТИКИ**

Рабочее место, которое определило предприятие студенту на время прохождения практики должно соответствовать нормам и требованиям СНиП 23-05-95.

Рабочее место оснащается техническими средствами (при необходимости), расходными материалами, канцелярскими принадлежностями, средствами связи, оргтехникой.

Для организации самостоятельной работы студента предоставляется электронный читальный зал и читальный зал библиотеки, расположенные по адресу 420010, Республика Татарстан (Татарстан), г. Казань, Деревня Универсиады, д. 35.:

Библиотека (абонемент). Персональный компьютер ICL RAY – 4 шт., доступ к Интернет, МФУ Xerox Phaser 3320, МФУ Xerox PS Fax, МФУ HP Laserjet V1530 MFP.

Электронный читальный зал. Интерактивная доска SMART Board 685i5 со встроенным проектором UF75W, персональный компьютер ICL RAY, МФУ Xerox Phaser 3320 XPS – для сотрудника электронного читального зала и 29 шт. персональных компьютеров ICL RAY – для читателей, доступ к Интернет ресурсам.

Читальный зал. Инфомат ЭСБУС, 88 посадочных мест для читателей.

Разработчики программы:

К.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма \_\_\_\_\_ О.Н.Пережогина

**ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры спорта и туризма»**

Кафедра сервиса и туризма

43.03.03 Гостиничное дело

**Индивидуальное задание  
на прохождение технологической практики\***

---

(Ф.И.О. группа)

Место \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы, подлежащие изучению
1.	Нормативно-правовая и технологическая документация, регламентирующая деятельность объекта практики
2.	Информационно-коммуникационные технологии, применяемые на объекте практики, требования информационной безопасности
3.	Стандарты сервиса и должностные инструкции, регламентирующие технологии обслуживания в подразделении объекта практики, где стажировается практикант.
4.	Технологические процессы и их организация в подразделении объекта практики, где стажировается практикант.
5.	Технологии продвижения гостиничного продукта (в т.ч. продаж), применяемые на объекте практики
6.	Технологии работы с жалобами и рекламациями (в т.ч. работа с отзывами на сайтах бронирования)
7.	Совершенствование технологических процессов на объекте практики, в том числе в соответствии с требованиями потребителей

\*содержание индивидуального задания по технологической практике является ориентировочным и может корректироваться научным руководителем в зависимости от специфики объекта практики и научных интересов студента

Руководитель практики  
от ФГБОУ ВО «Поволжская ГАФКСиТ»  
Ф.И.О.

\_\_\_\_\_

(подпись)

**ФГБОУ ВО «Поволжская государственная академия физической культуры спорта и туризма»**

Кафедра сервиса и туризма

43.03.03 Гостиничное дело

**Дневник  
прохождения технологической практики**

\_\_\_\_\_  
ФИО, группа

Число и месяц	Краткое содержание	Подпись руководителя

Руководитель от базы практики

должность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
ФИО, подпись

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Итоговая оценка \_\_\_\_\_ баллов.

**Отзыв  
руководителя технологической практики**

Обучающийся \_ФИО Группа \_\_ за время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_  
полностью выполнил(а) индивидуальное задание.  
При этом (краткий отзыв) -

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

В процессе прохождения практики студент \_\_\_\_\_  
приобрел умения и навыки в рамках компетенций ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9.  
К профессиональной деятельности готов(а).

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Оценка руководител я
<b>По результатам отзыва руководителя от базы практики</b>		
Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану	До 15	
Качество выполнения профессиональных задач, порученных обучающемуся в момент прохождения практики	До 15	
Соблюдение трудовой дисциплины	До 5	
<b>ИТОГО</b>	<b>До 35</b>	

**Руководитель  
от базы практики** \_\_\_\_\_  
должность \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
(дата выдачи)

С отзывом ознакомлен \_\_\_\_\_  
(ф.и.о., подпись студента, дата)



**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

**Отзыв руководителя от Поволжской ГАФКСиТ  
о прохождении технологической практики**

На отчет о прохождении практики обучающегося гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

База практики: \_\_\_\_\_

**Рейтинговая комплексная оценка отчета о прохождении практики**

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Оценка руководителя
Соответствие отчета индивидуальному заданию	до 9	
Качество оформления	до 2	
Своевременность предоставления	до 2	
Соответствие представленных документов программе практики	до 2	
<b>Итого</b>	<b>до 15</b>	

**Руководитель от**  
**Поволжской ГАФКСиТ** \_\_\_\_\_

подпись

(фамилия, имя, отчество)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.  
(дата выдачи)

С отзывом ознакомлен \_\_\_\_\_  
(ф.и.о., подпись студента, дата)

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

**Кафедра сервиса и туризма**

**ОТЧЕТ**

**о прохождении технологической практики**

Выполнил	_____	Иванов И.И.
	(подпись)	
Группа		341
Направление подготовки		43.03.03 Гостиничное дело
Отчет защищен с оценкой	_____	
Место (организация) практики:		ООО «Гостиница», 420017, г.Казань, ул.Петербургская, 5
Отчет проверил: Менеджер ООО «Гостиница»	_____	В.В.Петров
	(подпись)	
Руководитель от Поволжской ГАФКСиТ д.э.н., проф.	_____	И.И.Сидоров
	(подпись)	

Казань 20\_\_

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПОВОЛЖСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ФИЗИЧЕСКОЙ  
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА**

**Кафедра сервиса и туризма**

**ПРОТОКОЛ**

**защиты отчета о прохождении технологической практики**

\_\_\_\_\_ гр. \_\_\_\_\_ направление \_\_\_\_\_  
*Ф.И.О.*

Рейтинговая комплексная оценка защиты отчета о прохождении практики

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Набранное количество баллов
<b>Оценка работы обучающегося в период прохождения практики, согласно дневнику прохождения практики</b>	<b>до 35</b>	
<b>Оценка отчета о прохождении практики согласно отзыва руководителя от ВУЗа</b>	<b>до 15</b>	
<b>Ответы на зачете по защите отчета по практике:</b>	<b>до 50</b>	
<b>ИТОГО БАЛЛОВ</b>	<b>До 100</b>	

Руководитель практики от Поволжской ГАФКСиТ \_\_\_\_\_  
*подпись*

ФИО

*уч.ст., звание*

**ОФОРМЛЕНИЕ СТУДЕНТА НА ПРАКТИКУ**

Приказ о направлении на практику № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_  
(город, полное наименование предприятия)

Руководитель практики от кафедры:

**Инструктаж по технике безопасности:**

-вводный \_\_\_\_\_

(Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- первичный в организации (предприятии, учреждении)

\_\_\_\_\_ (Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

- повторный, связанный с переменной рабочего места

\_\_\_\_\_ (Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Прибыл в организацию (предприятие) «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Выбыл из организации (предприятия) «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации (предприятия, учреждения)

\_\_\_\_\_ (Должность, Ф.И.О. ответственного лица, подпись)