



ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УПРАВЛЕНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ

Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ к выпускной квалификационной работе

Авторы
Казьмина Л.Н.
Карич Л.В.

Ростов-на-Дону, 2014



Аннотация

Методические указания предназначены для студентов направлений 100100.62, 101100.62, 100400. 62 очной, заочной форм обучения.

Авторы



к.г.н., доцент
Казьмина Л.Н.



к.ф.н., доцент
Карич Л.В.





Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	5
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	6
1.1 Цели преддипломной практики.....	6
1.2 Задачи преддипломной практики.....	6
2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	7
2.1 Место преддипломной практики в структуре ООП бакалавриата.....	7
2.2. Формы проведения преддипломной практики.....	8
2.3 Место, время и организация преддипломной практики.....	8
2.4 Обязанности студента и руководителя практики.....	9
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ИЗУЧИТЬ СТУДЕНТ ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ НА ПРЕДПРИЯТИИ.....	15
4.1 Организационная характеристика предприятия и его подразделений.....	15
4.2 Диагностическое изучение предприятия.....	15
4.3 Комплексный анализ результатов деятельности предприятия и его подразделений.....	16
4.4 Анализ и диагностика влияния на объем производимых услуг использования производственных ресурсов предприятия.....	17
4.5 Оценка эффективности работы предприятия.....	18
4.6 Структура и содержание производственной практики.....	18
5. Подведение итогов практики.....	21
6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ	



ПРАКТИКИ	22
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК	23
Учебно-методическое и информационное обеспечение 100100 «Сервис».....	23
Учебно-методическое и информационное обеспечение 101100 «Гостиничное дело».....	25
Учебно-методическое и информационное обеспечение 100400 «Туризм»	26
ПРИЛОЖЕНИЕ А ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЁТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ	28
ПРИЛОЖЕНИЕ Б ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ОТЧЁТА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	29
ПРИЛОЖЕНИЕ В (справочное) Пример оформления листа оглавления.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Г (справочное) ФОРМА ДНЕВНИКА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ	33
ПРИЛОЖЕНИЕ Д (СПРАВОЧНОЕ) ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ОТЗЫВА О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	35
ПРИЛОЖЕНИЕ Е (справочное) ЗАЩИТА ОТЧЕТОВ	36



ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по преддипломной практике разработаны в соответствии требованиями ФГОС ВПО по направлениям подготовки 100100.62 «Сервис: профиль социально-культурный сервис», 101100.62 «Гостиничное дело: профиль подготовки «Гостиничная деятельность», 100400.62 «Туризм», учебными планами и программой преддипломной практики.

Подготовка высококвалифицированных кадров для гостиничных предприятий, предприятий сферы сервиса и туризма создает благоприятное условие для деятельности предприятий и организаций, обеспечивающих удовлетворение потребностей индивидов в услугах. Деятельность по оказанию услуг носит всеобщий и комплексный характер, учитывает национальные, культурные, демографические, природно-климатические и другие потребности человека (потребителя). Специалисты сферы сервиса и туризма и гостиничного бизнеса должны быть готовы к реализации новаций в области техники, технологии, социально-культурного сервиса, вести самостоятельную научно-производственную деятельность.

Преддипломная (профессиональная) практика проводится после освоения программы теоретического и практического курсов и сдачи студентами всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

Практика по профилю направлений подготовки обеспечивает формирование у студентов системы профессиональных знаний и умений в области гостиничных, сервисных и туристских услуг, способствует приобретению практического опыта в сфере туризма, социально-культурного сервиса и гостиничного дела, прививает у студентов навыки самостоятельной работы в избранной сфере деятельности.



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1 Цели преддипломной практики

Цели освоения преддипломной практики: состоят в профессиональной подготовке обучающихся к реальным условиям работы гостиничного предприятия, предприятий социально-культурного профиля и туризма; интеграции приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; формировании и развитии ключевых компетенций, которые позволяют подготовить отчёт по практике и практическую часть дипломной работы.

Организация преддипломной практики имеет целью получение студентами комплексного представления о деятельности гостиничного предприятия, предприятий (организации) социально-культурного профиля и туризма как о целостной системе; освоение углубленных практических навыков работы в одном из выбранных студентом подразделений; сбор и анализ практического материала для написания отчета по практике и дипломной работы

1.2 Задачи преддипломной практики

Основными **задачами** преддипломной практики являются:

1) овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест в учреждениях и предприятиях (организациях) социально-культурного сервиса и туризма;

2) получение целостного представления о работе организации, учреждения, предприятия социально-культурного сервиса и туризма посредством изучения функционального взаимодействия их подразделений и связей с «внешней средой»;

3) закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения производственной практики;

4) приобретение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятий, деятельность которых изучалась;

5) сбор практического материала для написания дипломной работы.

6) решение конкретной практической проблемы предприятия исследовательским и экспериментальным путём в рамках дипломной работы (по заказу предприятия).



2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Практика осуществляется на основе договоров между Донским государственным техническим университетом и предприятиями, в соответствии с которыми, предприятия, независимо от их организационно-правовых форм, предоставляют места для прохождения практики. Взаимоотношения между университетом и предприятием определяются соответствующим договором. В договоре университет и предприятие оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики.

Методическое руководство производственной практикой студентов осуществляется кафедрой «Туризм и индустрия гостеприимства». Для руководства практикой студентов назначаются руководители практики: от университета (кафедры) и предприятия.

С момента зачисления студентов в период практики в качестве практикантов на рабочие места на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в учреждении, организации.

В первый день пребывания студентов на практике они обязательно должны пройти инструктаж по технике безопасности и противопожарной профилактике. Проведение инструктажа должно быть документально оформлено.

2.1 Место преддипломной практики в структуре ООП бакалавриата

Преддипломная практика входит в блок Практики, НИР, Преддипломная практика Б5.П.

Студенты направления подготовки 1001010 «Сервис» проходят практику в 8 семестре. Базовыми дисциплинами для прохождения практики являются «Введение в профессиональную деятельность по направлению», «Сервисная деятельность», «Основы психологической диагностики в сервисе», «Предпринимательская деятельность», «Менеджмент в сервисе», «Безопасность жизнедеятельности», «Инновационный менеджмент», «Прогнозирование и планирование в сервисе», «Маркетинг в сервисе», «Технология социально-культурной анимации и рекреации», «Спортивная анимация», «Сценарно-режиссерские основы», «Теория и практика рекреации и анимации за рубежом», «Технологические основы социально-культурной деятельности», «Ценообразование и управление затратами в сервисе», «Экспозиционно-выставочная работа», «Экскурсионное программирова-



Туризм и индустрия гостеприимства

ние», «Реклама в социально-культурном сервисе», «Бизнес-планирование в социально-культурном сервисе».

Студенты направления подготовки 101100 «Гостиничное дело» проходят практику в 8 семестре. Базовыми дисциплинами для прохождения практики являются «Организация гостиничного дела», «История туризма», «Гостиничный менеджмент», «Материально-техническая база гостиниц», «Проектирование гостиничной деятельности», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Технология и организация гостиничной деятельности».

Студенты направления 100400 «Туризм» проходят практику в 8 семестре. Базовыми дисциплинами для прохождения практики являются «Туристско-рекреационное проектирование», «География», «Стандартизация, сертификация и лицензирование в туристской индустрии», «Реклама в туристской индустрии», «Транспортное обеспечение в туризме», «Концепции устойчивого развития туризма», «Технология организации внутреннего туризма», «Технология организации международного туризма», «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг».

2.2. Формы проведения преддипломной практики

Основными формами проведения практики являются ежедневное посещение гостиничных предприятий, предприятий социально-культурного профиля и туризма; работа в качестве стажёров на этих предприятиях по конкретному, определённом предприятием заказу и заданию руководителя дипломной работы, практическое применение полученных знаний и умений, системная работа над анализом теоретического и практического материала, написанием практической части дипломной работы, заполнением дневника преддипломной практики и составлением отчёта.

2.3 Место, время и организация преддипломной практики

Производственная практика студентов направления 100100 «СКС» проводится в период с 19 января по 1 марта. В качестве базовых мест практики выступают предприятия социально-культурного профиля города Ростова-на-Дону. Основными предприятиями производственной практики являются торговоразвлекательные центры: «Горизонт», «Вавилон», «Сокол», «Рио», «Мега-Маркет», музеи: «Изобразительных искусств», «Краеведческий», экспозиционно-выставочные площадки: «Вертол-Экспо», выставочный центр в парке им. Вити Черевичкина,



Туризм и индустрия гостеприимства

Дома культуры: «Росвертол», «Гарнизонный дом офицеров», «Ростов-Досуг», «Ростсельмаш», «Энергетик», Фитнес-центр: «ФизКульт», «Best Star».

Производственная практика студентов направления 101100 «Гостиничное дело» проводится в период с 19 января по 1 марта. В качестве базовых мест практики выступают предприятия гостиничной индустрии города Ростова-на-Дону. Основными предприятиями учебной практики являются гостиницы «Континенталь», «Don-Plaza», «Звезда», «ВертолОтель», гостиничный комплекс «АМАКС конгресс-отель».

Производственная практика студентов направления 100400 «Туризм» проводится в период с 19 января по 1 марта. В качестве мест практики выступают предприятия туристской индустрии города Ростова-на-Дону. В качестве базовых мест практики выступают предприятия туристской индустрии города Ростова-на-Дону. Основными предприятиями практики являются ООО «Ванильное небо» г. Ростов-на-Дону, ООО «Экстра-Тур-Тревел» г. Ростов-на-Дону, ООО «Музенидис Тревел-Дон» г. Ростов-на-Дону, ООО «Три кита» г. Ростов-на-Дону, ООО «Сага Вояж» г. Ростов-на-Дону, ООО фирма «АИШ» г. Ростов-на-Дону.

2.4 Обязанности студента и руководителя практики

К основным обязанностям студента в период практики относятся:

- получить задание;
- своевременно прибыть на место практики;
- изучить и строго выполнять правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- соблюдать внутренний распорядок, действующий на предприятии;
- нести ответственность за выполняемую работу и за ее результаты наравне со штатными работниками;
- ежедневно заполнять дневник практики;
- своевременно подготовить отчет;
- защитить отчет по практике в установленные сроки.

Руководитель практики от кафедры «Туризм и индустрия гостеприимства» обязан:

- разработать тематику индивидуальных заданий для написания дипломной работы;
- провести беседу со студентами, направляющимися на практику, с целью ознакомления с правилами техники безопасности на предприятии;



Туризм и индустрия гостеприимства

- установить связь с руководителем практики от организации, согласовать и уточнить с ним программу практики и специфику заказа предприятия на исследование, исходя из особенностей предприятия;

- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и работы студентов на предприятии;

- обеспечить контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;

- оказывать методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе;

- проверить отчет по практике и организовать его защиту;

- участвовать в подведении итогов практики.

Руководитель практики от предприятия должен:

- изучить программу практики и организовать ее выполнение на рабочих местах;

- ознакомить студентов с правилами внутреннего распорядка;

- провести с практикантами обязательные инструктажи по охране труда, следить за соблюдением режимов труда и отдыха и санитарно-бытовым обслуживанием студентов;

- предоставить максимально возможную информацию соответственно индивидуальному заданию и программе практики (темы выпускной квалификационной работы), возможность пользоваться необходимой документацией, специальной литературой и периодическими изданиями, каталогами и т.д. в подразделениях предприятия;

- по окончании практики дать характеристику работы каждого студента-практиканта;

- проверить и подписать дневник и отчет по практике.



3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся по направлению подготовки **100100 «Сервис»** должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

Принимать меры по сохранению и защите экосистемы в ходе общественной и профессиональной деятельности (ОК-3).

Владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-4).

Демонстрировать гражданскую позицию, интегрированность в современное общество, нацеленность на его совершенствование на принципах гуманизма и демократии (ОК-6).

Обладать способностью к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и правовых норм, социальных стандартов, демонстрировать уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнёрских отношений (ОК-8).

Способность к работе в коллективе, в том числе применяя принципы и методы организации и управления малыми и средними коллективами (ОК-9).

Осуществлять деятельность, связанную с руководством или действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчинёнными (ОК-10).

Владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13).

Участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-14).

Стремится к постоянному личностному развитию и повышению профессионального мастерства; с помощью коллег критически оценить свои достоинства и недостатки, делать необходимые выводы (ОК-15).

Самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, со-



Туризм и индустрия гостеприимства

хранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования (ОК-16).

Готовность к компромиссу с потребителем по возможному варианту и требуемому качеству обслуживания ОК-18).

Выделять и учитывать основные психологические особенности потребителя в процессе сервисной деятельности (ПК-2).

Готовность работать в контактной зоне с потребителем, консультированию, согласованию вида, формы и объёма процесса сервиса (ПК-4).

Готовность к разработке и реализации технологии процесса сервиса, формированию клиентурных отношений (ПК-5).

Готовность к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сервисной деятельности (ПК-13).

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся по направлению подготовки **101100 «Гостиничное дело»** должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

Владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

Способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться (ОК-7);

Способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9);

Способность работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-13);

Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (ПК-1);

Способность организовывать работу исполнителей (ПК-4);

Готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ПК-10);

Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14);

В результате прохождения данной производственной



Туризм и индустрия гостеприимства

практики обучающийся по направлению подготовки **100400 «Туризм»** должен приобрести практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции.

Готовность соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; использование нормативных и правовых документов в туристской деятельности (ОК-1);

Способность работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться (ОК-6);

Готовность к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, с терпимостью относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способность к межкультурным коммуникациям в туристской индустрии (ОК-7);

Способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, высокая мотивация к профессиональной деятельности в туристской индустрии (ОК-9);

Владение основами законодательства о физической культуре и спорте, методами и средствами физического воспитания для оптимизации работоспособности и здорового образа жизни (ОК-14);

Способность обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики и информатики данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме (ПК-2);

Способность самостоятельно находить и использовать различные источники информации по проекту туристского продукта (ПК-3);

Готовность к реализации проектов в туристской индустрии (ПК-4);

Способностью к реализации туристского продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий (ПК-6);

Способность к работе в трудовых коллективах предприятий туристской индустрии (ПК-7);

Способность организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-8);

Способность к эффективному общению с потребителями туристического продукта (ПК-11);

Умение организовать и качественно осуществлять процесс



Туризм и индустрия гостеприимства

обслуживания потребителя (ПК-12);

Способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий (ПК-13);

Готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности (ПК-16).



4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ИЗУЧИТЬ СТУДЕНТ ВО ВРЕМЯ ПРАКТИКИ НА ПРЕДПРИЯТИИ

4.1 Организационная характеристика предприятия и его подразделений

Описать системно:

Становление и развитие предприятия, место расположения, территория обслуживания населения.

Организационно-правовая форма деятельности предприятия, его полное и сокращённое название. Сведения о регистрации, об учредителе.

Юридический адрес предприятия. Форма собственности, специализация, выполняемые работы, оказываемые услуги. Производственная структура и структура управления. Основные результаты деятельности предприятия за последние 2-3 года.

Анализ и диагностика потенциала предприятия: кадрового, технического, производственного.

Выбор направлений для более детального изучения осуществляются студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

4.2 Диагностическое изучение предприятия

Произвести диагностику внешней среды предприятия по направлениям:

Оценка рыночной стратегической позиции предприятия на рынке города и области. Сильные и слабые стороны предприятия, возможности и угрозы.

Выявление специфических зон хозяйствования, их окружения и других важных характеристик.

Анализ рынка. Выявление структуры клиентов и потребителей рынка и их характеристик. Анализ дискретных групп потребителей. Анализ характера окружающей конкурентной среды.

Позиционный анализ. Место, занимаемое предприятием на рынке. Сравнение субъективных и объективных оценок предприятий данного профиля. Определение позиций на основе специфики предоставляемых услуг.

Произвести диагностику внутренней среды предприятия по направлениям:

Оценка конкурентной позиции предприятия на рынке. Миссия и цель деятельности предприятия. Традиции, репу-



тация, имидж.

Стратегическая ситуация внутри предприятия. Корпоративная и функциональная стратегии. Анализ сфер деятельности предприятия: организация и управление, маркетинг, управление персоналом. Прогрессивность оборудования и технологий.

Система менеджмента качества на производстве.

Выбор направлений для более детального изучения осуществляются студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

4.3 Комплексный анализ результатов деятельности предприятия и его подразделений

Анализ производственных результатов

Анализ динамики производства и продажи услуг. Анализ структуры и ассортимента услуг. Анализ факторов, определяющих объём предоставляемых услуг. Сезонность производства услуг.

Выбор объектов для анализа производственных результатов предприятия для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

Анализ конкурентоспособности продукции(услуг)

Оценка и анализ показателей конкурентоспособности услуг.

Анализ качества исполнения услуг.

Анализ обновляемости производимых услуг.

Анализ качества обслуживания населения.

Выбор объектов для анализа конкурентоспособности услуг предприятия для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

Анализ технического и организационного уровня производства продукции (услуг)

Анализ техники: структура основных производственных фондов, прогрессивность технологического оборудования, степень автоматизации производства и труда.

Анализ уровня технологий.

Анализ уровня организации труда: разделение и кооперация труда, организация и обслуживание рабочих мест, исследование рабочего времени, квалификация работников, условия труда, текучесть кадров.

Анализ уровня организации управления: описание целей и задач управления, типа организационной структуры, числа уров-



ней и звеньев, разграничение функций, прав и обязанностей по звеньям управления, анализ численности и квалификационного состава работников аппарата управления, техническая оснащённость.

Анализ действующей системы повышения квалификации кадров и продвижения персонала на предприятии.

Выбор объектов для анализа производственной деятельности для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

4.4 Анализ и диагностика влияния на объем производимых услуг использования производственных ресурсов предприятия

Анализ наличия и использования трудовых ресурсов

Обеспеченность предприятия кадрами. Анализ динамики численности работников и производительности труда. Анализ соответствия профессионального и квалифицированного состава рабочих условиям производства.

Выбор разделов для анализа использования производственных ресурсов предприятия для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

Анализ состояния и использования основных фондов

Оценка наличия состава и структуры основных фондов.

Анализ показателей технического состояния основных средств.

Анализ уровня использования оборудования, производственной площади и мощности предприятия.

Анализ затрат на производство и продажу услуг.

Анализ затрат основного вида деятельности предприятия по экономическим элементам: анализ себестоимости услуг, отдельных видов услуг, прямых статей затрат, расходов на обслуживание производства и управление, затрат на производство реализованных услуг.

Выбор разделов для анализа использования основных фондов предприятия для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы



4.5 Оценка эффективности работы предприятия

Анализ рентабельности и доходности реализованных услуг.

Анализ показателей деловой активности.

Оценка рыночной и инвестиционной привлекательности предприятия

Методы рейтинговой оценки деятельности предприятий.

Выбор из предлагаемых позиций для анализа эффективности работы предприятия для более детального изучения осуществляется студентами и их руководителями в соответствии с темой выпускной квалификационной работы

4.6 Структура и содержание производственной практики

100100 «Сервис» Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы – 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля	Итого часов
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности (2 часа)	Выдача задания на практику (2 часа)			4
2	Посещение предприятий социально-культурного профиля	Изучение структуры предприятия (10 часов)	Изучение должностных инструкций (5 часов)	Наработка материала по практике (30 часов)		45
3	Изучение механизма управления предприятиями социально-культурного профиля	Характеристика внешней среды (8)	Управленческое обследование внутренней среды (5)	Организация плановой работы (5)		18
4	Изучение деятельности и предприятий социально-	Характеристика всех видов услуг (5)	Характеристика основных потребителей (5)	Объемы продаж (4)	Документационное обеспечение работы с клиентом (4)	18

	культурного профиля					
5	Обработка полученной информации	Анализ полученного материала (2 часов)	Адаптация материала к полученному заданию(2 часов)			4
6	Составление отчета по практике	Заполнение дневника практики (2 часа)	Составление отчета (16 часа)	Защита отчета по практике (1 часа)	Предоставление дневника практики и защита отчета	19
Итого часов						108

101100 «Гостиничное дело» Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы – 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля	Итого часов
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности (2 часа)	Выдача задания на практику (2 часа)			4
2	Посещение предприятий гостиничного профиля	Ознакомление со структурой предприятия (10 часов)	Изучение должностных инструкций (5 часов)	Наработка материала по практике (30 часов)		45
3	Изучение механизма управления гостиничным предприятием	Характеристика внешней среды (8)	Характеристика внутренней среды (5)	Организация плановой работы (5)		18
4	Изучение деятельности гостиничного предприятия	Характеристика услуг (5)	Характеристика потребителей (5)	Объемы продаж (4)	Документационное обеспечение работы с клиентом (4)	18
5	Обработка полученной информации	Анализ полученного материала (2 часов)	Адаптация материала к полученному заданию(2 часов)			4



Туризм и индустрия гостеприимства

			часов)			
6	Составление отчета по практике	Заполнение дневника практики (2 часа)	Составление отчета (16 часа)	Защита отчета по практике (1 часа)	Предоставление дневника практики и защита отчета	19
Итого часов						108

100400 «Туризм»

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единицы - 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля	Итого часов		
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности (2 часа)	Выдача задания на практику (2 часа)	4		
2	Посещение предприятий туриндустрии	Ознакомление со структурой предприятия (10 часов)	Изучение должностных инструкций (5 часов)	Наработка материала по практике (30 часов)	45	
3	Изучение механизма управления предприятием	Характеристика внешней среды (8)	Управленческое обследование внутренней среды (5)	Организация плановой работы (5)	18	
4	Изучение деятельности предприятия	Характеристика услуг (5)	Характеристика потребителей (5)	Объемы продаж (4) Документационное обеспечение работы с клиентом (4)	18	
5	Обработка полученной информации	Анализ полученного материала (2 часов)	Адаптация материала к полученному заданию (2 часов)		4	
6	Составление отчета по практике	Заполнение дневника практики (2)	Составление отчета (16 часа)	Защита отчета по практике (1)	Предоставление дневника практики и защита	19



		часа)		часа)	отчета	
	Итого часов					108

5. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ПРАКТИКИ

По окончании практики каждый студент сдаёт руководителю практики от кафедры «Туризм и индустрия гостеприимства» ДГТУ письменный отчёт, подписанный руководителем от предприятия и заверенный печатью предприятия.

Отчёт должен включать:

- содержание,
- введение,
- основную часть,
- заключение,
- список использованной литературы.

Структура основной части должна соответствовать разделам программы практики. Каждый раздел отчёта должен быть оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ 627.

Объём отчёта по преддипломной практике – 15-20 с.

Если отчёт отвечает установленным требованиям, то он подписывается руководителем практики и допускается к защите.

Зачёт по преддипломной практике с оценкой по пятибалльной системе выставляется после защиты студентом отчёта перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой.

Студенты, не выполнившие программу практики и получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, не предоставившие материалы для выполнения выпускной работы, направляются повторно на практику за свой счёт.

Студенты, получившие неудовлетворительные оценки по преддипломной практике после повторного прохождения, отчисляются из университета приказом ректора.



6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения практики студенты максимально возможно знакомятся с работой предприятий гостиничной индустрии. В процессе практики используются интерактивные методы обучения, методы проблемного обучения. Студенты применяют методы сравнительного анализа, реализуют научно-исследовательские навыки, навыки накопления и обработки полученной информации, применяемые, в том числе и при написании отчета по практике.



7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИК

Учебно-методическое и информационное обеспечение 100100 «Сервис»

а) основная литература:

1. Бурменко, Т.Д. Сфера услуг: экономика [Текст]: учеб. пособие для вузов / Т.Д. Бурменко, Н.Н.Данилина, Т.А.Туренко; под ред Т.Д.Бурменко – М.: КНОРУС, 2007. – 328с. – 40 экз.

2. Ветитнев, А.М. Маркетинг санаторно-курортных услуг [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.М. Ветитнев. – М.: Академия, 2008. – 368с. – 40 экз.

3. Восколович, Н.А. Маркетинг туритских услуг [Текст]: учеб. пособие для вузов /Н. А. Восколович. – М: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. – 207 с. – 10 экз.

4. Горовиц, Ж. Деятельность службы приема и размещения [Текст]:= Strvice Stratege: пер. с англ./ Ж.Горовиц. – М.: Дело и сервис, 2007. – 288с. – 5 экз.

5. Гукова, О.Н. Предпринимательство в сфере сервиса [Текст]: учеб. пособие / О.Н. Гукова, А.М.Петрова. – М.: ФОРУМ, 2009. – 176 с. – 30 экз.

6. Зайцева, Н.А. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме [Текст]: учеб. пособие для вузов / Н.А.Зайцева. – М.: Академия, 2007. – 240 с. – 3 экз.

7. Кулибанова, В.В. Маркетинг сервисных услуг [Текст] / В.В. Кулибанова. – СПб.: Вектор, 2006. – 192с. – 15 экз.

8. Малахова, Н. Н. Инновации в туризме и сервисе [Текст]: учеб. пособие / Н. Н. Малахова, Д.С.Умаков. – Ростов н/Д: МарТ: Феникс, 2010. – 244 с. – 1 экз.

9. Маркетинг в отраслях и сферах деятельности [Текст]: учеб. пособие для вузов / под ред. Н.А.Нагапетьянца. – М.: Вузовский учебник, 2007. – 272 с. – 5 экз.

10. Мотышина, М.С. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.С, Мотышина, А.С. Большаков, В.И.Михайлов. – Ростов н/Д.: Феникс, 2008. – 445 с. – 1 экз.

11. Саак, А.Э. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.Э. Саак, Ю.А. Пшеничных. – СПб.: Питер, 2007. – 480 с. – 50 экз.

12. Садохин, А.П. Сервисология: человек и его потребности [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.П. Садохин. – М.: Омега-Л,



Туризм и индустрия гостеприимства

2009. – 141 с. – 30 экз.

13. Скамай, Л.Г. Экономический анализ деятельности предприятия [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Л.Г. Скамай, М.И. Трубочкина. – М.: ИНФРА-М, 2009. – 291 с. – 20 экз.

14. Сфера услуг: экономика, менеджмент, маркетинг [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов / под ред. Т.Д. Бурменко. – Электронные данные. – М.: КНОРУС, 2008. – 2 экз.

б) дополнительная литература:

1. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.В.Белов. – М.: Юрайт, 2011. – 680 с. – 30 экз.

2. Маркарьян, Э.А. Экономический анализ хозяйственной деятельности [Текст]: учеб. пособие для вузов/ Э. А. Маркарьян, Г.П.Герасименко, С.Э. Маркарьян. – М.: КНОРУС. 2010. – 536 с. – 5 экз.

3. Саак, А.Э. Менеджмент в социально-культурном сервисе и туризме [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.Э. Саак, Ю.А. Пшеничных. – СПб.: Питер, 2007. – 512 с. – 13.

4. Соловьёв, С.С. Безопасность отдыха и туризма [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.С. Соловьёв. – М.: Академия, 2008. – 288 с. – 61 экз.

5. Чернов, В.А. Экономический анализ: торговля, общественное питание, туристский бизнес [Текст]: учеб. пособие для вузов / В.А. Чернов; под ред. М.И. Баканова. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009. – 639 с. – 1 экз.

6. Чудновский, А.Д. Инновационные технологии управления в туризме [Текст]: учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А.Жукова. – М.: КНОРУС, 2009. – 104 с. – 20 экз.

7. Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и индустрии гостеприимства [Текст]: учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А.Жукова. – М.: КНОРУС, 2005. – 320с. – 20 экз.

8. Скобкин, С.С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма [Текст]: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.:Инфра-М, 2010. – 432с. – 1 экз.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Федеральное агентство по туризму
<http://www.russiatourism.ru/>

2. Правительство Ростовской области <http://www.donland.ru/>



Учебно-методическое и информационное обеспечение 101100 «Гостиничное дело»

а) основная литература:

1. Корнеев Ю.В. Технология гостиничного сервиса [Текст]: Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. – М.: Академия, 2011. – 272с.

2. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст]: Н.Ю. Арбузова. – М.: Академия, 2011. – 224с.

3. Байлик, С. И. Гостиничное хозяйство организация, управление, обслуживание [Текст]: учеб. пособие для вузов / С. И. Байлик. – Киев: Альтерпресс: Вира-Р, 2004. – 252 с.

4. Асанова, И.М. Деятельность службы приема и размещения [Текст]: И. М. Асанова, А. А. Жуков. – М.: Академия, 2011. – 288с

5. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Текст]: учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 304с.

6. Тимохина, Т.Л. Организация приема и обслуживания туристов [Текст]: учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. – М.: ООО «Книгодел», 2005. – 288с.

7. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст]: учеб. пособие / И.Ю. Ляпина. – М.: Академия, 2002. – 208с.

8. Волков, Ю. Ф. Технология гостиничного обслуживания [Текст]: учеб. пособие для вузов / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 384с.

9. Балашова, Е.А. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса [Текст]: учеб. Пособие / Е.А. Балашова. – М.: ООО «Вершина», 2005. – 176с.

10. Бондаренко, Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Бондаренко. – М.: Новое знание, 2008. – 365с.

11. Романов, В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст]: учеб. пособие / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Каращенко. – М.: Март, 2007. – 224с.

12. Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст]: учеб. пособие / Т.Л. Тимохина. – М.: Форум: ИНФРА-М, 2009. – 256с.

13. Кусков, А.С. Гостиничное дело [Текст]: А.С. Кусков. – М.: Дашков и К, 2009. – 328с.



б) дополнительная литература:

1. Шматько, Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст]: учеб. пособие / Л.П.Шматько. – М.: Март, 2005. – 352с.

2. Филлиповский, Е.Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства [Текст]: учеб. пособие / Е. Е. Филлиповский, Л.В.Шмарова. – М.: ФиС. 2003. – 231с.

3. Чудновский, А.Д. Менеджмент в туризме и индустрии гостеприимства [Текст]: учеб. пособие / А.Д. Чудновский, М.А.Жукова. – М.: КНОРУС, 2005. – 320с.

4. Саак, А. А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Текст]: учеб. пособие / А.А.Саак. – СПб.: Питер, 2007. – 432с.

5. Сфера услуг. Экономика, менеджмент, маркетинг. Под ред. Т. Д. Бурменко. – М.: КноРус, 2010. – 424с.

6. Скобкин, С.С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма [Текст]: учеб. пособие / С.С. Скобкин. – М.:Инфра-М, 2010. – 432с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Федеральное агентство по туризму
<http://www.russiatourism.ru/>

2. Правительство Ростовской области <http://www.donland.ru/>

Учебно-методическое и информационное обеспечение 100400 «Туризм»

а) основная литература:

1. Биржаков, М.Б. Введение в туризм [Текст] : учеб. для вузов / М. Б. Биржаков ; Карельский ин-т туризма. Ленингр. обл. ун-т им. А. С. Пушкина. - 9-е изд.перераб.и доп. - СПб. : Герда, 2008. - 576 с. + 1 электрон. оптич. диск (CD-ROM). - Библиогр.: с. 567-576. - ISBN 978-5-94125-131-5 : 496-00

2. Гуляев, В. Г. Туризм: экономика, управление, устойчивое развитие [Текст] : учебник [для вузов] / В. Г. Гуляев, И. А. Селиванов ; Российская международная академия туризма. - М. : Сов. спорт, 2008. - 280 с. - (Профессиональное туристское образование). - Библиогр.: с. 278-279. - Рек. науч.-метод. советом РМАТ. - ISBN 978-5-9718-0282-2 : 587-40.

3. Егоренков Л.И. Введение в технологию туризма [Текст] : учеб. - метод. пособие для вузов / Леонид Иванович Егоренков. - М. : Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2009. - 304 с. : ил. - Библиогр.: с. 303. - ISBN 978-5-279-03325-6 (Финансы и статистика).



Туризм и индустрия гостеприимства

- ISBN 978-5-16-003681-6 (ИНФРА-М) : 420-20.

4. Косолапов, А. Б. Технология и организация туроператорской деятельности: [Текст]: учеб.пособие /А.Б. Косолапов .- М.: КНОРУС, 2011

5. Грачева, О. Ю. Организация туристического бизнеса: технология создания турпродукта [Текст]: учеб. - практ. пособие О.Ю. Грачева, Ю.А. Морозова - М.: Дашков и К, 2009

6. Косолапов, А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства [Текст]: учеб. пособие / А.Б. Косолапов, Т.И. Елисеева - М.: КНОРУС, 2009

б) дополнительная литература:

1. Беленький, Г. Л. Ростов-на-Дону. Город у Тихого Дона [Текст]: краеведческие очерки / Г. Л. Беленький. - Ростов н/Д : Сигма, 2005. - 288 с. : цв. ил. - Библиогр.: с. 283-285. - ISBN 5-944-67005-3 : 270-00.

2. Долженко, Г.П. Основы туризма: [Текст]: Учебное пособие.— М.:ИКЦ «МарТ», Ростов-на-Дону:Издательский «МарТ», 2008.---320с.

3. Туризм и краеведение [Текст]: образовательные программы для системы дополнительного образования детей / под ред. Ю. С. Константинова, А. Г. Маслова; Федеральный центр детско-юношеского туризма и краеведения. - М. : Сов. спорт, 2005. - 324 с. - (Программы для системы дополнительного образования детей). - ISBN 5-9718-0043-4 : 269-00.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Федеральное агентство по туризму
<http://www.russiatourism.ru/>

2. Правительство Ростовской области <http://www.donland.ru/>



Туризм и индустрия гостеприимства

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЁТА ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**

Кафедра _____

Зав. кафедрой _____
«__» _____ 20__ г.

ОТЧЕТ

По _____ практике
(вид практики)

на _____
(наименование базы практики)

студента группы _____
(фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики:
от предприятия _____
(должность) (подпись, дата) (имя, отчество, фамилия)
М.П.

От кафедры _____
(должность) (подпись, дата) (имя, отчество, фамилия)

Оценка _____
(дата) (подпись преподавателя)

Ростов-на-Дону
2014



ПРИЛОЖЕНИЕ Б
ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНЫХ ИСТОЧНИКОВ
ИНФОРМАЦИИ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ
ПОДГОТОВКИ ОТЧЁТА О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

1. Устав (учредительный договор, лицензия, соглашение) предприятия.
2. Бухгалтерская отчётность (формы 2,3,4,5) за последние 2-3 года.
3. Статистическая отчётность (П-1,П-2,П-3, П-4).
4. Штатное расписание работников предприятия.
5. Положения о структурных подразделениях.
6. Прейскурант цен основных видов услуг.
7. Калькуляция себестоимости основных видов услуг
8. Смета затрат на производство.
9. Перечень основного технологического оборудования и его характеристика.
10. Технологический процесс производства основных видов услуг.



ПРИЛОЖЕНИЕ В
(СПРАВОЧНОЕ)
ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ЛИСТА ОГЛАВЛЕНИЯ

100400 «ТУРИЗМ»
ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение

1 Характеристика предприятия

2 Структура фирмы (организации), характеристика
состава подразделений (служб) и их взаимосвязей

3 Характеристика механизма управления фирмой

4 Характеристика деятельности фирмы по оказанию
услуг

4.1 Перечень и характеристика услуг (тур-
продуктов) фирмы

4.2 Документационное обеспечение работы
с потребителями

5 Кадровый менеджмент в организации (фирме)

6 Практическая разработка по заданию

Выводы

Библиографический список

101100 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	
1 Характеристика предприятия	
2 Структура фирмы (организации), характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей	
3 Характеристика механизма управления фирмой	
3.1 Анализ внешней среды организации (гостиницы)	
3.2 Анализ внутренней среды организации (гостиницы)	
3.3 SWOT-анализ деятельности организации (гостиницы)	
3.4 Обеспечение безопасности гостей	
4 Характеристика деятельности предприятия	
4.1 Перечень и характеристика услуг	
4.2 Показатели вместимости и загруженности номерного фонда	
4.3 Документационное обеспечение работы с гостем	
5 Кадровый менеджмент в организации (гостинице)	
Выводы	
Библиографический список	



ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	
1 Характеристика предприятия	
2 Структура предприятия (организации), характеристика состава подразделений (служб) и их взаимосвязей	
3 Характеристика механизма управления предприятием	
3.1 Анализ внешней среды предприятия (организации)	
3.2 Анализ внутренней среды предприятия (организации)	
3.3 SWOT-анализ деятельности предприятия (организации)	
4 Характеристика деятельности предприятия по оказанию услуг	
4.1 Перечень и характеристика услуг предприятия	
4.2 Объемы продаж (реализации) и их динамика	
5 Кадровый менеджмент на предприятии (организации)	
Выводы	
Библиографический список	



ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(СПРАВОЧНОЕ)
ФОРМА ДНЕВНИКА ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Д Н Е В Н И К
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Студента(ки) _____ курса _____

Группы _____
(фамилия, имя, отчество)

Место практики _____

Руководитель практики от предприятия _____

(фамилия, имя, отчество)

Начало практики _____ Конец практики _____

Подпись практиканта _____

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики от предприятия _____
(подпись) (Ф. И. О.)

Место печати



Туризм и индустрия гостеприимства

Месяц и число	Подраз- деление пред- приятия	Краткое опи- сание выполненной работы	Оцен- ка	Подпись руково- дителя практики
1	2	3	4	5

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.
Руководитель практики от предприятия _____

(подпись)

(Ф. И. О.)

Место
печати



ПРИЛОЖЕНИЕ Д
(СПРАВОЧНОЕ)
ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ОТЗЫВА О ПРОХОЖДЕНИИ
ПРАКТИКИ

Отзыв-характеристика на работу студента

Ф.И.О. практиканта
проходившего (ую) практику в _____

Наименование организации
Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Объем выполненной работы на практике _____

Качество выполненной работы студентом, степень проявленной самостоятельности, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Помощь оказанная студентом в выполнении отдельных заданий на предприятии _____

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель практики от предприятия

(должность, фамилия, имя, отчество)

(подпись)

Место

Печати



ПРИЛОЖЕНИЕ Е

(СПРАВОЧНОЕ)

ЗАЩИТА ОТЧЕТОВ

По окончании практики студент:

- получает производственную характеристику от руководителя практики на предприятии;
- оформляет отчет в соответствии с требованиями;
- сдает отчет и характеристику руководителю практики от института не позднее, чем за 3 дня до окончания практики.

По окончании практики студент защищает отчет с представлением дифференцированной оценки руководителя института. Защита отчета производится на кафедре «Туризм и индустрия гостеприимства».

При оценке итогов работы студента на практике должна приниматься во внимание характеристика, данная ему руководителем практики от организации.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета направляется на практику повторно (в период студенческих каникул) или отчисляется из института.

Непредставление отчета в установленные сроки рассматривается как нарушение дисциплины и невыполнение учебного плана и влечет применение мер взыскания (недопуск к сессии или к посещению занятий до сдачи и защиты и отчета).

Формой итогового контроля практики по профилю специальности является защита по балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка выставляет руководитель практики от института при наличии:

- положительной оценки качества работы студента в



Туризм и индустрия гостеприимства

производственной характеристике;

- оформленного в соответствии с заданием отчета.

Зав.кафедрой «ТиИГ»

Казьмина Л.Н.