

## АННОТАЦИЯ

### УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

(практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

#### 1. Место в структуре ОПОП

Данный раздел относится к блоку практики Б2 учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель практики** – изучение студентами основного содержания работы гостиниц и других средств размещения, закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение навыков практической профессиональной деятельности, т.е. формирование компонентов общекультурных компетенций бакалавров гостиничного дела.

#### 3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков и формирование компонентов компетенций:

Общекультурные (универсальные): *ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6*

Профессиональные: *ПК-9, ПКВ-1*

#### Ожидаемые результаты:

После прохождения учебной практики студенты должны **знать**:

- типологию гостиниц;
- организационную структуру гостиниц и других средств размещения;
- основные направления деятельности гостиниц;
- законодательные и нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность гостиниц и других средств размещения;
- функциональные обязанности и нравственно-этические нормы деятельности специалистов сферы обслуживания.

После прохождения учебной практики студенты должны **уметь**:

- актуализировать полученные знания на практике, проводить сравнительный анализ теории гостиничного дела с практикой;
- вести беседу с представителями учреждения, анализировать, интерпретировать, обобщать и фиксировать в дневнике полученные сведения об объекте практики;
- наблюдать и вычленять типичные характеристики различных категорий граждан, нуждающихся в удовлетворении их социально-культурных потребностей;
- вступать в продуктивное общение с клиентом;
- владеть собой, осуществлять самоконтроль и саморефлексию;
- составлять индивидуальный план работы, а также отражать результаты практики, впечатления и полученные сведения в отчетной документации;
- работать с законодательными, нормативно-правовыми документами, научной и методической литературой;
- устанавливать и поддерживать профессиональные отношения со специалистами и руководителями гостиниц и других средств размещения;
- наблюдать, анализировать и фиксировать содержание и особенности деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

После прохождения учебной практики студенты должны **владеть**:

- навыками анализа нормативно-правовой документации, регламентирующей деятельность предприятий гостиничного хозяйства;
- навыками сравнительного анализа теории и практики гостиничного дела;
- технологиями профессиональной саморефлексии;
- навыками эффективной профессиональной коммуникации;

– навыками создания отчетной документации.

#### **4. Содержание учебной практики**

Учебная практика состоит из следующих этапов:

1. **Подготовительный этап:** участие в установочной конференции, прохождение инструктажа по технике безопасности; знакомство с руководителем практики; получение краткой информации об объектах всех этапов практики, получение задания на практику, ознакомление с программой практики.
2. **Экскурсионный этап:** общее знакомство с гостиницей или средством размещения; беседа с руководителем предприятия гостиничного хозяйства; выявление специфики учреждения, основных направлений его деятельности; получение сведений о кадровом составе специалистов и их обязанностях.
3. **Этап «ознакомления с деятельностью предприятия»:** составление графика индивидуальной работы; определение совместно с руководителем практики порядка и сроков прохождения заданий; беседы с руководителем практики от предприятия, определение их должностных обязанностей, плана и графика работы, характера взаимодействия с другими специалистами; изучение правовой базы их деятельности; беседа об особенностях работы предприятия гостиничного хозяйства; знакомство со структурой предприятия (основными службами), миссией, основными видами деятельности; изучение документации, регламентирующей деятельность предприятия; наблюдение за работой сотрудников предприятия, деловой этикет; внешний вид; профессиональные качества, продемонстрированные в ходе работы с клиентами; основное содержание деятельности сотрудников; оказание помощи специалистам учреждения в течение практики; включение в различные виды деятельности.

4. **Этап «ознакомления с деятельностью специалиста»:** Составление графика индивидуальной работы; определение совместно с руководителем практики порядка и сроков прохождения заданий; беседы с конкретными сотрудниками служб, определение их должностных обязанностей, плана и графика работы, характера взаимодействия с другими специалистами; изучение правовой базы их деятельности; беседа об особенностях работы с клиентами, с которыми они работают; изучение документации, имеющейся в учреждении; наблюдение за работой специалиста: стиль общения с клиентами и коллегами; деловой этикет; внешний вид; профессиональные качества, продемонстрированные в ходе работы; основное содержание деятельности сотрудника; оказание помощи специалисту и другим сотрудникам учреждения в течение практики; включение в различные виды деятельности.

5. **Заключительный этап:** обобщение полученных на практике результатов, завершение оформления дневника и отчета по практике.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием учебной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы, подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании учебной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по учебной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Местом проведения учебной практики могут являться структурные подразделения университета, кафедра «Социально-культурный сервис и туризм», компьютерные классы, а так же предприятия гостиничного хозяйства, обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Реализация учебной практики предполагает посещение средств размещения и знакомство со структурой, общим управлением, функциональным назначением; службами и подразделениями: спецификой работы, основными обязанностями и правами сотрудников.

## АННОТАЦИЯ

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

#### 1. Место в структуре ОПОП

Данный раздел относится к блоку практики Б2 учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель практики** – приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, закрепление теоретических знаний по пройденным курсам, выполнение индивидуального задания по практике и сбор материалов для написания курсовой работы бакалавра.

#### 3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, производственная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и формирование компонентов следующих компетенций:

Общекультурные (универсальные): ОК-7, ОК-8

Общепрофессиональные: *ОПК-1*

Профессиональные: *ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-9, ПК-10*

#### **Ожидаемые результаты:**

В результате прохождения производственной практики студент должен:

#### **знать:**

– теорию организации обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, основы рыночной экономики, маркетинга в сфере гостиничного дела;

– основы организации деятельности предприятий гостиничного хозяйства;

– структуру малого и среднего предпринимательства, распределения доходов, экономические и правовые аспекты предпринимательства в сфере гостиничного хозяйства;

– основы метрологии, стандартизации, сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации и классификации, принципы построения международных и отечественных стандартов, методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей, виды информационного обслуживания;

– основы рыночной экономики, маркетинга и специфику их применения в гостиничном деле, основы организации и планирования деятельности предприятий гостиничного хозяйства, принципы построения отечественных и международных стандартов, этику индустрии гостеприимства, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет; правовые аспекты регулирования деятельности в сфере гостиничного дела;

– технологии маркетинговых коммуникаций;

#### **уметь:**

– анализировать основные и дополнительные услуги предприятий гостиничного хозяйства;

– разрабатывать новые услуги предприятий гостиничного хозяйства;

– организовывать процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг;

– анализировать процесс принятия потребительского решения;

– формировать и поддерживать клиентурные отношения;

– проводить комплексный анализ рынка гостиничных услуг, сегментировать рынок,

- применять основы теории обслуживания в профессиональной деятельности, организации контактной зоны предприятий гостиничного хозяйства;
- проводить исследования рынка гостиничных услуг, планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятия гостиничного хозяйства;
- разрабатывать стандарты, сертификаты качества, другие нормативные документы, и использовать документацию, разработанную отечественными и международными организациями при оценке и контроле качества работ и услуг;
- соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, применять офисное оборудование и персональные средства в сфере гостиничного дела;
- оценивать психические, физиологические особенности человека, социальную значимость потребителей, применять методы психодиагностики: экспресс-диагностика потребителей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя, находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов, соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, использовать стандартную и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации работ и услуг;

**Владеть:**

- навыками эффективного общения с потребителями гостиничных услуг; анализа основных направлений и проблем взаимодействия предприятия гостиничное дела и его клиентов;
- навыками оценки степени удовлетворенности потребителей предоставляемыми им услугами предприятий гостиничного хозяйства;
- навыками деловых коммуникаций и приемами делового общения в профессиональной сфере, конкретными методами изучения и обработки финансовой информации, навыками организации процесса обслуживания;
- умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания, методами безконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе оказания услуг, приемами изучения личности потребителя, методами диагностирования и влияния на потребителя, основами профессиональной этики и этикета, навыками работы с информационными системами, методами проведения маркетинговых исследований;

Результаты достигаются путем выполнения функций сотрудников служб средств размещения в организациях различных форм собственности.

Основные навыки могут быть использованы в написании курсовой работы и в практической деятельности.

**4. Содержание производственной практики**

Производственная практика состоит из следующих этапов:

**Подготовительный этап:** участие в установочной конференции; знакомство с руководителем практики; получение информации об объекте практики; ознакомление с программой практики; совместно с групповым руководителем составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков; разработка структурно-функциональной модели собственной деятельности в качестве специалиста сферы обслуживания, раскрытие содержание каждого компонента модели и отражение в отчете.

**Основной этап:**

1. Ознакомление с основными направлениями деятельности в учреждении (предприятии)-базе практики.

Выявить и отразить в отчете структуру и содержание деятельности учреждения (предприятия): описать должностные обязанности, особенности условий работы специалиста службы (подразделения) средства размещения, перечислить документы, регламентирующие его деятельность; составить паспорт учреждения или службы (подразделения); проанализировать методы и приемы работы; изучить и проанализировать работу

сотрудников учреждения или службы; изучение содержания деятельности специалиста и документации, регламентирующей его деятельность.

2. Самостоятельная деятельность (работа). Анализ работы гостиницы или др. средства размещения (службы) в рамках тематики курсовой работы.

Помощь в оказании услуг специалисту в организационных, управленческих видах деятельности; участие в работе службы (выполнение конкретных поручений); изучение технологических особенностей работы специалиста гостиницы или иного средства размещения; проведение формирующего эксперимента в соответствии с темой выпускной квалификационной работы; исследование проблем в соответствии с темой выпускной квалификационной работы; исследование возможностей и поиск путей оптимизации работы в соответствии с темой курсовой работы; разработка практических рекомендаций по улучшению работы в соответствии с темой курсовой работы;

**Заключительный этап.** Анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста индустрии гостеприимства. Обобщенная рефлексия итогов практики. Обобщение и систематизация полученных результатов. Подготовка итоговых отчетных документов. Подготовка выступления на итоговой конференции.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием производственной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы/подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании производственной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по производственной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

Промежуточная аттестация. По окончании практики студенты должны принять участие в итоговой конференции.

Местом проведения производственной практики могут являться структурные подразделения университета, организации и предприятия гостиничного хозяйства (гостиницы и иные средства размещения), с которыми Университетом управления «ТИСБИ» заключены долгосрочные и краткосрочные договора.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к предприятиям гостиничного хозяйства;
- коллектив предприятия обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- практика студентов реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах;
- на предприятии гостиничного хозяйства имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники предприятия используют в своей работе современные инновационные технологии.

**АННОТАЦИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(научно-исследовательской работы)**

Направление подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»

**1. Место в структуре ОПОП**

Данный раздел относится к блоку практики Б2 учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель практики** - закрепление и углубление обучающимися теоретических знаний, практических умений и навыков, полученных в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы, а также овладение обучающимися современными научными методами и методиками в проведении научных исследований для получения профессиональных навыков в данном направлении.

**3. Требования к результатам освоения содержания практики.**

Процесс прохождения научно-исследовательской работы направлен на формирование следующих профессиональных компетенций (ПК):

- способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);
- готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

**Ожидаемые результаты:**

В результате НИР обучающийся должен:

**Знать:**

- формы и методы научного поиска, в том числе с использованием современных информационных технологий (ПК-9);
- методы анализа и синтеза научно-технической и организационно-экономической информации, а также опыта гостиничной деятельности (ПК-9);
- методы анализа процесса реализации гостиничных услуг (ПК-9);
- прикладные методы исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10);
- содержание инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

**Уметь:**

- применять современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- организовывать и проводить исследование социально-психологических особенностей потребителя гостиничного продукта (ПК-10);
- прогнозировать развитие предприятия (ПК-10);
- применять новые формы обслуживания потребителей (ПК-11).

**Владеть:**

- навыками использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- навыками применения прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта (ПК-10);
- навыками применения инновационных технологий в гостиничной деятельности

и

– новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).

#### **4. Содержание практики.**

**Производственная практика состоит из следующих этапов:**

**Организационные мероприятия. Прохождение собеседования** (За 2-3 недели до начала НИР): выявление способностей, предпочтений и интересов обучающегося для прохождения научно-исследовательской работы. Составление резюме и собеседование на предприятиях гостеприимства.

**Подготовительный этап НИР** (За 2 два дня до начала НИР): собрание с обучающимися: определение сроков НИР, целей и ее задач. Распределение обучающихся по местам НИР. Ознакомление обучающихся с требованиями, предъявляемыми к оформлению документации. Разработка научного плана и программы проведения научного исследования.

**Основной этап научно-исследовательской работы:** теоретический анализ литературы и исследований по проблеме, составление библиографии и тезауруса исследования; научно-исследовательская работа с литературой и источниками; прохождение практики в качестве работника предприятия туриндустрии; апробация теоретического материала в практической деятельности; осуществление сбора, анализа и обобщения материала, оценка степени эффективности и результативности деятельности организации относительно выбранной тематики исследования, выявление существующих недостатков и причин их возникновения, проведение прочих исследований.

**Научный этап научно-исследовательской работы:** выбор научной проблематики для статьи, выделение необходимых материалов из совокупности сведений, полученных в результате НИР, непосредственная подготовка текста статьи; подготовка статьи, обзора, аналитического отчета и доклада на конференцию по результатам научно-исследовательской работы.

**Итоговый этап научно-исследовательской работы:** систематизация собранного материала научно-исследовательской работы, согласно требованиям и структуре отчета. Подготовка отчета – защита.

Выбор места научно-исследовательской работы и содержание работ определяется необходимостью ознакомления, обучающегося с деятельностью предприятий, организаций, научных учреждений и учебных заведений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной программы бакалавриата и согласовывается обучающимся совместно с руководителем. Научно-исследовательская работа обучающегося по направлению 43.03.03 Гостиничное дело осуществляется в соответствии с учебным планом в течение 2 недель.

## АННОТАЦИЯ

### ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

(для выполнения выпускной квалификационной работы)  
Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

#### 1. Место в структуре ОПОП

Данный раздел относится к блоку практики Б2 учебного плана подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

**2. Цель практики** – закрепление теоретических знаний и приобретение умений по организации и проведению научно-исследовательской работы; осознание будущим бакалавром уровня развития своих профессионально значимых качеств и определение траектории профессионального роста и развития.

#### 3. Требования к результатам освоения содержания практики

В соответствии с ФГОС ВО, преддипломная практика проводится для написания выпускной квалификационной работы, а также направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и формирование компонентов следующих компетенций:

Общекультурные (универсальные): *ОК-9*

Общепрофессиональные: *ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3*

Профессиональные: *ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14*

В результате прохождения преддипломной практики студент должен:

##### **знать:**

– теорию организации обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения, структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, основы рыночной экономики, менеджмента, маркетинга в сфере гостиничного дела;

– основы организации и планирования деятельности предприятий гостиничного хозяйства;

– структуру малого и среднего предпринимательства, распределения доходов, экономические и правовые аспекты предпринимательства в сфере гостиничного хозяйства;

– основы метрологии, стандартизации, сертификации, порядок подтверждения соответствия, проведения сертификации и классификации, принципы построения международных и отечественных стандартов, методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей, виды информационного обслуживания, устройства для электронной обработки информации, основы программирования;

– основы рыночной экономики, менеджмента, маркетинга и специфику их применения в гостиничном деле, основы организации и планирования деятельности предприятий гостиничного хозяйства, принципы построения отечественных и международных стандартов, этику индустрии гостеприимства, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет; правовые аспекты регулирования деятельности в сфере гостиничного дела;

– технологии маркетинговых коммуникаций;

##### **уметь:**

– анализировать основные и дополнительные услуги предприятий гостиничного хозяйства;

– разрабатывать новые услуги предприятий гостиничного хозяйства;

– организовывать процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг;

– анализировать процесс принятия потребительского решения;

– формировать и поддерживать клиентурные отношения;

– проводить комплексный анализ рынка гостиничных услуг, сегментировать рынок,



– применять основы теории обслуживания в профессиональной деятельности, организации контактной зоны предприятий гостиничного хозяйства;

– уметь разрабатывать индивидуально и в составе команды инновационные решения, определять необходимые для их реализации средства и методы, оценивать их эффективность;

– проводить исследования рынка гостиничных услуг и осуществлять продвижение услуг, определять стратегию потребительского спроса, обновления ассортимента товаров и услуг, прогнозировать спрос и предложения на услуги, планировать издержки и финансовые результаты деятельности предприятия гостиничного хозяйства;

– разрабатывать стандарты, сертификаты качества, другие нормативные документы, и использовать документацию, разработанную отечественными и международными организациями при оценке и контроле качества работ и услуг;

– соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, применять информационные технологии, офисное оборудование и персональные средства в сфере гостиничного дела;

– оценивать психические, физиологические особенности человека, социальную значимость потребителей, применять методы психодиагностики: экспресс-диагностика потребителей, мотивов, целей потребителя, выделять главные психологические особенности потребителя, находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов, соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета, использовать стандартную и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации работ и услуг;

– организовывать и проводить защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, проводить контроль параметров на их соответствие санитарным нормам и правилам;

**владеть:**

– навыками эффективного общения с потребителями гостиничных услуг; анализа основных направлений и проблем взаимодействия предприятия гостиничного дела и его клиентов;

– навыками оценки степени удовлетворенности потребителей предоставляемыми им услугами предприятий гостиничного дела;

– навыками деловых коммуникаций и приемами делового общения в профессиональной сфере, конкретными методами изучения и обработки финансовой информации, навыками организации процесса обслуживания;

– навыками работы с современными информационными технологиями, необходимыми для организации и осуществления предпринимательской деятельности в гостиничном хозяйстве;

– методами продвижения услуг, методами выбора и оценки эффективности канала продвижения гостиничного продукта;

– умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания, методами принятия управленческих решений;

– методами разработки, реализации и оценки инновационных процессов в сфере гостеприимства;

– методами разработки нормативных документов, определяющих качество обслуживания на предприятии гостиничного хозяйства; использования нормативных и правовых документов при продвижении гостиничных услуг.

– умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания, методами безконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе оказания услуг, приемами изучения личности потребителя, методами диагностирования и влияния на потребителя, основами профессиональной этики и этикета, навыками работы с информационными

системами, навыками менеджмента в гостиничном деле, методами проведения маркетинговых исследований;

– основами обеспечения безопасности жизнедеятельности в производственных, бытовых условиях, чрезвычайных ситуациях.

Результаты достигаются путем выполнения функций администратора предприятия гостиничного хозяйства при прохождении преддипломной практики в организациях различных форм собственности.

Результаты достигаются путем выполнения функций сотрудников (специалистов) на предприятии гостиничного хозяйства при прохождении преддипломной практики в организациях различных форм собственности.

Основные навыки могут быть использованы в написании выпускной квалификационной работы и в практической деятельности.

#### **4. Содержание преддипломной практики**

Преддипломная практика состоит из следующих этапов:

**I этап:** участие в установочной конференции; знакомство с руководителем практики; получение информации об объекте практики; ознакомление с программой практики.

**II этап:** составление плана работы на период практики с указанием форм работы и конкретных сроков, разработка структурно-функциональной модели собственной деятельности в качестве специалиста гостиничного дела, раскрытие содержания каждого компонента модели и отражение в отчете.

**III этап:** выявление и отражение в отчете структуры и содержания деятельности предприятия гостиничного хозяйства; описание должностных обязанностей, особенностей условий работы сотрудников служб средства размещения, изучение документов, регламентирующих их деятельность; составление паспорта учреждения или службы; изучение и анализ работы сотрудников средства размещения; изучение содержания деятельности сотрудника службы и документации, регламентирующей его деятельность.

**IV этап:** помощь в оказании услуг в организационных, управленческих видах деятельности, участие в работе предприятия гостиничного хозяйства (выполнение конкретных поручений), изучение технологических особенностей работы службы средства размещения; проведение формирующего эксперимента, исследование проблем и поиск путей оптимизации работы, а также разработка практических рекомендаций по улучшению работы предприятия гостиничного хозяйства (службы), оказывающего гостиничные услуги в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

**V этап:** анализ и обобщение знаний и опыта работы специалиста в сфере гостиничного дела, обобщенная рефлексия итогов практики. Обобщение систематизация полученных результатов.

Подготовка итоговых отчетных документов. Подготовка выступления на итоговую конференцию.

Студенту необходимо раскрыть все разделы, предусмотренные структурой и содержанием преддипломной практики и показать собственную оценку состояния предприятия гостиничного хозяйства (его службы/ подразделения). Оформление отчета производится на компьютере с приведением необходимых схем, графиков и таблиц. По окончании преддипломной практики студент вместе с научным руководителем от кафедры обсуждает итоги практики и собранные материалы. В дневнике по преддипломной практике руководитель дает отзыв о работе студента, ориентируясь на его доклад и отчет.

**VI этап:** промежуточная аттестация, участие в итоговой конференции.

Преддипломная практика проводится на базе учреждений, имеющих в штате специалиста с базовым образованием и стажем работы не менее 5 лет, оказывающих гостиничные услуги населению.

Обязательным условием для определения базы практики является заключения договора и наличие у специалиста опыта по руководству практикой студентов.

При выборе баз практики должны быть учтены следующие критерии:

- база практики соответствует основным требованиям, предъявляемым к учреждениям сферы гостеприимства;
- у средства размещения (базы практики) в наличии лицензия на право реализации услуг;
- коллектив учреждения обладает достаточной квалификацией для работы со студентами;
- процесс оказания услуг реализуется в соответствии с требованиями, изложенными в нормативных документах организации (предприятия);
- в учреждении имеется достаточная материально-техническая база для эффективной работы студентов во время практики;
- сотрудники используют в своей работе современные инновационные технологии.