Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.09.2021 11:26:10
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Чеченский государственный педагогический университет»
Кафедра экономики и управления в образовании

«УТВЕРЖДАЮ»
Учебно-методическим советом ЧГПУ
Протокол № 10 от «24» 05 2021г.
Председатель
Гончаров

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.01. (Н)
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ) ПРАКТИКА»

выездная

дискретно по видам и периодам практик

43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Профиль «Гостиничная деятельность»

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная/заочная

2021 год приема

Грозный, 2021 г.

1. ЦЕЛЬ И НАПРАВЛЕННОСТЬ ПРАКТИКИ

Целями производственной исследовательской практики по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» являются выработка навыков работы с научной литературой и научно-практическими материалами, владения современными информационно-коммуникативными технологиями, сбора, обработки и систематизации научно-практической информации по направлению подготовки.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Задачи практики:

- овладение необходимыми исследовательскими приемами;
- ознакомление с современными научно-исследовательскими технологиями;
- развитие индивидуальных и личностных качеств;
- развитие умения четко формулировать цели и задачи, ясно излагать научные мысли для аудитории различной степени подготовки;
- развитие навыков самостоятельной исследовательской работы, а также навыков работы с информационными ресурсами.

Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы

общественного питания	гостеприимства и общественного питания.
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК–3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.

профессиональной деятельности	
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Знает принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.2 Умеет выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.3 Владеет навыками применения современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности.

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач. УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует способность работать в команде, проявляет лидерские качества и умения. УК-3.2. Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия. УК-3.3. Демонстрирует навыки работы с институтами и организациями в процессе осуществления социального взаимодействия.
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской	УК-4.1. Использует различные формы, виды устной и письменной коммуникации на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.2. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.3. Владеет системой норм русского литературного языка, родного языка и нормами иностранного(ых) языка(ов).

Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4. Использует языковые средства для достижения профессиональных целей на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах). УК-4.5. Выстраивает стратегию устного и письменного общения на русском, родном и иностранном(ых) языке(ах) в рамках межличностного и межкультурного общения.
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Воспринимает Российскую Федерацию как национальное государство с исторически сложившимся разнообразным этническим и религиозным составом населения и региональной спецификой. УК-5.2. Анализирует социокультурные различия социальных групп, опираясь на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, социокультурных традиций мира, основных философских, религиозных и этических учений. УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества. УК-5.4. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции. УК-5.5. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы по достижению целей управления своим временем в процессе реализации траектории саморазвития. УК-6.2. Объясняет способы планирования свободного времени и проектирования траектории профессионального и личностного роста. УК-6.3. Демонстрирует владение приемами и техниками психической саморегуляции, владения собой и своими ресурсами. УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных целей и задач.
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения	УК-7.1. Понимает оздоровительное, образовательное и воспитательное значение физических упражнений на организм и личность занимающегося, основы организации физкультурно-спортивной деятельности. УК-7.2. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической

полноценной социальной и профессиональной деятельности	подготовленности. УК-7.3. Умеет отбирать и формировать комплексы физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья. УК-7.4. Демонстрирует применение комплексов избранных физических упражнений (средств избранного вида спорта, физкультурно-спортивной активности) в жизнедеятельности с учетом задач обучения и воспитания в области физической культуры личности.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Способность оценки факторов риска и обеспечение безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и профессиональной деятельности. УК-8.2. Умение использовать профессиональные навыки для безопасного сохранения природной среды и устойчивого развития общества. УК-8.3. Использование методов защиты населения и объектов окружающей среды при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. УК-8.4. Овладение навыками защиты от опасностей в образовательных учреждениях и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике; УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски).
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. Понимает значение основных правовых категорий, сущность коррупционного поведения, формы его проявления в различных сферах общественной жизни. УК-10.2. Демонстрирует знание российского законодательства, а также антикоррупционных стандартов поведения, уважение к праву и закону. Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет

	нетерпимое отношение к коррупционному поведению. УК-10.3. Умеет правильно анализировать, толковать и применять нормы права в различных сферах социальной деятельности, а также в сфере противодействия коррупции. Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Исследовательская практика является частью блока Б2.В.01.01(Н) «Производственная практика». Прохождение исследовательской практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в 1-7 семестрах в ходе освоения программного материала вариативных дисциплин учебного плана ОПОП «Гостиничное дело».

Производственная (исследовательская) базируется на освоении обучающимися предшествовавших дисциплин учебного плана:

«Управление персоналом в гостиничной индустрии», «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела».

4.МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Обучающимся предоставляется возможность самостоятельно выбрать организацию, в которой они могут пройти практику. В этом случае необходимо согласовать выбор места прохождения практики с руководителем практики от кафедры, а также, получить официальное согласие руководителя организации на прием практиканта в организацию для прохождения практики с указанием сроков. Согласие может быть представлено либо в форме гарантийного письма принимающей организации, либо в форме визы руководителя принимающей организации на ходатайстве Университета или ходатайстве от принимающей организации или студенты могут распределяться по 5-7 человек на предприятиях гостеприимства на территории г. Грозного. Базовыми предприятиями гостеприимства кафедры «Экономика и управление в образовании» являются гостиница «Грозный»; гостиница «Беркат»; гостиница «Арена Сити»; гостиница «Шали Сити»; гостиница «Тийналла»

Производственная (исследовательская) практика проводится, как правило, в форме выполнения студентом конкретных работ в соответствие с

индивидуальным заданием в сторонних организациях, которые связаны с будущей профессиональной деятельностью выпускника направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность» на 4 курсе в 1 и во 2 семестре, продолжительность 4 недели.

5. СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Курс	Семестр	Предмет	Трудоемкость	Сроки	Отчетность
4	7-8	Производственная (исследовательская) практика	216 часов (6 з.е.)	В течение 4 недель	зачет (с оценкой)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы, 216 часов.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (элемента модуля)	Содержание раздела	Формируемые компетенции
1	Установочная конференция	Знакомство с целями и планом практики, выдача учебных материалов.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10
2	Подготовительный этап	Организационное оформление практики, включающее инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с базой и местом прохождения практики; определяется предмет исследования и круг изучаемых тем программы практики, устанавливаются порядок, сроки и объемы проведения необходимых теоретических и экспериментальных исследований, наблюдений и расчетов.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10
3	Основной этап	Характеристика условий и проведение научного исследования туристской деятельности (рынка, предприятий,	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6;

		процессов) согласно полученному индивидуальному заданию, включающему: - определение методов и методик исследований; - проведение опытно-экспериментальной работы; - обработку и анализ полученных результатов исследований.	ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10
4	Заключительный этап	Формирование окончательных выводов и рекомендаций, оформление отчета по практике; получение отзыва о работе обучающегося с места прохождения практики.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10
5	Итоговая конференция по педпрактике	Подведение итогов практики, выступление студентов с докладами.	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ОПК-8; УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ:

Фонд оценочных средств по практике представляет собой комплект оценочных материалов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Оценочными средствами для проведения промежуточной аттестации по производственной (исследовательской) практике являются: - собеседование с обучающимся по вопросам и заданиям, связанным с практикой, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Контрольные вопросы для проведения текущего контроля:

Общая характеристика гостиницы:

1) Название; юридическое название;

2) Организационно-правовая форма;

3) Адрес гостиницы;

4) Месторасположение, основные подъезды к гостинице;

5) Категория, звездность; признаки, определяющие категорию гостиницы;

6) Торговая марка (логотип);

7) Ведомственное подчинение.

8) Этажность;

9) Номерной фонд, типы номеров и их стоимость;

10) Особенности интерьера:

11) Основные службы гостиницы;

12) Основные и дополнительные услуги гостиницы;

13) Основной сегмент потребителей.

История гостиницы. Год открытия гостиницы. Здание построено по типовому или индивидуальному проекту. Членство гостиницы в корпорациях и международных ассоциациях. Участие гостиницы в международных, российских и московских конкурсах. Награды и звания. Обслуживание различных международных и российских мероприятий: съездов, конференций, олимпиад и т.п.

Организационная структура управления гостиницы: Руководители гостиницы. Основные службы и отделы, их краткие функции и размещение:

1) приема и размещения гостей;

2) служба порядка (служба безопасности);

3) поэтажного обслуживания (эксплуатация номерного фонда);

4) служба организации питания, включая службу room service;

5) бронирования номеров;

6) техническая

7) отдел маркетинга и продаж;

8) служба управления качеством;

9) служба персонала;

10) финансовая, экономическая службы, бухгалтерия.

Основные принципы и содержание процесса обслуживания потребителей гостиничного продукта. Характеристика основных процессов обслуживания гостей:

1) встреча гостей;

2) регистрация гостей;

3) размещение гостей;

4) организация расчетов с потребителями, возможность кредитных отношений, возможность скидок определенным категориям гостей;

5) транспортировка багажа;

6) обслуживание в номерах;

7) организация выезда гостей.

Работа администраторов и портье, основные функции, особенности общения с гостями.

Оказание дополнительных услуг, таких как:

1) круглосуточное обслуживание на этажах;

2) круглосуточная служба портье;

3) аренда автомобилей;

4) вызов такси;

5) организация экскурсий и продажа театральных билетов;

6) услуги прачечной и химчистки;

7) круглосуточные бизнес-центры, международная и междугородняя телефонная связь и интернет, прием и отправление факсов, ксерокопии;

8) обмен валюты;

9) индивидуальные сейфы;

10) продажа и бронирование авиа и ж/д билетов (представительства авиакомпаний);

11) бесплатные газеты и журналы;

12) галерея магазинов (торговый центр);

13) конференц-залы;

14) медицинские услуги (наличие медицинского пункта);

15) оздоровительный центр (бассейн, тренажерный зал, солярий, сауна, джакузи);

16) услуги парикмахерской;

17) услуги массажиста;

18) услуги няни;

19) автостоянка;

20) оформление визовой поддержки.

Номерной фонд гостиницы. Количество номеров и количество апартаментов. Категория номеров: одноместные, двухместные, полулюксы, люксы, апартаменты. Стандартные номера и номера повышенной комфортности. Прейскурант цен на номера, специальная интернет цена, цена для индивидуальных гостей с завтраком, цены со скидкой, цена для групп. Номера и зоны для курящих и некурящих гостей. Интерьеры и оформление номеров (стены, полы, цветы). **Оборудование номеров**, отличия в оборудовании в зависимости от категории:

1) индивидуально контролируемые системы отопления и кондиционирования воздуха;

2) мебель (кровати, шкафы, тумбочки, рабочие столы, барные стойки, диваны, кресла);

3) минибар (содержание минибара: алкогольные, безалкогольные напитки, пищевые продукты, табачные изделия);

4) ванные комнаты или душевые кабины с туалетными принадлежностями (халаты, полотенца, тапочки, средства личной гигиены, мыло, шампуни и т.п.);

5) звукоизоляционные окна и двери;

6) цветные телевизоры и радио;

7) телефонная связь, доступ к Интернету и электронной почте;

8) индивидуальные сейфы;

9) дополнительное оснащение номеров (утюги и гладильные доски, фены, прессы для глажки брюк, кофеварки, столовая посуда и приборы и т.п.).

Работа горничных, их основные функции: обслуживание гостей, уборка номеров, замена постельного белья. Особенности взаимоотношений с гостями.

Организация питания гостей в гостинице. Рестораны кафе и бары гостиницы, названия, количество мест, расположение, режим работы. Особенности ассортимента блюд и вин, уровень цен. Интерьер торговых залов ресторанов. Услуги, предоставляемые ресторанами и кафе, бронирование мест, проведение торжественных вечеров, банкетов, обслуживание различных групп туристов, участников мероприятий (конференций, совещаний). Формы ускоренного обслуживания: шведский стол, кофе-брейк, предварительное накрытие столов для групп посетителей. Развлекательные и музыкальные программы. Лобби-бары и кафе холлы, их предназначение и особенности работы. Поэтажные буфеты, особенности ассортимента, режим работы. Служба room service. Заказ и доставка блюд и напитков в номера.

Информационное обеспечение гостиницы. Информация, доводимая до гостей: информация в холлах, лифтах. Информация в номерах. Информационные папки для гостей. Информация о сертификации.

Компьютерное информационное обеспечение работы гостиниц. Идентификационные признаки, определяющие категорию гостиниц. Сравнительный анализ гостиниц разного уровня: 3, 4 и 5 звезд.

Формы промежуточной аттестации (по итогам практики) По итогам производственной (сервисной) практики предусматривается промежуточная аттестация в виде защиты учебной практики с выставлением дифференцированного зачета. Студент представляет характеристику и отзыв от руководителя практики, пишет отчет о практике. Время проведения защиты практики устанавливается расписанием занятий для конкретной учебной группы.

Оценка по результатам защиты отчета по практике выставляется исходя из критериев, представленных в следующей таблице.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает современные технологические новации в индустрии гостеприимства; автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; виды программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания, специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; нормы и правила охраны труда и техники безопасности на предприятии, умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; умеет обеспечивать, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, умеет применять стандарты обслуживания и регламенты технологических процессов с использованием международных и национальных нормативных документов; умеет на высоком уровне использовать полученные знания на практике; владеет методами оптимизации работы структурных подразделений гостиничного предприятия; навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя; приемами внедрения технологических новаций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства, владеет на должном уровне навыками составления и оформления отчета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на должном уровне знает основы деятельности гостиничного предприятия; современные технологические новации в индустрии гостеприимства; автоматизированные системы управления для гостиниц различной вместимости; основы деятельности гостиничного предприятия; понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; умеет обеспечивать безопасные условия для проживания гостей в гостиницах; умеет обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, умеет формировать спецификацию услуг

организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий, умеет применять современные технологии оказания услуг на предприятиях индустрии гостеприимства, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; владеет методами оптимизации работы структурных подразделений гостиничного предприятия; навыками внедрения регламентов в технологические процессы на предприятиях индустрии гостеприимства; навыками составления и оформления отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает современные технологические новации в индустрии гостеприимства; основы деятельности гостиничного предприятия; понятие качества оказания услуг в сфере гостеприимства, основы безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства, понятие «технологии обслуживания»; основные технологии обслуживания; понятие стандартов обслуживания; основы корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания; квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий в соответствии с национальными нормативными документами; знает квалификационные требования к персоналу гостиничных предприятий в соответствии с международным законодательством; умеет определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; владеет методами оптимизации работы структурных подразделений гостиничного предприятия; навыками обслуживания потребителей гостиничных услуг с применением новейших технологий; удовлетворительно навыками составления и оформления отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он может привести примеры некоторых технологических новаций в индустрии гостеприимства; знает основы деятельности гостиничного предприятия; знает специфику процесса обслуживания потребителей гостиничных услуг в соответствии с требованиями безопасности; владеет навыками разработки внутренних стандартов обслуживания,

умеет обеспечивать безопасные условия для проживания гостей в гостиницах; в недостаточной степени владеет навыками составления и оформления отчета

Оценочное средство «Отчет практики». Критерии оценивания по оценочному средству «отчет практики»

Формируемы компетенции	**Продвинутыйуров сформированност и компетенций**	**Базовый уровень сформированност и компетенций**	**Пороговый уровень сформированности компетенций**
	(87 – 100 баллов) Отлично/ зачтено	(73 – 86 баллов) Хорошо/ зачтено	(60 – 72 баллов) Удовлетворительно/ зачтено
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Способен на высоком уровне применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Способен на среднем уровне применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Способен на удовлетворительном уровне применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на высоком уровне обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на среднем уровне обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на удовлетворительно м уровне обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в	Способен на высоком уровне обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной	Способен на среднем уровне обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной	Способен на удовлетворительном уровне обеспечивать требуемое качество процессов оказания

избранной сфере профессиональной деятельности	сфере профессиональной деятельности	сфере профессиональной деятельности	услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на высоком уровне осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на среднем уровне осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен на удовлетворительном уровне осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Способен на высоком уровне принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Способен на среднем уровне принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	Способен на удовлетворительном уровне принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Способен на высоком уровне применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Способен на среднем уровне применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Способен на удовлетворительном уровне применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности

ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Способен на высоком уровне обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Способен на среднем уровне обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	Способен на удовлетворительном уровне обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Способен на высоком уровне понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Способен на среднем уровне понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Способен на удовлетворительном уровне понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Способен на высоком уровне осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Способен на среднем уровне осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Способен на удовлетворительном уровне осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	Способен на высоком уровне определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	Способен на среднем уровне определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать	Способен на удовлетворительном уровне определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать

способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способен на высоком уровне осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способен на среднем уровне осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Способен на удовлетворительном уровне осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Способен на высоком уровне осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Способен на среднем уровне осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Способен на удовлетворительном уровне осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способен на высоком уровне воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способен на среднем уровне воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Способен на удовлетворительном уровне воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способен на высоком уровне управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способен на среднем уровне управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Способен на удовлетворительном уровне управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способен на высоком уровне поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способен на среднем уровне поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способен на удовлетворительном уровне поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и	Способен на высоком уровне создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных	Способен на среднем уровне создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных	Способен на удовлетворительном уровне создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных

военных конфликтов	ситуаций и военных	ситуаций и военных	
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен на высоком уровне принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен на среднем уровне принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Способен на удовлетворительном уровне принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Способен на высоком уровне формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Способен на среднем уровне формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Способен на удовлетворительном уровне формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

*Менее 60 баллов – компетенция не сформирована

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. *Николенко, П. Г.* Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475778
2. Сервисная деятельность : учебное пособие / В.А. Фурсов [и др.].. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 148 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/63244.html
3. *Тимохина, Т. Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450318

б) дополнительная литература:

1. Овчаренко Н.П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Овчаренко Н.П, Руденко Л.Л., Барашок И.В.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. —

Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/75213.html

2. *Чуваткин, П. П.* Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 280 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12384-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/447423

в) интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks (www.iprbookshop.ru) (доступ с 09.02.2020 г. до 09.02.2023г. Договор № 6312/20).
2. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» https://urait.ru/) (доступ с 06.08.2020 по 05.08.2021. Договор № 4343).
3. Электронно-библиотечная система«Лань» (https://e.lanbook.com/) (Договор № 20/21 от 01.02.2021г.)
4. МЭБ (Межвузовская электронная библиотека) НГПУ. (https://icdlib.nspu.ru/) (Договор о сотрудничестве с НГПУ от 21.07.2016г.)
5. НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU (https://www.elibrary.ru/)
6. СПС «КонсультантПлюс» (http://www.consultant.ru/)

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

Информационные технологии, используемые при проведении практики

В процессе организации учебной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) могут применяться следующие информационные технологии:

-проведение ознакомительных лекций с использованием мультимедийных технологий;

- использование дистанционной технологии при обсуждении материалов учебной практики с руководителем (приложение ZOOM);

- использование мультимедийных технологий при защите практик;

- использование компьютерных технологий и программных продуктов (MSOffice и др.) необходимых для: систематизации; обработки данных; проведения требуемых программой практики расчетов; оформления отчетности; и т.д.

Информационные технологии

– сбор, хранение, систематизация и представление учебной и научной информации;

– подготовка, конструирование и презентация итогов практики;

– самостоятельный поиск дополнительного учебного и научного материала, с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных энциклопедий и баз данных;

– использование электронной почты преподавателей и обучающихся для рассылки, переписки и обсуждения возникших учебных проблем во время прохождения практики.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

№ п/п	Название программы/Системы	Описание программы/Системы
	MS Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов, с локальным применением простейших форм таблично-матричных алгоритмов.
	MS Excel	Программа для работы с электронными таблицами, предоставляет возможности статистических расчётов, графические инструменты и язык макропрограммирования VBA.
	MS PowerPoint	Программа подготовки презентаций. Материалы, подготовленные с помощью PowerPoint предназначены для отображения на большом экране - через проектор, либо телевизионный экран большого размера/

1. Научная электронная библиотека
   Режим доступа: https://elibrary.ru/ - неограниченный доступ

2. Научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки
   Режим доступа: https://cyberleninka.ru/ - неограниченный доступ
3. Электронно-библиотечная система «IPRbooks»
   Режим доступа: www.iprbookshop.ru - индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет/ госконтракт № 6312/20 от 05.02.2020 г. с ООО «Ай Пи Эр Медиа (срок: с 09.02.2020 до 09.02.2023)
4. Межвузовская электронная библиотека (МЭБ)
   Режим доступа: https://icdlib.nspu.ru НГПУ - индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Место прохождения практики должно соответствовать действующим санитарно-эпидемиологическим требованиям, противопожарным правилам и нормам охраны здоровья обучающихся. Место практики должно быть оснащено техническими и программными средствами, необходимыми для выполнения целей и задач практики: портативными и/или стационарными компьютерами с необходимым программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет», в том числе предоставляется возможность доступа к информации, размещенной в открытых и закрытых специализированных базах данных. Конкретное материально-техническое обеспечение практики и права доступа студента к информационным ресурсам определяются руководителем конкретного студента, исходя из задания на практику. В период прохождения практики студент может воспользоваться имеющимися специальными помещениями, оснащенными в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

10. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИК ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. В случае необходимости

создания специальных условий для прохождения практики обучающийся не позднее чем за 1 месяц до начала практики подает письменное заявление с указанием его индивидуальных особенностей и необходимых условий (наличие ассистента, сурдопереводчика, печать заданий практики с использованием шрифта Брайля).

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается использование при организации образовательной деятельности адаптивных образовательных технологий в соответствии с условиями, изложенными в ОПОП (раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»), в частности:

-предоставление специальных учебных пособий и дидактических материалов;

-специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;

- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, и т. п. в соответствии с индивидуальными особенностями обучающихся.

При наличии среди обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья в раздел «Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины» рабочей программы вносятся необходимые уточнения в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в ЧГПУ».

Автор(ы) рабочей программы практики:

Гайрбекова М.И., доцент, к.э.н. ФИО

(подпись)

Рабочая программа практики рассмотрена на заседании кафедры «Экономика и управление в образовании» Протокол №9 от 26.04.2021г.

Заведующий кафедрой Абубакаров М.В., доцент, к.э.н.

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки Арсагириева Т.А.

(подпись)

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «ЧГПУ»)

ДНЕВНИК
по
Производственной (исследовательской) практике
на период
с 27_.04_. 2021_-го года - по _24_.05_. 2021-го года.

Студента 4 курса очной формы обучения

Направление 43.03.03- «Гостиничное дело»
профиль «Гостиничная деятельность»

_____/_____/
Ф.И.О. студента-практикантПодпись

Место практики:_____

***Адрес места практики*:** _____

Руководитель практики от организации:

_____ /_____ /
Ф.И.О., должность подпись

***Адрес учебного заведения*:** _____
_____

Руководитель практики от университета:

_____ /_____ /
Ф.И.О., должность подпись

Приложение 2

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Во время прохождения практики необходимо изучить и исследовать следующие вопросы:

*1.*_____
_____
_____
_____
_____
_____
2. _____
_____
_____
_____
3. _____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики от Кафедры: _____/_____/_____20__г.

Приложение 3

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ) ПРАКТИКИ

В_____

_____

№ п/п	Наименование темы	Период прохождения
1.		

Руководитель практики

от ЧГПУ: _____ _____

(подпись) **(Ф.И.О.)**

от организации: _____ _____

(подпись) **(Ф.И.О.)**

Исполнитель: _____

(подпись) (Ф.И.О. студента)

Приложение 4

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ

Освещаются следующие вопросы:

- характер выполняемых практикантом работ,
- выполнялись ли данные работы самостоятельно или под руководством руководителя практики,
- в каких условиях протекала работа,
- какие трудности встречались при выполнении возложенных на студента обязанностей,
- как студент выполнял работу, способен ли он к самостоятельной профессиональной деятельности,
- были ли поощрения или замечания,
- какая общественная работа выполнялась практикантом за время практики, как складывались отношения с коллективом организации.

_____ _____ _____

дата подпись ФИО

МП

Приложение 5

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «ЧГПУ»)
Кафедра экономики и управления в образовании

«Работа допущена к защите»
_____ _____
дата подпись

ОТЧЁТ

ПО

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ) ПРАКТИКЕ

на базе

_____

_____

Итоговая оценка после защиты _____

Руководитель от Кафедры:

_____ _____
должность подпись ФИО

Руководитель от Организации:

_____ _____
должность подпись ФИО

Исполнитель:
Студент 4 курса очного отделения
направление 43.03.03
«Гостиничное дело»
профиль «Гостиничная деятельность»
Зач. кн. № _____ _____
подпись

Грозный – 2021