



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ»
(ФГБОУ ВО «НГУЭУ», НГУЭУ)**

Кафедра Бизнеса в сфере услуг

Рег. № 6812-17/01

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
В.Н. Ромашин

« 30 » 09 2017 г.



**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по соответствующему направлению

Направление: 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Гостиничное дело
Год набора: 2017

Новосибирск 2017

Программа практики разработана

Нюренбергер Лариса Борисовна – д-р экон. наук, доцентом, зав. кафедрой бизнеса в сфере услуг

Леушиной Ольгой Владимировной – канд. экон. наук, доцентом кафедры бизнеса в сфере услуг

Учебно-методическое обеспечение согласовано с библиотекой университета

 Н.Ю. Долгова

Программа практики прошла экспертизу УМУ

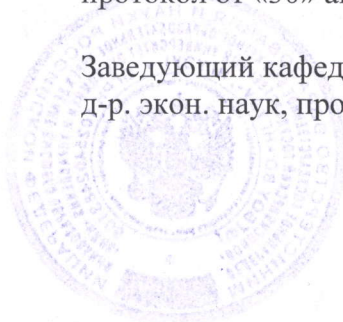
 О.С. Ерохина

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры бизнеса в сфере услуг,
протокол от «30» августа 2017 г. № 1.

Заведующий кафедрой
д-р. экон. наук, профессор



Л.Б. Нюренбергер



РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – закрепление полученных в ходе обучения в университете и углубление теоретических знаний студентов, приобретение ими практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной работы в различных предприятиях и организациях.

При прохождении практики необходимо учитывать особенности гостиничной деятельности конкретного предприятия (организации), т.к. от этого будет зависеть содержание и структура материалов отчета.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

1. Углубление и закрепление теоретических знаний, умений и навыков студентов по профессиональным дисциплинам и дисциплинам предметной подготовки.
2. Обеспечение всестороннего и последовательного овладения студентами основными видами профессиональной деятельности в сфере гостеприимства.
3. Предоставление студентам – практикантам систематизированных знаний о технологии и организации основных отделов предприятий индустрии гостеприимства.
4. Формирование знаний по должностным обязанностям персонала основных и вспомогательных отделов предприятий индустрии гостеприимства.

Успешное прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности способствует закреплению и углублению полученных теоретических знаний, развитию умения ставить и решать задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы по формированию и развитию навыков самостоятельной работы по анализу эффективности разрабатываемых и реализуемых программ.

1.2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности у обучающихся формируются следующие компетенции и по итогам практики обучающиеся должны продемонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей	Знать: - теории управления коллективом, особенности управленческих и организационных отношений на предприятии; функции управления организацией; технику групповой работы. Уметь: - использовать навыки и умения в организации деятельности гостиницы и других средств размещения, управлять коллективом, формировать благоприятный морально-психологический климат для достижения поставленных целей, оценивать качество результатов личной и коллективной деятельности. Владеть:

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов
		<ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и технологии индивидуальной и групповой работы в коллективе; способностью нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетентности, принимать нестандартные решения, разрешать проблемные ситуации в коллективе.
ПК-4	<p>Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные способы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности; основные функциональные подразделения гостиниц; - основные способы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения; организовать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, минимизируя затраты гостиничного предприятия; - приемами анализа показателей на макро- и микро- уровне; основными методами определения затрат гостиничных предприятий и других средств размещения.
ПК-5	<p>Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности технологических процессов гостиничного предприятия; унифицированные формы первичных учетных документов по профилю профессиональной деятельности основные требования к тексту должностных инструкций гостиничных предприятий.

Код компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать, прогнозировать и моделировать технологический процесс гостиничного предприятия; использовать основные положения теории управления при проектировании должностной инструкции; оформлять документы, входящие в специальные системы документации в соответствии с требованиями государственных стандартов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного управления технологическими процессами гостиничного предприятия; навыками применять особенности документации при управлении разными служебными подразделениями гостиничного предприятия; основными правилами формирования управленческих решений согласно разработанным должностным инструкциям гостиничного предприятия.

1.3. Место практики в структуре ОПОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в раздел ФГОС ВПО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профилю «Гостиничное дело».

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным видом учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку.

Прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности базируется на освоении следующих дисциплин:

- Организация и технология гостиничной деятельности;
- Организация деятельности служб приема гостей;
- Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выступает опорой для следующих элементов ОПОП ВО:

- Клиентоориентированность бизнес-процессов в индустрии туризма и гостеприимства;
- Проектирование гостиничной деятельности.

1.4. Способ и формы проведения практики

Способ проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – стационарная, выездная.

Форма проведения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: дискретно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

1.5. Место и время проведения практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится:

- на очной форме обучения на 3 курсе в течение 2 недель;
- на заочной форме обучения на 4 курсе в течение 2 недель.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающихся проводится в профильных организациях. Основным требованием к месту прохождения практики является соответствие профиля деятельности и материально-технической базы предприятия профилю подготовки студента.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 3 зачетных единиц.

Продолжительность практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – 108 часов.

2.2. Этапы прохождения практики и их содержание

Этапы практики	Задачи, решаемые на каждом из этапов	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Количество часов	Формы текущего контроля
Подготовительный	Выбор необходимых методов исследования исходя из задач исследования	Вводная беседа с руководителем практики от кафедры. Получение документации по практике. Инструктаж по технике безопасности	10	Собеседование
Основной этап	Объяснение (аргументация) событий и процессов изучаемой деятельности на основе научных идей, моделей и методов	Сбор материалов для выполнения заданий по практике. Выполнение заданий и необходимых расчетов.	60	Собеседование, консультации, анализ собранных материалов и проведенного исследования
Этап обработки и анализа	Преобразование информации о	Обработка и анализ полученной	20	Отчет по практике

Этапы практики	Задачи, решаемые на каждом из этапов	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Количество часов	Формы текущего контроля
информации	проблемной ситуации с подключением системы знаний для разрешения проблемы по преодолению сложившейся ситуации	информации.		
Этап подготовки отчета	Обработка полученных в ходе исследования данных, их анализ и интерпретация и др.	Оформление дневника практики в соответствии с установленными правилами. Оформление отчета о практике.	18	Отчет по практике
Заключительный	Защита отчета по практике	Сдача отчета и всей документации по практике на кафедру. Защита отчета.	10	Отчет по практике
Итого			108	

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

3.1. Формы отчетности о результатах прохождения практики

По результатам прохождения практики обучающийся обязан предоставить на кафедру:

- отчет по практике;
- дневник прохождения практики;
- отзыв о прохождении практики.

3.2. Требования к содержанию и оформлению форм отчетности о результатах прохождения практики

Отчет по практике должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, а также краткость формулировок, обоснованность выводов и рекомендаций.

К оформлению отчета по практике предъявляются следующие требования.

Отчет по практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список использованных источников и литературы;

– приложения.

Отчет должен быть выполнен печатным текстом на листах формата А4 (210x297 мм) в редакторе Microsoft Office Word, шрифтом 14-ого кегля, межстрочный интервал - 1,5, гарнитурой Times New Roman, с соблюдением полей: верхнее, нижнее - 2 см, левое - 2,5 см, правое - 1,5 и абзацным отступом в 1,25 см.

Страницы отчета должны быть пронумерованы и сшиты. Максимальный объем отчета по практике 25 страниц, не считая приложений.

Титульный лист оформляется в соответствии с требованиями (см. приложение 1) и должен содержать подписи руководителя практики и самого студента.

Оглавление содержит наименование всех разделов отчета и его приложения с указанием страниц.

Во введении указывается цель и задачи учебной практики, а так же кратко раскрывается актуальность темы магистерской диссертации, конкретизируются объект, предмет и методы исследования, указываются цель и основные задачи исследования, а так же выдвигаются рабочие гипотезы по решению проблемной ситуации.

Основная часть отчета по практике состоит из трёх разделов и соответствует названиям параграфов первой главы магистерской диссертации.

Заключение. Даются краткие выводы по каждому разделу отчета и предложения по решению выявленных проблем с позиции темы магистерского исследования.

Список используемых источников и литературы. Данный список может включать в себя название научных трудов отечественных и зарубежных ученых, нормативных актов законодательной и исполнительной властей и находить своё отражение по тексту рукописи. Рекомендуются студенту обратить особое внимание на требования к оформлению библиографической записи.

Приложения. В качестве приложения к основному тексту отчета прикладываются схемы, графики, таблицы и т.п., больших размеров изображения. При этом обязательно указание на конкретное приложение по основному тексту отчета.

Защита отчетов по практике проводится на заседании кафедры или комиссией, назначенной заведующим кафедрой. В состав комиссии должны входить ведущие преподаватели кафедры и представители бизнес-сообщества. Допускается предварительная индивидуальная защита отчёта у научного руководителя выпускной квалификационной работы.

В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. В ходе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы. При положительном заключении комиссии от кафедры, или научного руководителя по итогам защиты отчета по практике студенту выставляется соответствующая оценка. Оценка проставляется в зачетную книжку, и является результатом промежуточной аттестации обучения студента.

В случае, если защита отчета по практике будет признана неудовлетворительной, то специальным решением студент может быть обязан к повторному прохождению практики.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации (по итогам практики)

В качестве формы контроля предусмотрен зачет с оценкой. Оценка за практику выставляется по результатам защиты студентом отчета о прохождении практики на основании следующих критериев:

Оценка «отлично» ставится студентам, которые:

- представили Отчёт по практике в полном объёме и в полном соответствии с предъявляемыми к нему требованиями;
- подтвердили теоретические знания в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- выполнили Программу практики в полном объёме;

- продемонстрировали полученные практические навыки в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- свободно ориентируются в бизнесе объекта прохождения практики;
- выявляют взаимосвязь специфики бизнеса объекта прохождения практики и особенностей организации и работы его финансовой (аналитической) службы;
- критически подходят к оценке организации и работы финансовой (аналитической) службы объекта прохождения практики, дают рекомендации по их улучшению;
- закрепили на практике полученные теоретические знания в рамках участка прохождения практики.

Оценка «хорошо» ставится студентам, которые:

- представили Отчёт по практике в полном объёме и в полном соответствии с предъявляемыми к нему требованиями;
- частично подтвердили теоретические знания в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- выполнили Программу практики в полном объёме;
- продемонстрировали полученные практические навыки в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- ориентируются в бизнесе объекта прохождения практики, однако с некоторой долей неуверенности;
- дают описание организации и работы финансовой (аналитической) службы объекта прохождения практики, но испытывают затруднения в оценке их эффективности и не могут дать рекомендации по их улучшению;
- закрепили на практике полученные теоретические знания в рамках участка прохождения практики.

Оценка «удовлетворительно» ставится студентам, которые:

- представили Отчёт по практике в полном объёме и в полном соответствии с предъявляемыми к нему требованиями;
- частично подтвердили теоретические знания в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- выполнили Программу практики в полном объёме;
- продемонстрировали полученные практические навыки в рамках тем, предусмотренных Программой практики;
- закрепили на практике полученные теоретические знания в рамках участка прохождения практики;
- не ориентируются или слабо ориентируются в бизнесе объекта прохождения практики;
- затрудняются в описании организации и работы финансовой (аналитической) службы объекта прохождения практики.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые:

- не представили Отчёт по практике в полном объёме и в полном соответствии с предъявляемыми к нему требованиями;
- не выполнили Программу практики в полном объёме;
- не закрепили на практике полученные теоретические знания в рамках участка прохождения практики.

Описание оценочных средств для промежуточной аттестации по практике и критерии оценивания приведены в отдельном документе Фонд оценочных средств (Приложение к программе Практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

4.1. Основная учебная литература

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 331 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4#page/2>

2. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 320 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>

3. Орловская В. П. Технология и организация предприятия туризма [Электронный ресурс]: учебник / В. П. Орловская ; под ред. проф., засл. раб-ка высшей школы российской Федерации Е. И. Богданова. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 176 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=854398>

4.2. Дополнительная учебная литература

1. Баранова А. Ю. Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Ю. Баранова. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 180 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=447214#>

2. Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс]: учебник / С. А. Быстров. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 536 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>

3. Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. – М. : ИНФРА-М, 2017. – 136 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=762989#>

4.3. Нормативно-правовые документы

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.94 N 51-ФЗ;
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.96 N 14-ФЗ;
3. Градостроительный кодекс РФ от 29.12.2004 N 190-ФЗ;
4. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».

4.4. Периодические издания

1. «Пять звезд» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли.
2. «Отель» – журнал, официальное издание Российской Гостиничной Ассоциации.
3. «Турбизнес» – информационно-аналитический журнал для специалистов туризма и гостеприимства.
4. «Бизнес тревел» – издание, посвященное актуальным вопросам делового туризма.
5. «Гостиничный и ресторанный бизнес» – это издание для профессионалов индустрии гостеприимства.
6. «Современный отель» – актуальный профессиональный журнал.
7. «Гостиничное дело» – журнал, предназначенный для профессионалов сферы индустрии гостеприимства: администраторов, менеджеров, маркетологов и других специалистов гостиничного дела.

4.5. Перечень ресурсов сети «Интернет»:

1. Портал профессионалов гостеприимства, <http://hotelier.pro>
2. HotelStat – информационно-аналитический портал о гостеприимстве и гостиничном бизнесе в Российской Федерации, <http://www.hotelstat.ru/>

3. HoReCa – портал индустрии гостеприимства, <http://www.horeca.ru>.

4. Hotelmaster – профессиональный портал для гостиничной отрасли, <http://hotelmaster.ru/>

4.6. Информационные технологии:

1. Справочно-правовая система «Кодекс»
2. Информационно-справочная система «Консультант Плюс»
3. Microsoft Office Standart.
4. Microsoft Project.

4.7. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Для успешной реализации основной образовательной программы по направлению «Гостиничное дело», проведения всех видов учебной, практической и научно-исследовательской работы студентов в соответствии с учебным планом университет располагает материально-технической базой, отвечающей требованиям ФГОС ВО и действующим санитарным и противопожарным правилам.

Материально-техническая база для проведения преддипломной практики представляет собой совокупность ресурсов Новосибирского государственного университета управления и экономики и объектов профессиональной деятельности (профильных организаций), предназначенных для обеспечения подготовки студентов по направлению подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело, а также для выполнения научных и прикладных исследований.

Состав учебной материально-технической базы, порядок ее содержания, использования и обеспечения учебным и профессиональным оборудованием отвечает требованиям нормативных правовых актов Министерства образования и науки Российской Федерации (в части соответствия лицензионным, аттестационным и аккредитационным показателям). Учебная материально-техническая база имеет необходимую техническую оснащенность и отвечает задачам профессиональной подготовки студентов.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде организации из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории образовательной организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает доступ к учебным планам, учебному графику, рабочим программам дисциплин и практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах, а также синхронное и асинхронное взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети Интернет.

Для проведения организационных собраний, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы студентов имеются специальные помещения, в том числе для проведения научных и прикладных исследований – специализированные лаборатории. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Для защиты отчета по практике университет предоставляет аудиторию с мультимедийным оборудованием. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Материально-техническое обеспечение производственной практики в профильных организациях достаточно для достижения целей и выполнения задач производственной практики, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при выполнении процессов профессиональной деятельности и решении профессиональных задач.

Практика проводится в профильных организациях, которые обеспечивают студентов необходимым оборудованием для ее проведения: компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в Интернет, в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных, в первую очередь к информационным базам предприятия (в объеме, необходимом для прохождения практики). Студенты имеют доступ к внутренней документации предприятия, чтобы ознакомиться на практике с процессами.

При прохождении практики студенты присутствуют и работают в подразделениях наравне со штатным персоналом предприятия, выполняют профессиональные задачи, работают над документами и отчетом по практике.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ»
(ФГБОУ ВО «НГУЭУ», НГУЭУ)**

Кафедра Бизнеса в сфере услуг
Направление 43.03.03. Гостиничное дело
Направленность (профиль): Гостиничное дело

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Выдано студенту(ке) _____ курса _____ группы

_____ (Ф.И.О. полностью)

Место практики _____ (наименование предприятия)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Индивидуальное задание на практику, содержание, планируемые результаты:

Рабочий график (план) проведения практики

Этапы практики ¹	Период

Задание выдано

Руководитель практики от университета

_____ (ученая степень, должность) _____ (Ф.И.О. полностью)

«__» _____ 20__ г. _____ (подпись)

Задание согласовано

Руководитель практики от профильной организации

_____ должность _____ (Ф.И.О. полностью)

«__» _____ 20__ г. _____ (подпись)

Задание получено

Студент(ка) _____ (Ф.И.О. полностью)

«__» _____ 20__ г. _____ (подпись)

¹Заполняется разработчиком при формировании программы практики



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ»
(ФГБОУ ВО «НГУЭУ», НГУЭУ)

Кафедра Бизнеса в сфере услуг
 Направление 43.03.03. Гостиничное дело
 Направленность (профиль): Гостиничное дело

ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Студента(ки) _____ курса, _____ группы

 (Ф.И.О. полностью)

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Место практики _____
 (наименование)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Дата	Краткое описание видов работ	Отметка о выполнении
	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка	
	
	Составление и оформление отчета по практике	
	Защита практики	

Студент(ка) _____
 (подпись)

«__» _____ 20__ г.

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики от профильной организации

 (подпись, заверенная печатью) (И.О. Фамилия)

Работы выполнены _____, содержание
 (в установленные сроки, с незначительным отступлением от сроков, сроки не соблюдены)

практики _____ индивидуальному заданию.
 (соответствует, не в полной мере соответствует, не соответствует)

Руководитель практики от университета

 (подпись) (И.О. Фамилия)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ»
(ФГБОУ ВО «НГУЭУ», НГУЭУ)

ОТЗЫВ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Студент(ка) _____
 (Ф.И.О. полностью)

с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г. проходил(а) практику

в _____
наименование организации

Задание на практику студентом(кой) выполнено

_____ (полностью и качественно, частично с отклонениями от норм качества, с грубыми нарушениями качества и сроков)

Студент(ка) _____ участвовал в процессе деятельности организации.
(активно, недостаточно активно, эпизодически, не участвовал)

Студент(ка) _____ умение применять теоретические знания на практике.
(показал(а)/не показал(а))

За время прохождения практики студент(ка) продемонстрировал освоенность компетенций на уровне:

Код компетенции	Содержание компетенции ²	Уровень освоения компетенции ³		
		низкий	средний	высокий
ОПК-2	Способностью организовывать работу исполнителей			
ПК-4	Готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы			
ПК-5	Способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной			

² Заполняется разработчиком при формировании программы практики

³ Заполняется руководителем практики от предприятия

	деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения			
--	---	--	--	--

Студентом(кой) были проявлены следующие личные качества:

Итоговая оценка за практику _____
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель практики
от профильной организации _____
(подпись, заверенная печатью, дата) _____
(И.О.Фамилия)