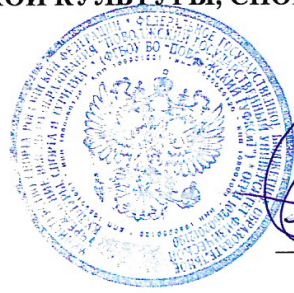


Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Мухамбеталиева Алсу Сабиловна
 Должность: Ведущий специалист отдела МКО
 Дата подписания: 23.03.2026 16:50:58
 Уникальный программный код:
 a704735d5ef2b8c074250c71fd1f6231951fd8e1

МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
 УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»



УТВЕРЖДАЮ
 Проректор по УРиЦТ
 А.В. Павлова
 22.03.25 г.

Рабочая программа дисциплины
Преддипломная практика

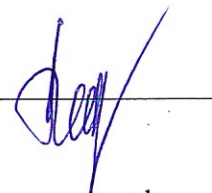
Закреплена за кафедрой	Кафедра сервиса и туризма		
Учебный план	43.03.03 Гостиничное дело, Гостинично-ресторанная деятельность		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	12 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	432	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 8	
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	432		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	432	432	432	432
Итого	432	432	432	432

Автор (ы) программы:

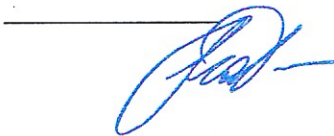
к.э.н., Доц., Пережогина Ольга Николаевна



Программа обсуждена (или утверждена) на заседании кафедры

Протокол от 13.03.2025 г. № 8

Зав. кафедрой Веслогузова М.В.



1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	систематизация, обобщение и углубление теоретических знаний, а также сбор эмпирических данных и проведение комплексного аналитического исследования деятельности предприятия, выявление проблемных зон и разработка проектных решений для совершенствования бизнес-процессов в рамках выполнения выпускной квалификационной работы
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Управление проектами в гостинично-ресторанной деятельности	
2.1.2	Проектирование гостиничной деятельности	
2.1.3	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	
2.1.4	Основы подготовки выпускной квалификационной работы	
2.1.5	Налоги и налогообложение	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ОПК-4: Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.1: Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.

Уметь:
проводить сравнительный анализ конкурентной среды и сегментацию целевой аудитории организации сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:
методами SWOT- и PEST-анализа для оценки рыночной позиции предприятия

ОПК-4.2: Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет

Уметь:
оценивать эффективность существующих каналов продвижения услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:
навыками разработки мероприятий по продвижению услуг организации сферы гостеприимства и общественного питания в цифровой среде с использованием инструментов интернет-маркетинга

ОПК-5: Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

ОПК-5.1: Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

Уметь:
рассчитывать цену услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:
методами ценообразования услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.2: Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение

Уметь:
Сопоставлять альтернативные варианты проектных решений по критериям затрат и качества

Владеть:
навыком аргументированного выбора оптимального проектного решения на основе расчета затрат и выгод

ОПК-5.3: Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения

Уметь:
анализировать динамику ключевых показателей эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:
методами оценки экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-3: Способен к реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	
ПК-3.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности	
Уметь: формулировать концепцию проекта и определять необходимые ресурсы для его реализации	
Владеть: методами технико-экономического обоснования проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	
ПК-3.2: Участвует в реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	
Уметь: составлять план мероприятий по реализации проекта с распределением зон ответственности	
Владеть: методами контроля за внедрением проектных изменений и оценки их влияния на качество обслуживания	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции
	Раздел 1. Преддипломная практика			
1.1	Преддипломная практика (производственная) /Тема/			
1.2	Преддипломная практика /Ср/	8	432	ОПК-4.1-У1 ОПК-4.1-В1 ОПК-4.2-У1 ОПК-4.2-В1 ОПК-5.1-У1 ОПК-5.1-В1 ОПК-5.2-У1 ОПК-5.2-В1 ОПК-5.3-У1 ОПК-5.3-В1 ПК-3.1-У1 ПК-3.1-В1 ПК-3.2-У1 ПК-3.2-В1

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
5.1. Контрольные вопросы и задания
Типовые контрольные вопросы для защиты отчета по практике ОПК-4.1: Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. Контрольный вопрос: Назовите 3 конкурента объекта практики и проведите сравнительный анализ их услуг по отношению к вашему объекту. По каким параметрам ваш объект проигрывает, а по каким лидирует? Ситуационная задача: На основе данных гостиницы за последний квартал зафиксировано снижение доли корпоративных клиентов на 15%. Проанализируйте рыночную ситуацию в вашем городе/районе и предложите, какие изменения в продукте или сервисе объекта практики помогут вернуть этот сегмент. ОПК-4.2: Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Контрольный вопрос: Какова структура каналов продаж на вашем объекте практики? Оцените эффективность официального сайта и социальных сетей предприятия как каналов продвижения. Ситуационная задача: Ваш объект практики планирует запуск сезонного спецпредложения (например, «Свадебный пакет» или «Постное меню»). Сформулируйте основные мероприятия по продвижению этого продукта в сети Интернет на ближайший месяц, выбрав наиболее релевантные площадки для вашей целевой аудитории. ОПК-5.1: Выполняет экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания Контрольный вопрос: Какой метод ценообразования является базовым для вашего предприятия?

Ситуационная задача: На вашем объекте выросла себестоимость единицы услуги на 10%. Обоснуйте: стоит ли поднимать цену для клиентов на те же 12%? Какие факторы стоит учитывать при принятии этого решения?

ОПК-5.2: Выполняет сопоставление экономических показателей и обосновано выбирает наиболее эффективное решение

Контрольный вопрос: Сравните два альтернативных варианта развития сервиса на вашем объекте (например, создание собственной службы доставки или работа через агрегаторов). По каким экономическим критериям вы бы сделали выбор?

Ситуационная задача: Перед руководством объекта стоит выбор: провести косметический ремонт 5 номеров или закупить новое оборудование для профессиональной кухни. На Ваш взгляд, какое решение принесет больший экономический эффект в краткосрочной перспективе?

ОПК-5.3: Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения

Контрольный вопрос: Назовите фактические значения RevPAR (для отеля) или среднего чека (для ресторана) на вашем объекте за период практики. Соответствуют ли они плановым показателям предприятия?

Ситуационная задача: В текущем месяце на объекте наблюдается рост показателя затрат на персонал при стагнации выручки. Предложите три способа оптимизации этого показателя.

ПК-3.1: Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности

Контрольный вопрос: Сформулируйте цель вашего проектного предложения для объекта практики по методике SMART.

Ситуационная задача: Определите основные статьи затрат и источники доходов для технико-экономического обоснования для внедрения инновации на вашем объекте (например, системы автоматизации регистрации гостей или перехода на экологичные расходники)?

ПК-3.2: Участвует в реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

Контрольный вопрос: Опишите состав команды проекта на вашем предприятии. Кто из действующих сотрудников (по должностям) должен быть задействован в реализации вашего предложения и каковы их роли?

Ситуационная задача: В процессе внедрения вашего проекта на объекте практики возник риск — сопротивление линейного персонала (нежелание работать по новым стандартам). Какие этапы внедрения нужно изменить и как организовать контроль исполнения?

5.2. Темы письменных работ

Отчет о прохождении преддипломной практики

5.3. Фонд оценочных средств

Во время защиты отчета по практике студенту могут быть заданы контрольные вопросы и/или ситуационные из разработанного перечня. Ответы на них должны основываться на материалах, представленных в отчете, и личных наблюдениях студента.

Применение критериев оценивания к отчету и защите:

Оценка отчета

Критерии будут применяться к полноте и глубине описания, логичности изложения, правильности использования терминологии, наличию примеров из практики, которые подтверждают понимание студентом соответствующих компетенций.

Оценка защиты/собеседования

В ответе студент должен четко назвать:

- конкретную ситуацию, которая произошла с ним во время прохождения практики;
- решаемую задачу;
- предпринятые им действия;
- результат своих действий.

Оценивается то, как:

- были выбраны варианты поиска необходимой информации;
- насколько обоснованно и корректно была проанализирована информация, какие виды информации были использованы, как оценивалась достоверность информации, как были сформулированы выводы по результатам исследования
- насколько корректными и обоснованными были действия в процессе выполнения задач в период практики.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Этап 1

Форма текущего контроля - отчет о прохождении практики.

Средства текущего контроля:

- индивидуальное задание;
- дневник практики;
- отзыв руководителя от базы практики.

Этап 2

Форма текущего контроля - защита отчета.

Средства текущего контроля:

- отчет о прохождении практики;
- вопросы для защиты практики.

5.5. Рейтинг-план дисциплины

Шкала рейтинговой оценки прохождения практики руководителя от базы практики (в баллах)

Критерии оценки

Качество выполнения задач согласно индивидуальному плану - 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

Качество выполнения профессиональных задач, порученных студенту в момент порождения практики - до 15:

- профессиональные задачи выполнены не качественно 0-5
- профессиональные задачи частично выполнены качественно 6-10
- профессиональные задачи полностью выполнены качественно 11-15

Соблюдение трудовой дисциплины - до 5

- трудовая дисциплина не соблюдена 0-1
- трудовая дисциплина соблюдена частично 2-3
- трудовая дисциплина соблюдена полностью 4-5

Итого - до 35

Шкала рейтинговой оценки прохождения ознакомительной практики руководителя от ФГБОУ ВО «Поволжский ГУКСиТ» (в баллах)

Критерии оценки

Соответствие отчета индивидуальному заданию - до 9:

- вопросы индивидуального задания не раскрыты 0-2;
- вопросы индивидуального задания раскрыты частично, допущены логические ошибки 3-5;
- вопросы индивидуального задания раскрыты полностью, имеются несущественные неточности в изложении 6-9;

Качество оформления - до 2:

- отчет не соответствует требованиям 0;
- в отчете имеются существенные ошибки оформления 1;
- выполнены требования по оформлению полностью 2.

Своевременность предоставления - до 2:

- отчет предоставлен с нарушением сроков 0-1
- отчет предоставлен своевременно 2.

Соответствие представленных документов программе практики - до 2:

- документы не соответствуют требованиям - 0;
- документы частично соответствуют требованиям - 1;
- документы полностью соответствуют требованиям - 2.

Итого - до 15

Рейтинговая комплексная оценка защиты отчета о прохождении практики (в баллах)

Критерии оценки

Оценка работы обучающегося в период прохождения практики, согласно дневнику прохождения практики - до 35

Оценка отчета о прохождении практики согласно отзыва руководителя от ВУЗа - до 15

Ответы на зачете по защите отчета по практике - до 50:

- 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.

ИТОГО БАЛЛОВ - до 100.

Зачет по 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 практики оценка переводится из 100-балльной в 4-балльную по следующему принципу:

Рейтинговая оценка 50 и менее - Неудовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Не аттестован.

Рейтинговая оценка 51 – 65 - Удовлетворительно - Уровень сформированности компетенции - Низкий.

Рейтинговая оценка 66 – 84 - Хорошо - Уровень сформированности компетенции - Средний.

Рейтинговая оценка 85 – 100 - Отлично - Уровень сформированности компетенции - Высокий.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Коргова М. А.	Менеджмент. Управление организацией: учебное пособие для спо	Москва: Юрайт, 2023
Л1.2	Анисимов А. Ю., Пятаева О. А., Грабская Е. П.	Управление персоналом организации: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л1.3	Николенко П., Гаврильева Т. Ф.	Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л1.4	Батраева Э. А.	Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л1.5	Горбашко Е. А., Адамова М. Е., Бахматова А. К., Берстень Е. В., Васильева Е. В., Головцов Д. Л., Головцова И. Г., Жукова А. Г., Куганов В. Г., Леонова Т. И., Рыкова Ю. А., Скрипко Л. Е., Сучкова М. Ю., Титова А. В., Четыркина Н. Ю., Летюхин И. Д.	Управление проектами: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л1.6	Николенко П., Шамин Е. А., Ключева Ю. С.	Организация гостиничного дела: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л1.7	Баумгартен Л. В.	Маркетинг гостиничного предприятия: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л1.8	Пережогина О. Н.	Экономика сферы гостиничных услуг: учебно-методическое пособие	Казань: Поволжский ГУФКСиТ, 2024
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Горелов Н. А.	Оплата труда персонала: методология и расчеты: учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л2.2	Громов А. И., Фляйшман А., Шмидт В.	Управление бизнес-процессами: современные методы: монография	Москва: Юрайт, 2023
Л2.3	Скобкин С. С.	Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л2.4	Кукушкин С. Н., Акуленко Н. Б., Бобков А. Л., Елина О. А., Калашникова И. А., Калёнов О. Е., Кучеренко А. И., Поздняков В. Я., Васильева Е. С.	Внутрифирменное планирование: учебник и практикум для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л2.5	Борцова Е. Л.	Управление проектами в индустрии питания: учебное пособие	Екатеринбург: УрГЭУ, 2023

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.6	Кобяк М. В., Скобкин С. С.	Управление качеством гостиничного предприятия: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2025
Л2.7	Вяткин А. В., Меринова А. С., Огурцова Ю. Н., Охрименко Е. И., Тимакова Р. Т.	Управление проектами в индустрии туризма, гостеприимства и ресторанного сервиса: учебное пособие	Екатеринбург: УрГЭУ, 2024
6.2. Электронные учебные издания и электронные образовательные ресурсы			
Э1	eLibrary.Ru : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – Текст: электронный. – URL: https://elibrary.ru . – Режим доступа: для зарегистр. пользователей.		
6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства			
6.3.1.1	"Microsoft Windows Pro 7 64-bit Rus OEM License – Распоряжение ТУ Росимущества в РТ № 148-р от 14.06.2016		
6.3.1.2	Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian OLP NL AcademicEdition - Номер лицензии: 65059285 (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)		
6.3.1.3	Kaspersky Endpoint Security стандартный Russian Edition. 500 – 999 Node 2 year Educational Renewal License – Номер лицензии: 24C4-000451-577CAFCE (сублицензионный договор с ООО «Софт решения» №1442 от 14.11.2023)		
6.3.1.4	IC.Университет Проф. Ред. 2.2. Лицензии: №8100406910 №8100833887 договор №79 от 25.02.2025		
6.3.1.5	Подтверждение наличия лицензионного ПО до 2026 года: Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian OLP NL AcademicEdition Windows7 Professional Upgr Номера лицензий: 48800789 (контракт №2011.12188 от 11.07.2011) 49096713 (контракт 2011.19565 от 04.10.2011) 49357376 (контракт №2011.26907 от 12.12.2011)"		
6.3.1.6	Учебная версия программы для ЭВМ: система автоматизации гостиниц «Эдельвейс» (Сублицензионный договор с ООО «Синтез» №228 от 10.04.2015)		
6.3.1.7	Тестовый доступ к Travelline: Platform для автоматизации бизнес-процессов, централизованного хранения и управления данными средств размещения (СОГЛАШЕНИЕ № 5 с ООО ТРЭВЕЛ ЛАЙН СИСТЕМС от 10.03.2025 г.)		
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем			
6.3.2.1	Государственная статистика России: сайт.- URL: http:// rosstat.gov.ru/ . – Текст : электронный.		
6.3.2.2	Законодательно-правовая электронно-поисковая база «Консультант» : сайт. – URL: https://www.consultant.ru/ – Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.		
6.3.2.3	Министерство спорта РФ : сайт. - URL: http://minsport.gov.ru/ . - Текст : электронный.		
6.3.2.4	Министерство экономического развития Российской Федерации, раздел Туризм : URL: https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/ . – Текст : электронный.		
6.3.2.5	Государственный комитет Республики Татарстан по туризму : URL: https://tourism.tatarstan.ru/ – Текст : электронный.		
6.3.2.6	Министерство спорта РТ: сайт.- URL: http:// minsport.tatarstan.ru/ - Текст : электронный.		
6.3.2.7	Научная электронная библиотека e-library : сайт. - URL: http://www.e-library.ru/ . - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.		
6.3.2.8	Федеральная служба государственной статистики : сайт. - URL: https://rosstat.gov.ru/ - Режим доступа : для зарегистрированных пользователей. – Текст : электронный.		
6.3.2.9	Ассоциация Рестораторов и Отельеров г.Казани и Республики Татарстан : URL: https://ariort.ru/#rec457565171 – Текст : электронный.		
6.3.2.10	Ассоциации отелей г.Казани и РТ : URL: https://aokrt.ru/ – Текст : электронный.		
6.3.2.11	ПАКУ "Санатории Татарстана" : URL: https://www.san.tatar/ – Текст : электронный.		
6.3.2.12	Ассоциация Туристских Агентств РТ : URL: http://www.atart.ru/ – Текст : электронный.		
6.3.2.13	ООО Туристско-информационный центр города Казани : URL: https://kazantravel.ru/ – Текст : электронный.		
6.3.2.14	Ассоциация "Гильдия поваров РТ" : URL: https://vk.com/rt_chefs – Текст : электронный.		

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

7.1	Рабочее место, которое определило предприятие студенту на время прохождения практики должно соответствовать актуальным нормам и требованиям. Рабочее место оснащается техническими средствами (при необходимости), расходными материалами, канцелярскими принадлежностями, средствами связи, оргтехникой.
7.2	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. Уаучный зал библиотеки: интерактивная доска SMART Board со встроенным проектором, персональный компьютер ICL RAY 4 штуки; 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.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Содержание практики

1) Организационное собрание, инструктаж по технике безопасности.

Разъяснение целей и задач практики, получение задания на практику, демонстрация формы отчетности.

Составление индивидуального плана практики.

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 интересов обучающихся. Задание должно содержать четкую формулировку намечаемых целей и ожидаемых результатов. Из целей должна следовать постановка конкретной задачи, предлагаемой для решения обучающимся.

2) Изучение и анализ деятельности предприятия сферы гостеприимства(общественного питания). История организации. Основные направления в деятельности организации, перечень услуг и продуктов, их содержание. Анализ организационной структуры объекта практики, целей и задач функциональных подразделений. Основные гостиничные показатели и их динамика на фоне рынка за последние 3 года. Изучение основных конкурентов объекта практики. SWOT-анализ: определение сильным и слабым сторонам в деятельности гостиницы. Анализ каналов продаж: прямые и внешние, соотношение продаж в % по разным каналам. Программа лояльности. Сегментация гостей, портрет гостя целевой аудитории. Позиционирование. Анализ деятельности подразделений, отвечающих за деятельность гостиницы, связанной с темой ВКР. Анализ технологий по теме ВКР, реализуемых на объекте практики. Выявление сильных и слабых сторон в деятельности гостиницы, связанной с темой ВКР. Выполнение заданий и обязанностей, возложенных на студента руководителем практики от предприятия в соответствии с компетенциями учебного плана.

3) Организация и проведение собственного исследования.

Наблюдение, сбор информации.

Анализ полученной информации

Систематизация информации

Выполнение индивидуального задания

4) Подготовка отчета по практике, отражающего выполнение индивидуального задания. Защита отчета по практике.

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 с приложениями (титульный лист см. Приложение 5),

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 Университета (см. Приложение 4);
- протокол защиты отчета о прохождении практики (см. Приложение 6);
- оформление студента на практику (Приложение 7).

Конкретное содержание практики бакалавров планируется руководством подразделения принимающей организации в рамках индивидуального задания.

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра. Учебно-методическое руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры сервиса и туризма в соответствии с настоящей программой.

Для организации и проведения практики назначается руководитель из числа преподавателей кафедры, который обеспечивает требуемое качество ее проведения и строгое соответствие программе. Назначение руководителя и распределение студентов по базам практики оформляется приказом ректора Университета.

В процессе практики, в соответствии с индивидуальным заданием, планируется изучение различных аспектов деятельности организации и приобретение навыков и умений, необходимых для овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки бакалавра, а также сбор и анализ всех материалов для написания отчета.

Практика проводится в организациях и предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания в форме работы с внутренней документацией и работы в подразделениях (службах) предприятия, знакомит студентов с особенностями деятельности конкретного учреждения сферы гостеприимства. Базовые предприятия для прохождения практики должны

отвечать следующим положениям: соответствовать направлению подготовки (профилю) и содержанию программы практики. В качестве базы практики могут выступать предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, связанные с организацией гостинично-ресторанной деятельности.

Для осуществления работы в период прохождения 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 исследований 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 и т.п.)

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, сделаны выводы.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Содержание практики определяется индивидуальным заданием для каждого студента. Перед началом практики кафедра проводит собрание со студентами-практикантами для разъяснения задач, содержания программы и порядка прохождения практики. В ходе прохождения практики студент заполняет отчет о прохождении практики, куда вносит все результаты, полученные в ходе практики.

По окончании практики студент защищает отчет о прохождении практики и готовится к итоговой конференции.

Индивидуальное задание по практике может содержать следующие основные разделы:

- формулировку направления исследования;
- цели и задачи проведения исследования;
- общий обзор существующих путей и методов решения подобных проблем, существующих в теории и практике;
- рекомендации по источникам информации в соответствии с заданным направлением исследовательской работы.

Задание по практике может быть представлено перечнем тематических разделов, раскрывающих основное содержание направлений работы обучающихся. Каждый раздел определяет область профессиональных знаний, полученных обучающимися к началу практики, по которым необходимо приобретение устойчивых умений и навыков. Допускаются отклонения в содержании задания, как в теоретическую, так и в практическую сторону. Поэтому при формулировании индивидуального задания на практику обучающимся необходимо определиться с собственными предпочтениями и перспективами

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.

В индивидуальном задании ставится цель работы – практики в данном предприятии гостиничной индустрии.

Перечисляются задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели 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 практики оценка результатов проводится руководителем от базы практики, оценка отражается в дневнике о прохождении практики.

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).

Отчет по практике должен отражать выполнение пунктов индивидуального задания и соответствовать содержанию практики. Примерная структура тематических разделов отчета:

Введение (цель и задачи практики, объект и период прохождения практики, формируемые компетенции)

Раздел 1. Организационно-экономическая характеристика предприятия

1.1. Общая характеристика объекта: тип предприятия (отель/ресторан), концепция, категория, организационная структура управления, услуги, материально-техническая база.

1.2. Анализ основных производственных показателей: динамика выручки, загрузки, ADR, RevPAR (для отелей) или среднего чека и проходимости (для ресторанов) за последние 2-3 года

Раздел 2. Маркетинговый анализ

2.1. Целевая аудитория, сегментация гостей, портрет гостя. Позиционирование.

2.2. Анализ микро- и макросреды: анализ конкурентов (сравнительная таблица), SWOT-анализ объекта. Позиционирование

2.3. Анализ маркетинговой деятельности: оценка текущих каналов продвижения и продаж, анализ сайта, работы в соцсетях и на сервисах бронирования/отзывках, программы лояльности. Анализ рекламных кампаний за последний год.

Раздел 3. Проектная часть: разработка и обоснование предложений по теме ВКР

3.1. Выявление проблем и обоснование необходимости проекта. Анализ деятельности подразделений, отвечающих за деятельность гостиницы/ресторана, связанной с темой ВКР: наличие, место в структуре управления, функции. Анализ технологий по теме ВКР, применяемых предприятием. Выявление сильных и слабых сторон в деятельности предприятия, связанной с темой ВКР

3.2. Содержание проектного предложения: описание сути инновации или изменения, основные мероприятия по внедрению. Заключение (Выводы по результатам исследования деятельности предприятия, возможные пути улучшения производственных и финансовых показателей. Подтверждение выполнения задач практики. Оценка готовности материалов для написания ВКР)

Структура отчета носит рекомендательный характер и может быть изменена в зависимости от индивидуального задания обучающегося.

**ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры
спорта и туризма»**

Кафедра сервиса и туризма
43.03.03 Гостиничное дело

**Индивидуальное задание
на прохождение преддипломной практики***

(Ф.И.О. группа)

Место _____

1. Основные гостиничные показатели и их динамика на фоне рынка за последние 3 года по месяцам и в среднем по году : загрузка , ADR, RevPar
2. Определение основных конкурентов (конкурентный сет), сравнительный конкурентный анализ
3. SWOT-анализ: определение сильным и слабым сторон в деятельности гостиницы. Построение матрицы SWOT-анализа
4. Сегментация гостей, портрет гостя целевой аудитории. Позиционирование.
5. Анализ деятельности подразделений, отвечающих за деятельность гостиницы, связанной с темой ВКР: наличие, место в структуре управления, функции. Анализ технологий по теме ВКР, применяемых отелем
6. Выявление сильных и слабых сторон в деятельности гостиницы, связанной с темой ВКР: преимущества и «узкие» места, их анализ и рекомендации по совершенствованию.

**Приведено примерное содержание индивидуального задания. Конкретное содержание индивидуального задания определяется руководителем практики от Университета и может меняться в зависимости от специфики объекта практики и научных интересов студента*

Руководитель практики

от ФГБОУ ВО«Поволжский ГУФКСиТ» _____
(подпись)

Ф.И.О., должность

ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры, спорта и туризма»

Кафедра сервиса и туризма

43.03.03 Гостиничное дело

**Дневник
прохождения преддипломной практики**

ФИО, группа

Число и месяц	Краткое содержание

Руководитель от базы практики
должность _____

(подпись)

М.п.

ФИО, должность

«____» _____ 20__ г

Итоговая оценка _____ баллов.

[illegible]

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	Рейтинговый балл	Оценка руководителя
По результатам отзыва руководителя от базы практики		
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	
ИТОГО	До 35	

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

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

**Отзыв руководителя от Поволжского ГУФКСиТ
о прохождении преддипломной 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	
Итого	до 15	

Руководитель от ФГБОУ ВО

«Поволжский ГУФКСиТ» _____

ФИО, должность

(подпись)

«__» _____ 20__ г.

(дата выдачи)

С отзывом ознакомлен _____

(ф.и.о., подпись студента, дата)

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА»**

Кафедра сервиса и туризма

ОТЧЕТ

о прохождении преддипломной практики

Выполнил

ФИО студента

(подпись)

Группа

№ группы

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Отчет защищен с оценкой

Место (организация) практики:

Наименование базы практики, адрес

Отчет проверил:

Руководитель практики от

Ф.И.О

_____, должность

(подпись)

(наименование базы практики)

М.п.

Руководитель от ФГБОУ ВО

Ф.И.О.

«Поволжский ГУФКСИТ», уч.степ.,

(подпись)

должность

Казань 20__

**МИНИСТЕРСТВО СПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ФИЗИЧЕСКОЙ
КУЛЬТУРЫ, СПОРТА И ТУРИЗМА**

Кафедра сервиса и туризма

ПРОТОКОЛ

защиты отчета о прохождении преддипломной практики

_____ гр. _____ направление 43.03.03 Гостиничное дело
Ф.И.О.

Рейтинговая комплексная оценка защиты отчета о прохождении практики

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

Руководитель практики от ФГБОУ ВО
«Поволжский ГУФКСиТ»

_____ ФИО, должность
подпись

«__» _____ 20__ г.

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 переменой 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)

М.п.